

2024年5月31日

本格フレンチにアジアンテイストをマリアージュ
夏に相応しいアジアンフレンチコース「Asie×France」を販売



詳しくはこちらから

Lunch : <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/117527/index.html>

Dinner : <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/117529/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 かわむら よしき）では、2024年7月1日（月）～8月31日（土）の期間、30階「The 30th Restaurant」にて、本格フレンチにアジアンテイストをマリアージュしたアジアンフレンチ「Asie×France」をランチ・ディナータイムともに提供いたします。

本コースは、エスニック料理の醍醐味である“酸・甘・辛”の3つの味がそれぞれ主張し、本格フレンチとのマリアージュでお楽しみいただける「アジアンフレンチ」をテーマに考案。格式高いフレンチのイメージに、アジアのカジュアルで刺激的なエッセンスを取り入れた、夏に相応しい新感覚のコース料理です。

冷前菜「イカ パクチーとブロッコリーの泡 緑のソース」では、ナンプラーでソテーしたイカをスライスし、パクチーとブロッコリーはエスプーマを使用して滑らかな泡状に仕立てご用意します。付け合わせの「緑のソース」はパプリカやセロリ、クミンなどをレモンの酸味で爽やかなソースに仕上げました。魚料理では鰻を使用したフランス ロワール地方伝統料理「マトロットダンギーユをジャパニーズスタイルで」をご用意。鰻のソースには、ポートワインに鰻の骨を入れ香り付けした甘ダレ風赤ワインソースを使用。「五穀米ライスパテ」

を付け合わせに「うな重」をイメージした一品です。メインディッシュの「和牛シンタマのロースト ソフトシェルシュリンプのスパイスグリル」は、タイ料理の「グリーンカレー」をイメージして作りました。きめ細かく適度な霜降りが特徴の「和牛シンタマ」をローストし、ソフトシェルシュリンプをはじめ、付け合わせは全てグリルをご用意。「ケイジャンス



冷前菜



魚料理



メインディッシュ

パイス」の心地良い辛みをアクセントに、ピリッとスパイシーに仕上げました。

二子玉川エクセルホテル東急では、今後とも美味しさを追求したオリジナリティあふれる商品を展開してまいります。

■ Asie×France

場所：30階 The 30th Restaurant

期間：2024年7月1日（月）～8月31日（土）

提供：ランチ・ディナータイム

ランチ：11:30～14:00 (L.O.12:30)

ディナー：17:00～21:00 (L.O.19:00)

■料金：ランチ¥6,800 ディナー¥12,500



The 30th Restaurant

※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。

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