

PRESS RELEASE



渋谷 東急REIホテル

2024年8月28日

渋谷の隠れ家レストランで美味しいリラックスタイムを ランチメニューをバリエーション豊かにリニューアル！

渋谷東急 REI ホテル【東京都渋谷区渋谷 1 丁目、総支配人：渡邊 昇一郎】では、2024 年 9 月 1 日（日）よりレストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）にて、ランチメニューをリニューアルいたします。



WEB サイトはこちら▼

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/120282/index.html>

渋谷駅より徒歩 2 分、渋谷東急 REI ホテルの地下 1 階にあるレストラン「HUSH HUSH」は渋谷の中心にあるとは思えない閑静な空間です。2024 年 9 月よりリニューアルするランチは、様々なシーンでご利用いただける様々なメニューをラインナップいたしました。

常時メニューの STEAK LUNCH にはボリュームのあるサーロインステーキとハンバーグステーキの 2 種類をご用意しました。月ごとに替わる MONTHLY LUNCH は MEAT と FISH のプレートの中から、その日の気分でお選びいただけます。その他、半月ごとに替わる Rice Dish と Pasta Dish もあり、ヘルシー系からパワー系まで取り揃え、多様なお客さまの様々なシーンでご利用いただくことが可能です。追加料金でドリンクバーやデザートのご用意もございます。

ランチメニューを刷新したレストラン「HUSH HUSH」は、今後も渋谷の街でくつろぎとおいしいひと時を提供してまいります。

■ランチリニューアル概要

【提供開始日時】2024 年 9 月 1 日（日）11：30～15：00（最終入店 14：00）

【提供店舗】レストラン「HUSH HUSH」渋谷東急 REI ホテル 地下 1 階

【料金】お 1 人さま 2,200 円～

【内容】

●STEAK LUNCH（常時ランチメニュー）

- ・東京ビーフハンバーグステーキ
- ・サーロインステーキ



▲東京ビーフハンバーグステーキ

●MONTHLY LUNCH（月替わりランチメニュー）



- ・ Meat Dish
- ・ Fish Dish

▲Meat Dish ランチ 一例

●1/2 MONTHLY LUNCH（半月替わりランチメニュー）



- ・ Rice Dish
- ・ Pasta Dish

▲Rice Dish ランチ 一例

※全てのランチメニューにサラダメランジェ、本日のスープ、自家製パン2種が付きます。

●Additional Menu

- ・ドリンクバー +400円
- ・デザート +600円



▲デザート 一例

■ご予約・お問い合わせ先 03-3498-0173

WEB 予約はこちら▼

[https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-rei-hushhush/reserve?menu_lists\[\]=633630e4ba8aa5000ff80d3b](https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-rei-hushhush/reserve?menu_lists[]=633630e4ba8aa5000ff80d3b)

※表示料金にはサービス料 10%、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。



■レストラン「HUSH HUSH」（ハシュハシュ）概要

ホテル地下1階の落ち着いたウッド調の店内には、半個室やカウンターなどのスペースもあり、多彩なシーンでご利用いただけます。

【営業時間】朝食：7:00～10:00（L.O.09:30）

ランチ：11:30～14:30（L.O.14:00）

【所在地】東京都渋谷区渋谷 1-24-10 渋谷東急 REI ホテル 地下1階

【アクセス】JR、地下鉄銀座線 渋谷駅 宮益坂口より徒歩2分

東急田園都市線・東横線、地下鉄半蔵門線・副都心線 渋谷駅 B2 出口すぐ

【WEB サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/index.html>

<掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷東急 REI ホテル ゲストリレーション支配人 福島 和仁

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-24-10

TEL.03-3498-0109 / FAX.03-3498-0189 / E-mail. k.fukushima@tokyuhotels.co.jp