

2019年3月8日

毎年人気の桜メニュー 今年も内容をリニューアルして登場！
～ランチでお花見気分～「花見ミニ会席」を販売《1日12食限定》
2019年3月8日（金）～4月7日（日）



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3月8日（金）～4月7日（日）の期間、日本料理「旬彩」（25階）にて、春の気分を味わっていただけるランチメニュー「花見ミニ会席」を販売いたします。

日本料理「旬彩」では、季節感のあるメニューをご提案しております。1年の中でも特に華やかになる桜の時季にあわせ、毎年人気の“お花見”をテーマにしたメニューを今年も内容を新たにご用意いたします。

料理は前菜からデザートまで、桜やお花見にちなんだ華やかな料理が並びます。旬の鱈は美しいピンク色のやわらかい身に桜味噌をつけ焼き上げ、香り漂う逸品に。春が一番美味しい筍烏賊と山菜の天麩羅は、食材の旨みと程よい苦味が口の中いっぱいに広がる、このシーズンだけの味わいです。食事には薄焼き卵で包んだ具だくさんの袱紗鮓（ふくさずし）を。春をイメージして仕立てた色鮮やかな会席は1日12食限定のご用意です。日本料理ならではの素材を活かした季節の味わいでお花見気分をお楽しみください。

日本料理「旬彩」は、新宿副都心の景色とともに季節のメニューを提供してまいります。

《概要》

【名称】 花見ミニ会席

【期間】 2019年3月8日（金）～4月7日（日）

【時間】 11：30～15：00（L.O. 14：00）

※1日12食限定。なくなり次第、終了とさせていただきます。

【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】 4,300円 *サービス料・消費税込み

【メニュー】

<先付け> 桜花豆腐 土筆 花びら大根

<造里> 桜葉花びら盛り 本日のお造里三種盛り あしらい一式

<焼物> 鮒の桜田楽焼き 天豆黄身射込み 大根雲丹よごし 桜花大根

<揚物> 蛍鳥賊 山菜天麩羅 レモン

<煮物> 鯛煮卸し 蕨 桜麩

<食事> 袴紗鮓 花びら百合根 がり

<留椀> 赤だし汁

<デザート> 桜ムース

※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。

※写真はイメージです。

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



「旬彩」入口



ホール席

<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. 03-5457-0109 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp