

2025 年 10 月 27 日

福島的美味を再発見！二子玉川エクセルホテル東急でフェア開催

11 月1日から30日まで、福島県産食材を使用した特別メニューを提供



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)では、2025 年 11 月 1 日(土)～30 日(日)までの 1 か月限定で、30 階「The 30th Dining Bar」にて福島県産食材をふんだんに盛り込んだ「発見！ふくしま」を開催いたします。

詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/information/134748/index.html>

「発見！ふくしま」は、東京電力ホールディングス株式会社が進める、福島県産品の美味しさや魅力を多くのお客さまに再「発見！」いただける企画です。当ホテルでも、少しでも生産者さまのお力になりたいとの思いから、福島県の多彩な食材の中から料理長が厳選した食材を用いて様々な料理を提供しており、今回で11回目の開催となります。福島県産品をふんだんに用いた様々なお菜とデザートがセットでお楽しみいただけることから人気の高い「福島御膳」と、季節のフルーツを用いたデザートを販売いたします。

今回の「福島御膳」では、旬を迎えて脂がのった「福島県産太刀魚の刺身」をご用意しました。銀色の皮目を軽く炙ってあり、柔らかな皮とプリプリとした食感が、一緒に添えた醤油フレークのざくざくとした食感と好相性。フライドガーリックやごま、フライドオニオンを合わせたパンチの効いた醤油のフレークが太刀魚の甘みを引き立て、ご飯だけでなく日本酒も進む一品です。



続いて今回の主役である「福島牛のすき焼き」を。福島県内で肥育・生産された黒毛和牛である福島牛は色鮮やかで良質の霜降りを持ち、風味豊かでまろやかな味わいが特徴です。そんな福島牛を焼きねぎや舞茸、椎茸などとすき焼きに仕立てました。牛肉の柔らかな食感に驚くと同時に、その旨みが野菜や豆腐にも染みっていて、更にご飯が恋しくなる一品です。すき焼きの味が絡んだ卵を福島県産米「福、笑い」にかけて食べる「すき焼き TKG」もおすすめです。

人気の「メヒカリとアンコウの揚げ物」には、東日本大震災後に一大産地化を目指して櫛葉町で栽培されたさつま芋も「あまはづき」を素揚げにし、同じく櫛葉町で昭和60年代から生産されており、農業者の経営安定を実現するために開発されたゆずを皮ごと丸搾りした「感謝のゆずぼんず」を添えました。また、箸休めには「小白井きゅうり」を用いた味噌漬けをご用意しました。いわき市の川前町（小白井地区）で明治時代から親しまれた伝統野菜で生産者が少なく、市場にあまり流通されていない希少品種です。風味の良い味噌の香りとパリパリとした食感をご飯やおつまみにもぴったりで、フェア開催11回目にして初めてご紹介する一品です。

デザートも付いた充実のメニューで人気の福島御膳と共に、美食の秋をお楽しみください。

デザートメニューとして主にティータイムからディナータイムにお楽しみいただいている「さつま芋のクリームとりんごのコンポート パイを添えて」は、りんごのコンポートにスイートポテト風のクリーム、カスタードクリームを添えました。パイのサクサクとした食感とクリームのバランスが絶妙で、ふんわり香るシナモンが秋を感じる一品です。福島御膳では、小さめサイズでお楽しみいただけます。



なお、期間中上記2つのメニューをいずれかお召し上がりいただき、モバイル端末でのアンケートにご協力いただいたお客さまには、新米「福、笑い」のキューブ米をプレゼント。（数量限定、なくなり次第終了）福島御膳やデザートとともに高層階から臨む景色に秋を感じながら、福島の地に想いを寄せるひとときをお過ごしください。

■二子玉川ライズでも「ふくしまフェア」開催

当ホテルのある二子玉川ライズのガレリアでは、11月23日(日)～24日(月・振休)、「秋のおいしいふくしまフェア2025」を開催。今年も、福島の美味しいものが二子玉川に大集合！新米、旬の果物、新鮮な野菜、日本酒、「ままだおる」などの銘菓も販売するほか、キッチンカーでは福島県産の食材を使用したメニューをご用意。ランチ前後の散策にもぴったりな毎年大賑わいのイベントで、福島を満喫してみては。



二子玉川ライズの公式サイトはこちら

<https://www.rise.sc/>

二子玉川エクセルホテル東急は、福島県に対する魅力向上に繋がられるよう、今後も「食」での応援を継続してまいります。

■「発見！ふくしま」ー フェア開催概要

場所:30階 The 30th Dining Bar (ザ・サーティース ダイニング バー)

日時:2025年11月1日(土)～11月30日(日)

ランチ 11:30～14:00(L.O.14:00)

ティー～ディナー 14:00～21:00(L.O.20:00)

※アンケートの回答はお客様のモバイル端末からのみとなり、お客様ご自身での操作が必要となります。また、「キューブ米」は数に限りがございます。このため、お越しいただいたタイミングで、お渡しできない場合もございます。あらかじめご了承ください。

【福島御膳】

料金:ランチ ¥4,000／ティー&ディナー ¥4,500

内容:福島牛のすき焼き／太刀魚の刺身／メヒカリとアンコウの揚げ物 ゆずぼんず／タコ梅酢／あおさの味噌汁／福、笑い(福島県産米)／香の物／さつま芋のクリームとりんごのコンポート パイを添えて／コーヒーまたは紅茶

【さつま芋のクリームとりんごのコンポート パイを添えて】

料金:デザートセット ¥1,900／デザート単品 ¥1,600

■お客様の声から「福島の味」販売決定

福島御膳を召し上がったお客様から「あれが美味しかったから買いたい」などのご要望をたくさんいただいていたことから、福島御膳で提供中の県産品を品目・数量限定で販売いたします。新米がより美味しくなる商品など、ぜひご家族でお楽しみください。

期間:2025年11月1日(土)～11月30日(日)

販売時間:11:30～20:00

販売場所:30階 The 30th Dining Bar

品目:相馬産乾燥あおさのり／いわき産小白井きゅうりの味噌漬け／
感謝のゆずぼんず

価格:各¥550

※数量限定、なくなり次第終了

※価格には8%の税金が含まれます。



■The 30th Dining Bar 概要

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。時間の流れと共に刻々と変わっていく空が臨める洗練された雰囲気の中、エリア屈指の美食の空間をお楽しみください。ご家族やご友人との気軽なお食事から、記念日や大切な会食の場にもおすすめです。

■開業10周年記念ロゴの制定

本年、開業10周年を迎え制定したロゴには、多摩川沿いのホテルから見える街の表情の変化を、二子玉川のシンボル・ハナミズキと共にグラデーションで表現し、中央に大きく「10周年」を配置しました。「0」の中にはハート型のつぼみを描き、ホテルのさらなる飛躍への想いを込めています。



■二子玉川エクセルホテル東急 概要

2015年7月17日、二子玉川ライズに世田谷区初のシティホテルとして開業。客室数わずか106室と小規模ながら、地上 134mからの景色がお楽しみいただけるホテルとして知られています。

〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F
03-3700-1093(代)

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

※画像は全てイメージです。

※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、あらかじめスタッフにお知らせください。

※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一切お断りいたします。

◇◆お客さまのご予約・お問合せ先◆◇

二子玉川エクセルホテル東急

ザ・サーティース ダイニング バー

(10:00～20:00)

TEL:03-3707-7200

◇◆本リリース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: 芹沢

TEL:03-3700-1093 FAX:03-3700-1098

E-mail: y.serizawa@tokyuhotels.co.jp