

報道関係者各位

2013年5月24日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」  
夏の走りと高級食材を盛り込んだ「夏の風雅(ふうが)会席」  
2013年6月1日(土)～7月31日(水) 販売



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:末吉孝弘(すえよし たかひろ)〕では、2013年6月1日(土)～7月31日(水)の期間、夕食時間帯に25階にある日本料理「旬彩」にて、鱧(はも)、鱸(すずき)、馬面剥(うまづらはぎ)、茄子など夏の“走り”の食材と、雲丹(うに)、鮑(あわび)など、高級と謳われる食材をふんだんに盛り込んだ会席料理を販売いたします。

「旬彩」では通常、7,500円、9,000円などの会席料理を中心に販売しておりますが、この夏はワンランク上の贅沢を味わっていただける会席料理をご用意いたしました。夏の極みの逸品をどうぞお楽しみください。

## 《概要》

- 期間 : 2013年6月1日(土)～7月31日(水) 17:30～23:00 (L.O.21:00)
- 場所 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」
- 料金 : 13,000円 (サービス料、消費税込み)
- 献立 :
  - 【先付け】 冷やし茶碗蒸し、生雲丹、銀鮓、天山葵
  - 【前菜】 鱧寿司、酢取り茗荷、枝豆など
  - 【吸物】 鯛一塩(こちひとしお)、蓴菜、酢橘
  - 【造り】 鱸(すずき)洗い、縞鰯(しまあじ)、鮪 蓮の葉盛り
  - 【焼物】 丸茄子と帆立貝ホワイトソース焼き、青唐
  - 【煮物】 馬面剥(うまづらはぎ)煮付け、小芋、牛蒡、絹さや、木の芽
  - 【揚物】 鮑(あわび)、鱧(きす)、ヤングコーン、おくら
  - 【酢の物】 渡り蟹酢、打ち胡瓜、若布
  - 【食事】 鮎素麺、織大葉、小茗荷、小葱
  - 【デザート】 琵琶、アメリカンチェリー、抹茶プリン、黒蜜

※要予約 : 月～土曜日のご利用 2日前まで、日曜・祝日のご利用 3日前まで

## 【渋谷エクセルホテル東急 概要】

JR ほか各線「渋谷駅」直結。

2000年4月開業、客室数408室、レストラン3ヶ所、宴会場5ヶ所。

「SHIBUYA Oasis & Entertainment(渋谷オアシス&エンターテインメント)」を基本コンセプトとし、エンターテインメントシティ・渋谷の街の雰囲気を感じられる場所であると同時に、館内に一歩足を踏み入れると、安らぎと落ち着きのある空間・サービスをご提供できるよう努めております。

## 【日本料理「旬彩」 店舗紹介】

場所:渋谷エクセルホテル東急 25階 (96席)

営業時間:7:00~10:00、11:30~15:00、17:30~23:00

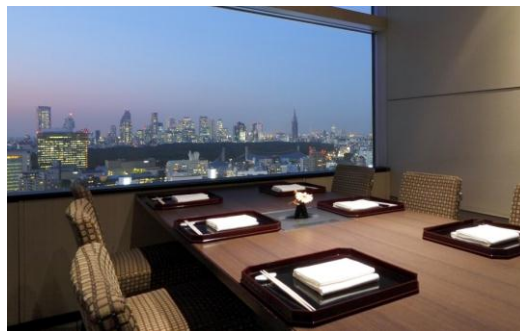
電話番号:03-5457-0131 (直通)

特徴:昼食はお弁当・会席を、夕食は会席を中心に提供する日本料理店。

和食ならではの「走り」の食材をふんだんに使った料理を地上100mからの景色とともに楽しむことができます。



ホテル 外観



日本料理「旬彩」 個室

### 本件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

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒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: s.takada@tokyuhotels.co.jp