

2025 年 12 月 24 日

香りが誘う、特別なフレンチコース「Menu aux Arômes」  
地上 130 メートルからの景観とともに心ほどけるひとときを



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 2026 年 1 月 6 日（火）～3 月 31 日（火）の期間、The 30th Restaurant にて「Menu aux Arômes」と称して、香りをテーマにしたコースをご提供いたします。

【詳しくはこちらから】Menu aux Arômes の情報はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/137162/index.html>

当ホテル料理長 長谷川は、本コースを「Menu aux Arômes」と題し、目で楽しむだけでなく、「香り」とともに味わうフレンチをお届けしたいという思いをこめ、一皿ごとに香りの個性を引き立たせました。香りはおいしさを印象付ける大切な要素の一つとされ、感情や記憶にも深く作用すると言われています。料理長 長谷川の感性と技を活かし、味わいだけでなく、香りがもたらす余韻と共に心に残るフレンチのひとときをお届けします。



#### 【温前菜】「牛テールとフォアグラのラビオリ」

ディナーコースでは鮮やかな緑が目を引く温前菜をご用意します。もちもちの弾力のあるラビオリに包まれているのは、テール・フォアグラ・タプナード。一口含むとフォアグラの芳醇な香りとテールならではの深みのある香りが広がり、鼻孔をくすぐります。

ほうれん草やマスカルポーネを合わせた緑色のソースと合わせてお楽しみいただくと、マスカルポーネチーズのkokoroがラビオリの味わいをより引き立てます。



【魚料理】「**鯖と白子のボワレ 魚介香るバターソース**」

旬の鯖を香ばしくボワレし、魚介の風味を閉じ込めたバターソース、菜の花のほのかな苦味を活かしたリゾットを合わせ、濃厚な白子を添えた贅沢な一品です。仕上げには、トマトをベースに魚介の旨みを引き出したフィッシャーマンズスープをあしらいます。ほのかに磯を感じる香りと海の幸の旨味が重なり、豊かな風味をお楽しみいただけます。



【肉料理】「**国産牛ロースのグリエ フルム・ダンペールとナッツ ヴァンルーージュ**」

ディナーのメインには国産牛ロースの本来の旨味を味わえるようにシンプルにグリエに仕上げご用意しました。アクセントとして、濃厚でクリーミーなコクとナッツのような甘味を感じられることで知られる「フルム・ダンペール」チーズを重ねます。ヴァンルーージュのソースが全体の味わいを引き締め、季節感を感じる青々しいアスパラと筍と合わせてご提供します。上品で芳醇な香りの「フルム・ダンペール」チーズが国産牛ロースを引き立てる一皿です。



【デザート】「**クレームブリュレ ほうじ茶風味 柑橘と塩ミルクアイスを添えて**」

コースの締めくくりは、ほうじ茶の香ばしく軽やかな香りが広がるクレームブリュレをご提供します。和の小豆とデコポン、ほうじ茶を合わせたソースが重なりあい、口の中でとろけるように広がります。ブリュレの味わいを引き立てるアクセントとして、香り豊かなアーモンドのクロッカんに、滑らかな塩ミルクアイスを重ねました。ほうじ茶の奥深い香りとデコポンの酸味が織りなす味わいをお楽しみください。

香りの余韻に包まれながら地上 130 メートルからの眺望とともに特別なコース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。

～「Menu aux Arômes」概要～

期間：2026 年 1 月 6 日（火）～3 月 31 日（火）

店舗：30 階 The 30th Restaurant

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 7,000 円 / ディナータイム お1人さま 13,000 円

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

※ご予約はご利用日前日の 15 時までにご利用いたします。

#### ■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)

TEL：03-3707-7200 (レストラン予約)

受付時間：10:00～20:00

<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。

※未就学児のお子さまとご一緒にご利用の場合は、個室でのご案内とさせていただきます。  
個室をご利用の際には、別途ランチタイム 6,000 円 ディナータイム 12,000 円を頂戴いたします。

#### ■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>



※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](mailto:tak.kondo@tokyuhotels.co.jp)