

2013 年 7 月 18 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
初！女子会におすすめの会席料理『華会席』 販売スタート
2013 年 7 月 17 日(水)より



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、日本料理「旬彩」にて、2013 年 7 月 17 日(水)より、女性向けの会席料理『華会席』の販売をはじめました。

渋谷という喧騒の地にありながら“別世界”ともいえる静かで落ち着いた空間の「旬彩」では、これまで比較的年齢層の高い客層の利用が主流でした。が、昨今の和食人気で、特に美容と健康に気を遣う女性による和食人気が高まる中、初めて女性をターゲットにしたプランを企画いたしました。

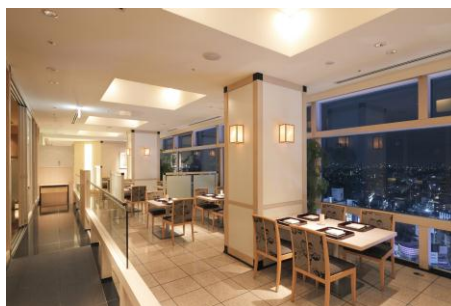
内容は、通常の会席料理より前菜のメニュー数を増やしつつ、一品一品は小ぶりに仕上げてあり、色々な種類の料理を少しずつ味わいたい、という女性ならではの嗜好に応えるかたちとなっております。デザートは少し多めながらも、会席全体のボリュームは女性のお腹に調度よい量と考えております。通常の会席料理より量がやや少なめということもあり、料金は低めに設定しております。可愛いビジュアルで見た目楽しく、味は伝統的な日本料理、しかもお手頃価格という企画は「旬彩」で初めての試みとなります。

更に、記念日での利用であれば、追加料金なしで乾杯用のスパークリングワインと、通常のデザートの代わりにメッセージ付きのアニバーサリーケーキ(ホールケーキ)、記念写真をサービスいたします。記念日は何かのお祝いでも結構です。

地上 100 メートルの高さから新宿副都心の高層ビル群や渋谷の街の夜景を眺めながら、本格的な会席料理とともにお喋りを愉しむ、そんな「女子会」はいかがでしょうか。渋谷エクセルホテル東急からの新しい提案です。



アニバーサリーケーキとスパークリングワイン イメージ



日本料理「旬彩」 ホール席

《 概要 》

■名称：華会席(はなかいせき)

■販売開始日：2013年7月17日(水)より

■時間：17:30～23:00(ラストオーダー 21:00)

■店舗：渋谷エクセルホテル東急 25 階 日本料理「旬彩」(ホール席)

■料金：5,800 円(サービス料、消費税込み)

■献立：【前菜】 冷やしとうもろこし摺り流し椀、蓴菜、鰻切り落としと錦糸瓜、梅ドレッシング、鮎蓼味噌焼き、
ほおずきサーモンチーズ、小茄子揚げ浸し、茗荷寿司

【造り】 鮪湯霜、平政、金目鯛、帆立貝、棲一式

【煮物】 小南瓜印籠、牛フィレ肉治部煮、青唐、小芋

【揚物】 叩き海老大葉包み揚げ、パプリカ

【食事】 稲庭饅頭

【デザート】 桃蜜煮、さくらんぼ、小倉抹茶チーズ

※上記メニューは8月31日(土)まで。9月1日(日)から内容が変わります。

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131

※本プランは前日15時までにご予約ください。

記念日の場合は「記念日プラン」とお申し付けください。

■本プランURL：http://www.shibuya-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop_02/menu/1301447214008.html

【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。

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