

報道関係者各位

2023年9月29日
東急ホテルズ&リゾート株式会社

フランスの大地で育てられた風味豊かな牛肉の美味を堪能する
「フレンチビーフ レストランウィーク」を開催

東急ホテルズ&リゾート株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長 村井 淳）は、2023年10月1日（日）～10月15日（日）の期間、運営する6つのホテルのレストラン8店舗にて「フレンチビーフ レストランウィーク」を開催いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/restaurant/plan/107385/index.html>

一頭あたり1ヘクタールという広大な土地で、美味しい牧草と水を飲み、のびのびと育つフランスの牛たち。ほとんどの農場が家族経営の小規模なものであるため、一頭一頭、生涯にわたって大切に育てられます。飼料はそのほとんどが、牛を飼育している農場で生産された牧草や干し草です。ホルモン剤や成長促進のための抗生物質の使用が禁じられていて、自然な飼料で育てられます。また、牛一頭ごとに発行されるパスポートで、農場から食卓まで完全なトレーサビリティを実現していますので安心してお召し上がりいただけます。その肉は繊細かつ風味豊かで、赤身とわずかな脂肪分のバランスがよいのが特徴です。

このフレンチビーフを用い、東急ホテルズ首都圏6ホテル、8店舗のシェフたちが、それぞれの個性を生かした料理メニューに仕立て、期間限定にて提供いたします。この機会に、お好みのホテルで、それぞれの味わいをお楽しみください。

東急ホテルズ&リゾートは、今後も食材の魅力を存分にお楽しみいただけるフェアを企画、開催してまいります。

「フレンチビーフ レストランウィーク」概要

◎期間：2023年10月1日（日）～10月15日（日）

◎対象店舗・内容：

■セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）

メニュー：シャロレー牛チャックアイログの赤ワイン煮込み 甘酸っぱいオニオンチャツネとカブのサラダ

料金：ムニューミストラル 7,600 円、ムニュー サントロペ 9,980 円

上記コース料理のメインディッシュとして提供

※単品 5,400 円

提供時間：ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）※休業日：毎週火曜日



■セルリアンタワー東急ホテル タワーズバー「ペロビスト」（40F）

メニュー：フランス産シャロレー牛のチャックフラップのルーベンサンド

料金：3,800 円

提供時間：オープン～23:00（L.O.22:00）またはオープン～24:00（L.O.23:00）

※曜日により異なります。詳しくはお問合せください。



■セルリアンタワー東急ホテル ガーデンキッチン「かるめら」（LBF）

メニュー：フランス産牛肉赤ワイン煮とポテトのグラタン仕立て

（ブッフエよりサラダ、スープ、オードブル、デザート+コーヒー付）

料金：3,900 円

提供時間：ランチ 11:30～14:00（L.O.）



■ 渋谷エクセルホテル東急 レストラン「ア ビエント」(25F)

メニュー：フランス産シャロレー牛肩ロース肉のエマンセとそのラグーのラヴィオリ
ポトフ仕立て 粒マスタードを添えて

料金：プリフィックスディナー 3品コース 6,500円 / 4品コース 7,500円
メニュー単品 3,700円

提供時間：ディナー17:30~21:30 (L.O.20:00) ※10月3日・10日 ディナー休業日

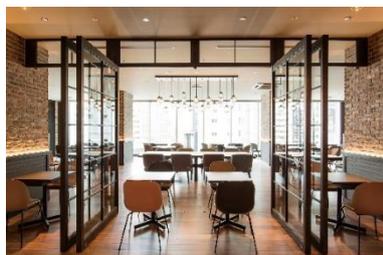


■ 渋谷ストリームエクセルホテル東急 バー& ダイニング「TORRENT」(4F)

メニュー：フランス産シャロレー牛のグリル カフェ・ド・パリバター

料金：4,000円(ハーブブッフェ付き)

提供時間：ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00) ※休業日：毎週月曜日



■ 二子玉川エクセルホテル東急 「The 30th Dining Bar」(30F)

メニュー：フランス産シャロレー牛肉のステーキ シャンピニオンソース

料金：ランチセット 3,200円 / ディナー 3,200円

提供時間：ランチ 11:30~14:00 (L.O.14:00) / ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)



■ 吉祥寺エクセルホテル東急 ラウンジ&ダイニング SORAE (ソラエ) (2F)

メニュー：フランス産シャロレー牛のロースト シャッスールソース

料金：3,200円

提供時間：ディナー17:30~21:30 (L.O.21:00)



■羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2F)

メニュー：ジャンボマッシュルームに詰めた フランス産シャロレービーフのハンバーグ 赤ワインソース

料金：3,200円(スープ、パン又はライス付き)

提供時間：ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:30) /ディナー17:30~23:00 (L.O.20:00)



◎協力：Interbev (フランス畜産・食肉委員会)

※本企画は、美食の国・フランスが渋谷を舞台に繰り広げる、「渋谷フレンチフェスティバル (シブフレ)」の一環として開催されます。<https://www.shibufre.info/>

※表示の料金にはサービス料、消費税が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※仕入れの都合により料理の内容が変更になる場合がございます。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※営業内容は社会状況により変更が生じる可能性がございます。最新の情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

【東急ホテルズ&リゾート株式会社 概要】

会社名：東急ホテルズ&リゾート株式会社

所在地：東京都渋谷区道玄坂 1-10-7 五島育英会ビル 3階

代表者：代表取締役社長 村井 淳

事業内容：東急ブランドホテル、DISTINCTIVE SELECTION、会員制滞在型リゾートの運営 (国内 62 店舗)

※他、パートナーホテル (国内 4 店舗、海外 3 店舗)

※今後の開業予定 SAPPORO STREAM HOTEL (2024 年 1 月 16 日)、

STORYLINE 瀬長島 (2024 年 4 月 11 日)

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ&リゾート株式会社 運営統括本部 広報・デジタルコミュニケーショングループ

高田、田中、古市 電話：03-3477-6566