

2018年11月30日
渋谷東急REIホテル

ジューシーなローストビーフを目の前で切り分ける！
「クリスマスディナーコース」を販売



渋谷東急REIホテル〔東京都渋谷区、総支配人：八木 進午〕では、2018年12月22日（土）～12月25日（火）の期間に、レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）にて、「クリスマスディナーコース」を販売いたします。

今年のクリスマスは、メインディッシュに「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）で一番人気のローストビーフをご用意いたします。ジューシーさにこだわり、厚みのある上質なリブロースにじっくりと火入れをした、とろけるような柔らかさの自慢のメニューをご堪能ください。料理長・江田博一の「最も美味しい瞬間を味わっていただきたい」との思いから、自らお客さまの目の前でカッティングのパフォーマンスを披露し、切りたての美味しさをご提供いたします。

前菜には、脂がのったノルウェーサーモンの昆布ダマを一番だしのジュレとともに、旨みを掛け合わせた一品を。魚料理は、香草オイルでの低温調理による真鯛の身にキヌア入りのパンケーキと濃厚なビスクソースのエスプーマを添え、魚介の風味を豊かに軽やかな舌触りで仕上げました。その他にも自家製ビーフパストラミやプロヴァンス風スープ、デザートにはフリーズドライのイチゴをあしらったミルフィーユケーキなど、特別な夜を美味しく彩ります。

前菜からデザートまで料理長のこだわりが詰まったクリスマスディナーコースで、大切な方と心に残るひとときをお過ごしください。

《概要》

【名称】クリスマスディナーコース

【期間】2018年12月22日（土）～12月25日（火） ※要予約

【時間】17：00～19：00 / 19：30～21：30（2部制）

*25日のみ 17：30～23：00（L.O.22：30）

【店舗】渋谷東急REIホテル 地下1階 レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）

【料金】7,500円 *サービス料・消費税込み

【内容】

<アミューズ> キャロットラペのオレンジマリネと自家製ビーフパストラミ

グランマニエの香りのカレンズとパルミジャーノ

<前菜> 昆布メサモンと旨みジュレのプレス 金箔とバルサミコの飾り

<スープ> ポロネギと北海コガネのカンパーニュスープ うずらのポーチドエッグ添え

<魚料理> 鱈のブランタードと真鯛のハーブオイルコンフィ ビスクソースとともに

<肉料理> アンガス牛リブロースのローストビーフ

<デザート> ミルフィーユケーキとイチゴのソルベ コーヒーまたは紅茶

ハイジパン、フォカッチャ付き

※写真はイメージです。

【渋谷東急REIホテル 概要】

所在地：東京都渋谷区渋谷 1-24-10

JR、地下鉄銀座線 渋谷駅 宮益坂口より徒歩2分

東急田園都市線・東横線、地下鉄半蔵門線・副都心線 渋谷駅 10番出口すぐ

電話（代表）： 03-3498-0109 <客室225室、 レストラン1ヶ所、 宴会場2ヶ所>



店内



半個室

<ご掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

及川 敬洋（おいかわ たかひろ） ・ 石井 舞（いしい まい）

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 （渋谷マークシティ内）

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp

☆渋谷東急REIホテルの業務を兼務しております☆