

2025 年 12 月 15 日

新春限定！和とフレンチの美食体験～二子玉川エクセルホテル東急の 「Komorebi Table」で家族が集う特別なひとときを

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)30階、「The 30th Restaurant」では、2026年1月1日(木・祝)～1月5日(月)の5日間限定で、フランス料理に和のあしらいを感じる「Komorebi Table」を提供いたします。



詳しくはこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/136979/index.html>

「Komorebi Table」は、“Komorebi”の和の自然美とフランス語の“食卓”を意味する“Table”を合わせて、温かみのある和とフレンチの融合を表現しています。フレンチの調理技法を取り入れながらも和を感じる料理は、幅広い世代が同じものを一緒に食する、この時期ならではの新春を寿ぐ喜びやご家族の強い連帯感を醸し出します。

中でも、ディナーコースで提供する温前菜「鮑と丸ズワイガニ フランと磯香るスープ」は、ふくよかな蛤のだし香るフランに鮑と丸ズワイガニを添え、魚の旨みを感じるフュメドポワソンに岩のりを加えたスープで満ちました。ほぐしたカニの身と岩のりがスープをたっぷりとまとい、海の恵みを体にしみわたらせるような滋味深い味わいに仕上げました。心ほどける至福のコースで、ぜひお楽しみください。



料理長の長谷川が、料理を食べて笑顔になり、その笑顔がご家族皆さまに伝わっていく様子を思い浮かべながら考えた本コースで、一年の始まりを温かい笑顔に包まれながらお迎えください。

「Komorebi Table～コモレビ タブル」 概要《前日15時までに要予約》

■場所: 30階 The 30th Restaurant / The 30th Dining Bar (1月1日12:30の部のみ)

■期間: 2026年1月1日(木・祝)～1月5日(月)

■時間: ランチ 1月1日 11:30～13:00 / 12:30～14:30 / 13:30～15:00 ※3部・入替制

1月2日以降 11:30～14:00(最終入店12:30)

ディナー 17:00～21:00(最終入店19:00)

■料金: ランチ ¥10,000 / ディナー ¥13,500

■メニュー:

【ランチコース】

正月祝い膳 / 甘鯛の鱈焼き 春菊とバジルのソース / 国産牛肉もも肉の低温調理 山葵のソースと
醤油のムース / 抹茶のテリーヌ 柚子アイスを添えて

【ディナーコース】

正月祝い膳 / 鮑と丸ズワイガニ フランと磯香るスープ / 甘鯛の鱈焼き 春菊とバジルのソース / 国
産牛ロース肉の低温調理とフォアグラ 山葵のソースと醤油のムース / 抹茶のテリーヌ 柚子アイスを
添えて / リンゴのパート ド フリュイ、きな粉のブルドネージュ



The 30th Restaurant 概要

地上130mからの多摩川や富士山などの豊かな自然がお楽しみいただけるフランス料理店。洗練された雰囲気の中、記念日やお顔合わせ、接待など、エリア屈指の美食の空間をお楽しみください。

※フロアでのご利用は、小学生からとさせていただきます。

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 130m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

<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、予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 レストラン

(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