

2023年8月10日

秋の味覚「キノコ」をふんだんに使用したフレンチコース
「秋の香りを ～le parfum de l'automne～」を販売



詳しくはこちらから

【Lunch】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/104923/index.html>

【Dinner】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/104925/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区 二子玉川ライズ内、総支配人 川村 美樹）30階「The 30th Restaurant」では、2023年9月1日（金）～11月30日（木）の期間、「旬の食材で健康」をテーマとし、秋の味覚「キノコ」に焦点を当てたフレンチコース「秋の香りを ～le parfum de l'automne～」をランチ、ディナータイムで販売します。

実りの秋をお楽しみいただける本コースでは、味付けのアレンジや調理法、香りの演出などを一皿毎に趣向を凝らし仕立てました。

温前菜ではフォアグラやトリュフといった至高の食材に、「生どんこ」をあしらいます。「生どんこ」とは椎茸の傘が開ききらない7分開き程度に収穫した物を指し、肉厚でありながら柔らかくジューシーな椎茸です。これをソテーしフォアグラとリードボーのフリットに合わせご用意します。「生どんこ」はビタミンB1・B2、葉酸などビタミン類やカリウムといったミネラルが豊富に含まれ、生の椎茸よりも旨味と栄養が凝縮されているといわれます。魚料理では、これから旬を迎えるイトヨリを使用。キノコは山形県庄

内地方の豊かな風土で育ち、傘と枝が大きく食べ応えがあり旨味も濃厚でミネラルや食物繊維などを豊富に含んだ「鳥海なめこ」とエノキのソースでお召し上がりください。エノキは余分な水分を飛ばして香ばしさを引出し、チキンブイヨンと「あご出汁」をベースにスープに仕立て、アクセントには心地良い辛さと、鼻孔をくすぐる爽やかな香りが特徴の「レホール」を添えて仕上げました。



■フォアグラソテー リードヴォーのフリット
トリュフマッシュポテト添え



■イトヨリのポワレ 鳥海なめことエノキのソース

ホテル 30 階から昼夜美しい景色を眺められる「The 30th Restaurant」。深まる秋をごゆっくりお楽しみいただき、旬の食材と健康を意識したオリジナリティー溢れるフレンチコースを是非ご賞味ください。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、趣向を凝らしテーマに沿った魅力的な料理内容でコースメニューを展開してまいります。

■概要

◆名称：秋の香りを ～le parfum de l'automne～

◆期間：2023 年 9 月 1 日（金）～ 11 月 30 日（木）

◆場所：30 階 The 30th Restaurant

◆時間：ランチ：11:30～14:00 (L.O.12:30) デイナー：17:00～21:00 (L.O.19:00)

◆料金：ランチお一人さま¥6,800 デイナーお一人さま¥12,500

◆内容：ランチ

冷前菜／魚料理／肉料理（国産牛モモ肉）／デザート／コーヒー

ディナー

アミューズ／冷前菜／温前菜／魚料理／肉料理（国産牛フィレ肉）／デザート／
コーヒー

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

■The 30th Restaurant 概要

ランチ /11:30～14:00 (L.O.12:30)

ディナー/17:00～21:00 (L.O.19:00)

※状況により営業時間の変更がございます。

※ご利用前日 15 時までにご予約をお願いします。

TEL : 03-3707-7200 (レストラン予約)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/index.html>



■二子玉川エクセルホテル東急 概要

所在地 : 〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL : 03-3700-1093

部屋数 106、レストラン 2 ヶ所、宴会場 2 ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当 : 熊澤 (くまざわ)

TEL : 03-3700-1093 (ホテル代表) FAX : 03-3700-1098

E-mail : j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp