

2025 年 11 月 20 日

【二子玉川エクセルホテル東急】

地上 130 メートルからの眺望とともに味わう「美食の饗宴」に
彩られた 2 種のクリスマスコース。大切な方と聖夜のひとときを。



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、30 階「The 30th Restaurant」にて 2025 年 12 月 1 日（月）～19 日（金）および 26 日（金）～31 日（水）の期間は「Lumière d'Hiver（冬の灯り）」、2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）の 6 日間は「Noël Éclatant d'Argent（白銀に輝くクリスマス）」を販売します。

【詳しくはこちらから】

冬の灯り

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/135878/index.html>

白銀に輝くクリスマス

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/136058/index.html>

ホリデーシーズンに心温まる彩りとぬくもりをお届けできるよう、本コースは「美食の饗宴」をテーマにご提供いたします。また 12 月 20 日～25 日の期間はクリスマスの特別なひとときを彩る華やかなディナーコースをご用意しました。特別な日だけの味わいとともに残るひとときをお過ごしください。

【Lumière d'Hiver（冬の灯り）】

コース「Lumière d'Hiver (冬の灯り)」は、寒さの中でも心あたたまる時間をお過ごしいただけるように考案したコースです。コースの中でもひと際目を引くのは、魚料理の「ブリのコンフィ 鮑と肝のリゾット」。柔らかなブリのコンフィに鮑と肝、岩のりを合わせたリゾットを添えた一皿。岩のりの香りがふわっと広がる、風味豊かな味わいです。また見た目にも楽しめるよう魚の骨を模した繊細なチュイルを添えて遊び心を加えます。メインディッシュでは鴨をロティで仕上げ、華やかな紅芯大根のヴィネグレットと焼き芋のピューレを添え彩り豊かに仕立てました。コースの締めくくりには、マスカルポーネのムースを。ホリデーシーズンには欠かせないジンジャークッキーを忍ばせたデザートをご用意しております。優しい甘さとジンジャークッキーの香りが冬にぬくもりを添える一皿です。



※左から、魚料理、肉料理、デザート

【Noël Éclatant d'Argent (白銀に輝くクリスマス)】

12月20日～25日までお届けする特別なディナーコース「Noël Éclatant d'Argent (白銀に輝くクリスマス)」では、一皿ごとに白と赤のコントラストが映える料理をご堪能いただけます。冬の静けさと華やきを閉じ込め、洗練されたシックな世界観の中で、美食の数々をご堪能いただけます。また地上130メートルに広がる煌めく夜景を眺めながら、大切な方と心温まるクリスマスのひとときをお過ごしください。



【前菜】

前菜にはクリスマスツリーを模した「ホタテ貝のフラン ノエル仕立て」を。エディブルフラワーが彩る華やかな一皿に伊勢海老や鮑を閉じ込め、ホタテ貝の優しい味わいを活かしたフランに仕上げました。ツリーの下には心温まる贈り物を思わせる彩りを添えました。



【魚料理】

冬のおマール海老をメインに据えた一皿。プチっとした食感のワイルドライスを合わせ、ほどよい酸味の効いたリゾットに丸ズワイガニの甘みを重ねることで味わいに奥行を加えました。おマール海老の鮮やかな赤に白い生ハムのソースをまとうせ、旨味を包み込むように仕

上げました。仕上げにバジルオイルをあしらい、爽やかな香りが全体を引き立てます。



【肉料理】

メインを飾るのは、「国産牛ロースのロティとフォアグラ インカの目覚めとパンチェッタ マデラソース トリュフスライス」です。低温でゆっくりと火入れをし、しっとりやや柔らかい口当たり仕上げました。付け合わせは「インカの目覚め」、パンチェッタに加えてくりぬいたカブに「マティニョン野菜」を詰めプレゼン

トボックスに見立てた、遊び心あふれる演出を施しました。仕上げに甘みのあるマディラ酒のソースとトリュフスライスをあしらい、聖夜を彩る華やかな一皿に整えました。



【デザート】

デザートは、雪のようにふわりと溶けるクリームチーズを使用した「ムース オ フロマージュ ライム風味 苺とともに」。ジンジャーの香りとバニラアイスを抑え、ライムの香りがやさしく余韻を残しました。雪の結晶を模したチュイルを重ね、冬らしい繊細な美しさを添えました。

季節が移ろう景観を地上 130 メートルの高さから多摩川や富士山を望む特別な空間「The 30th Restaurant」ホリデーシーズンのコースとともに特別な方と過ごす美食のひとつをお楽しみください。今後も当ホテルならではの魅力のある商品を展開してまいります。

【Lumière d'Hiver (冬の灯り)】 概要

ランチ提供期間：2025 年 12 月 1 日（月）～31 日（水）

ディナー提供期間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 19 日（金）、12 月 26 日（金）～31 日（水）

時間：ランチタイム 11:30～14:00 (L.O. 12:30) / ディナータイム 17:00～21:00 (L.O.19:00)

料金：ランチタイム お 1 人さま ¥8,000 / ディナータイム お 1 人さま ¥13,000

メニュー：

ランチ：冷前菜・魚料理・肉料理・デザート

ディナー：アミューズ・冷前菜・温前菜・魚料理・肉料理・デザート・小菓子

※ご予約はご利用日 2 日前の 17 時までをお願いいたします。

【Noël Éclatant d'Argent (白銀に輝くクリスマス)】

期間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）

時間：ディナータイム 17:00～21:00 (L.O.19:00)

料金：ディナータイム お 1 人さま ¥16,000

メニュー：

ディナー：アミューズ・冷前菜・温前菜・魚料理・肉料理・デザート・小菓子

※ご予約はご利用日 2 日前の 17 時までにお問い合わせいたします。

■The 30th Restaurant 概要

時間：ランチタイム：11:30～14:00 (L.O.12:30)

ディナータイム：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>

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、季節の恵みが育んだ食材による多感覚の料理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 か所、宴会場 2 か所

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

※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。

◇◆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