

赤坂エクセルホテル東急 NEWS RELEASE

赤坂スクエアダイニング

ディナーbuffet『スタミナキッチン』

～都会の真ん中でHOTTO(ホッと)ひと息。

家族みんなでお腹いっぱい、おいしい！楽しい！アジアンbuffet。～

2013 年 7 月 1 日（月）よりスタート！夏休みお子様向けイベントも多数開催！



赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人：水野博之）では、2013 年 7 月 1 日（月）～ 9 月 1 日（日）の期間、3 階「赤坂スクエアダイニング」にて、ディナーbuffet『スタミナキッチン』を開催致します。

赤坂スクエアダイニングのグランシェフは、お客様に“楽しく食べて、元気を付けて帰っていただきたい”という思いをこめて、夏の暑さに打ち勝てるような食材をアジアの料理に散りばめたディナーbuffetをご用意致しました。

本ディナーbuffetでは、タンドリーチキンやナシゴレン、トム・ヤム・クンなど東南アジアお馴染みのメニューの他、個性豊かな食材を取り入れたメニューなどを赤坂スクエアダイニングのオリジナルアレンジでご提供致します。

今回の目玉となるコーナーは全部で 3 箇所。数種類の麺とスープ、更に約 15 種類のトッピングを組み合わせ、好みの冷製アジアンヌードルをお作りいただけるコーナーや、かき氷をお作りいただけるコーナー、また、シェフがお客様の目の前で腕をふるうパフォーマンスコーナーでは、養命酒製造株式会社が展開する“信州十四豚(ジューシーポーク)”のコンフィローストなどをご用意しております。

その他にも、シェフオリジナルのスープで“チキンラーメン(日清食品株式会社)”をお召し上がりいただける限定メニューや、ハーゲンダッツのアイスクリーム(75ml)をお一人様一つずつご提供するなど、趣向を凝らした内容となっております。

各社とのコラボレーションとカスタマイズの要素を多数取り入れた、ご家族でもお楽しみいただけるアジアンディナーbuffet『スタミナキッチン』を、どうぞご堪能下さい。

◆◆ ディナーbuffet『スタミナキッチン』概要 ◆◆

- 期間：2013年7月1日(月)～9月1日(日)
- 場所：赤坂エクセルホテル東急3階 「赤坂スクエアダイニング・レストランコーナー」
- 時間：17:00～22:00 120分制
- 料金：大人 5,000円、シニア(65歳以上) 4,500円
中学生 2,500円、小学生 1,500円、幼児(4～6歳) 500円
* 料金はすべて税金・サービス料込み

《メニュー例》

【オードブル、サラダ】

- ・タルタル真鯛のナンプラーチリドレッシング ・チキンと赤オニオンのパクチーサラダ
- ・豚バラ肉のロンドルと長ネギサラダのピーナッツソース ・甘夏アボカドサラダ

【麺料理】

- ・冷製麺コーナー ・日清食品チキンラーメンコーナー

【温かいお料理】

- ・タンドリーチキン ・スパイシーバックリブ
- ・参湯鶏 ・ナシゴレン ・トムヤムクン

＜パフォーマンスコーナー＞

- ・ローストビーフ ・サテー炭火焼き ・“信州十四豚(ジューシーポーク)” バラ肉のコンフィロースト

【選べるお楽しみアジアンカレー】※下記の3種からお好きなものを1品お選びいただけます。

- ・海老とフクロ茸のグリーンカレー ・牛ホルモンレッドカレー
- ・イカとマッシュルームのブラックカレー

【デザート】

- ・かき氷コーナー ・チョコレートファウンテン ・パイナップルファウンテン
- ・焼きたてワッフル ・ココナッツバナナブレッド ・エスニックパンブキンケーキ

※ 食材の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。

◆◆ イベントカレンダー ◆◆

- 7/27(土) 「江戸風鈴絵付け体験」&ランチbuffet
- 8/1(木) 「バイキングの日くじ引きイベント」バイキング発祥55周年記念スピードくじ
- 8/3(土)、8/4(日) 「カルビーデー」カルビー“Jagabee”キャラクター“ポッタ”登場/お菓子袋詰め 他
- 8/13(火)、8/14(水) 「ひよこちゃんデー」日清食品“チキンラーメン”キャラクター“ひよこちゃん”登場
チキンラーメン袋詰め 他
- 8/31(土)、9/1(日) “たまごっち!” 登場

【協力・協賛】

カルビー株式会社 / 養命酒製造株式会社

【協力】

日清食品株式会社 / 篠原風鈴本舗

ご予約・お問合せ：03-3580-2311(ホテル代表)
「赤坂スクエアダイニング」まで

___/___/___ ご掲載についてのお問い合わせ先 ___/___/___

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：伊藤・本間

電話：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：k.ito@tokyuhotels.co.jp m.honma@tokyuhotels.co.jp