

2025 年 8 月 29 日

二子玉川の地上 130 メートルの景観で味わう、
オリーブと秋の恵みの魅力がつまったフレンチコース
5 つの味覚で味わう一皿で特別なひとときを
「The 30th Restaurant」にて



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 河内 辰夫）は 2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）の期間、The 30th Restaurant にて「Olive×France」と称して、秋に旬を迎えるオリーブをふんだんにちりばめたコースをご提供いたします。

【詳しくはこちらから】Olive×France の情報はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/132218/index.html#>

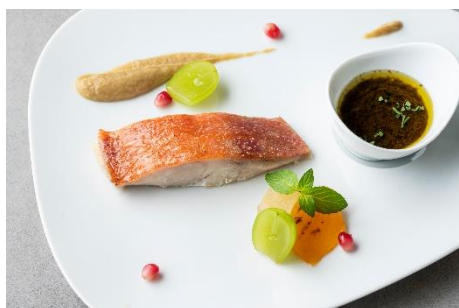
本コースでは、料理長 長谷川が旬を迎える「オリーブ」に着目し、「オリーブ」の青々しい草のような香りとまろやかな苦みのある味わいに加え、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるフレンチコースをお届けします。一皿毎に、甘味、塩味、酸味、苦味と旨味という 5 つの味覚を巧みに調和させコースに組み込み、料理長の遊び心を感じる奥行きのある味わいに仕立てました。さまざまな味を一皿の中で表現する意外性が食の楽しさを広げます。今回のテーマである「オリーブ」はいずれの味覚とも相性がよく、一品一品に個性をもたらします。葉や実、オイルといった多彩な姿でオリーブを味わえる特別なコースとなっております。



平貝と甘海老のタルタル
ルッコラのタブレ 柚子ヴィネグレット

【前菜】「平貝と甘海老のタルタル ルッコラのタブレ 柚子ヴィネグレット」

前菜には、「オリーブのフォカッチャ」を主役とした一皿をご用意します。平貝と甘エビの濃厚な甘さと素材本来の自然な塩味を重ね、柚子の香りで爽やかに仕立てたタルタルを組み合わせた一品。「グリーンオリーブ」を忍ばせたクスクスが味わいのアクセントに。「オリーブフォカッチャ」と共に好みのスタイルでお楽しみください。



下田産金目鯛のヴァプール
オリーブソースとフルーツピクルス

【魚料理】「下田産金目鯛のヴァプール オリーブソースとフルーツピクルス」

お魚料理は、脂がほどよくのった「金目鯛」を蒸しあげ、やわらかくしっとりと仕立てました。秋の恵みであるマスカット、柿、梨、ザクロなどのフルーツピクルスが彩りと酸味を添え、金目鯛の甘みを引き立てます。少し苦みのある茄子のピューレ、オリーブとジュードポークを合わせたソースで一口ごとに異なる味わいをご堪能ください。



仔羊を使用したルローとフォアグラ
グリーンオリーブの香り
シャルキトリーを詰めたシャンピニオン

【肉料理】「仔羊を使用したルローとフォアグラ グリーンオリーブの香り シャルキトリーを詰めたシャンピニオン」

ディナーのメインを飾るのは、まろやかな味わいと風味豊かな仔羊にグリーンオリーブとジェノバのペーストを纏わせたルロー。ロティでじっくりと火入れし、口の中でとろけるような食感と旨味をお楽しみいただけます。また、秋の実りを感じられる一皿に季節の恵みを三種添えました。



オリーブオイルのアイスと栗のモンブラン仕立て

【デザート】「オリーブオイルのアイスと栗のモンブラン仕立て」

コースの締めくくりは、オリーブオイルを使用したアイス为主役に添え、チョコレートムースに秋の代名詞「栗」を贅沢に重ねました。秋らしい茶色と赤を基調としたひときわ映える酸味のあるザクロをあしらい、秋の趣と華やかさを添えました。木の葉に見立てたチュイルを仕上げに飾り、季節感あふれる一皿に仕立てました。

本コースは、旬を迎えるオリーブと秋の恵みを存分にお楽しみいただけるコースです。最後の一皿まで秋の訪れを感じていただけるように仕上げました。都会の喧騒を離れ地上 130 メートルの高さから解放感あふれる景色を眺めながら、心に残る特別なひとときをお過ごしください。

～レストラン概要～

【Olive×France】

【期間】 2025 年 9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）
（※ご予約はご利用日前日の 15 時までにご利用いたします。）

【店舗】 The 30th Restaurant

【時間】 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：お一人さま 7,000 円
ディナー：お一人さま 13,000 円

【メニュー】

ランチ：冷前菜 / お魚料理 / ランチメインディッシュ / デザート

ディナー：アミューズ / 冷前菜 / 温前菜 / お魚料理 / ディナーメインディッシュ / デザート / 小菓子



※画像は全てイメージです。

※お食事代には、サービス料 12%および消費税 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、あらかじめスタッフにお知らせください。

■The 30th Restaurant 概要

【時間】

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/dining/index.html>



The 30th Restaurant

多摩川や富士山などの豊かな自然が織り成す美しいロケーション。

洗練された雰囲気の中、多感覚の味覚をお楽しみください。エリア屈指の美食の空間は、記念日や大切な会食にもおすすめです。

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

二子玉川ライズタワーオフィスの 28 階から 30 階がホテル専用フロアとなり、「シティビュールーム」「リバービュールーム」では足元から広がる大窓より関東平野を眼下に見下ろすことができます。明るく開放的な空間の中、都会とは思えない贅沢な時間をお過ごしいただけます。

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：近藤（こんどう）

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

E-mail：tak.kondo@tokyuhotels.co.jp