

2019年1月8日

北海道の冬の味覚を存分に「美食会席 ～北海道～」を販売  
2019年1月9日（水）～2月28日（木）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人：八木 進午〕では、2019年1月9日（水）～2月28日（木）の期間、日本料理「旬彩」（25階）にて「美食会席 ～北海道～」を販売いたします。

「美食会席」は季節毎に地域や食材のテーマを決め、お酒にもよく合う料理をご用意する会席です。その中でも毎年お客さまからの反響が多い人気の「北海道」。この1月・2月は北の大地の豊富な食材から冬に絶品の“きんき”や“たらば蟹”、“雲丹”など海の幸をメインに「旬彩」ならではの味に仕立てます。

会席は前菜から帆立や数の子など北海道の名産を盛り込んだ献立が並びます。海水温が特に低いこの時期に旬を迎える脂がのった“きんき”は一尾を丸ごと揚げ、トリュフ塩をアクセントに北海道産のじゃがいものクリームソースとともにお召し上がりいただきます。その他、たらば蟹の茶碗蒸しや、塩蒸しにした鮫肝を“雲子”と呼ばれる鱈の白子と合わせた進肴（すすめざかな）、鮪の身の中でも脂が一番のっている“はらも”を石狩風に味噌だしで炊いた煮物、食事には磯の香り漂う雲丹ご飯へと続く、北海道の美味を堪能できる会席です。

日本料理「旬彩」は、どの席からも新宿副都心の景色をご覧いただけるほか、渋谷スクランブル交差点を見下ろせるカウンター席や、大切な会食にもご利用いただける個室をご用意しております。冬ならではの澄み切った空気が生み出す美しい夜景とともに、産地の旬の食材を彩り美しく仕立てた料理を提供してまいります。

《 美食会席 ～北海道～ 概要》

【期間】 2019年1月9日（水）～2月28日（木）

【時間】 17：30～23：00（会席 L.O. 21：00 / 御膳 L.O. 22：00）

【店舗】 日本料理「旬彩」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

渋谷エクセルホテル東急 25 階

【料金】 10,500 円

\*別途、個室のご用意もございます。

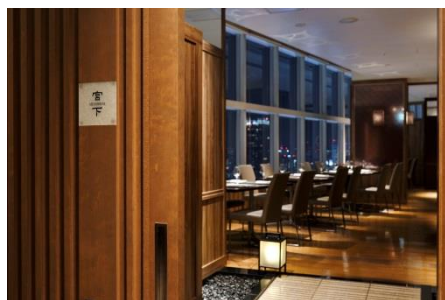
個室料（夕食利用） 6～8名 5,400 円 / 9～16名 8,640 円

（全てサービス料・消費税込み）

- 【メニュー】 <前菜> 帆立の若布浸し 葱 ぼたん海老オイル煮 蕨 松の実醤油  
数の子西京漬け 小松菜胡麻浸し  
スモークサーモンとキャベツの塩漬け黒胡麻和え
- <造里> 本日のお造里 芽物一式
- <揚物> きんき丸揚げ 焼き芽キャベツ トリュフ塩
- <蒸物> たらば蟹の玉蒸し 蟹味噌かけ 葱
- <進肴> 鱈雲子豆腐 鮫肝塩蒸し ちり酢かけ 青味 輪酢橘
- <煮物> 鮪はらもの石狩風 焼き豆腐 牛蒡 焼き葱 青味
- <食事> 雲丹ご飯
- <香物> 二種盛り
- <留椀> 赤だし汁
- <デザート> 本日のデザート

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

◆お客さまのご予約・お問い合わせ先 03-5457-0131（日本料理「旬彩」 直通）



<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

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