

2013年6月18日

日本料理「旬彩」
「日本料理と日本酒を楽しむ会～涼をよぶ日本酒の会～」
 2013年7月19日(金) 開催

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7月19日(金)19時より、日本料理「旬彩」にて「日本料理と日本酒を楽しむ会～涼をよぶ日本酒の会～」を開催いたします。

「旬彩」板長の増子龍二が旬を彩る選りすぐりの夏の味覚を使って、日本酒の味を引き立てる酒肴会席コースをご用意いたします。講師には、酒どころ新潟の蔵元、越の華酒造(株)より代表取締役社長、小野寺聡氏を招き、氏が選定した自慢の酒と、蔵元ならではの逸話や蘊蓄、また当ホテルきき酒師、宗形幸恵の解説もお楽しみいただけます。キリッと冷えた日本酒と、お酒に合う夏の日本料理の饗宴をご堪能ください。

《概要》

- 日時 : 2013年7月19日(金) 18:30 受付開始 19:00 スタート
- 会場 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」 半個室「宙(そら)」
- 料金 : お1人様 8,000円 (サービス料、消費税込み)
- 内容 : 酒肴会席コース、日本酒 全7種
- 献立 : 【先付け】 鮑酒蒸し、錦糸瓜、土佐酢
 【前菜】 姫さざえ壺煮、粉糖墨和え、和牛湯霜夏野菜巻き、鮎甘露煮、蓮根煎餅、
 ほおずきサーモン(クリームチーズ味噌漬け)、湯葉とはじき枝豆の和え物
 【造り】 鮪、金目鯛、鰹焼き霜、縞鰻、帆立貝
 【焼物】 鱸雲丹焼き、燕生姜・諸味噌
 【揚物】 越前鰯唐揚げ卸し餡かけ、青唐、パプリカ
 【食事】 かぐら南蛮饅頭 【デザート】

◇それぞれの料理に合う日本酒を選定いたします。

※予約制 20名様限定

■予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 : 03-5457-0131



イメージ



越の華酒造(株) 代表 小野寺聡氏



日本料理「旬彩」 板長 増子龍二

【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、館内に一步足を踏み入れると、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」

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