

2026年2月27日

二子玉川エクセルホテル東急で、福島の「今」を食で応援！
福島県の高校生が釣り上げたマグロや福島牛が楽しめる
美味しいフェア「発見！ふくしま」が3月限定で開催！



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3月1日(日)～3月31日(火)の期間、30階「The 30th Dining Bar」にて福島県産食材をふんだんに使用したフェア「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/138753/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！」して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、福島県が誇る数々の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いたします。今回で12回目の開催となる企画では好評をいただいている「福島御膳」と旬の苺を使用したデザートをお届けします。



今回の「福島御膳」では、福島県内の高校で唯一水産科のある「福島県立小名浜海星高等学校」の生徒たちが漁業実習船「福島丸」に乗船し、約2か月の太平洋海域での遠洋航海実習を通じて釣り上げたマグロを刺身でご提供。ごま、フライドガーリック、フライドオニオンを合わせ、パンチが効いた醤油フレク「さくさく醤油」と、柚子胡椒のさわやかな風味が新鮮なマグロの旨味を引き立たせます。



さらに今回の主役である「福島牛の焼きしゃぶと会津地鶏胸肉のコンフィ 白湯スープ」に使用する福島牛は、福島県内で肥育・生産され、色鮮やかで良質の霜降りと風味豊かでまろやかな味わいが特徴な黒毛和牛として知られています。そんな福島牛を焼きねぎや青梗菜などですき焼き風に仕立てました。出汁には濃厚な旨味とまろやかな口当たり、とろみの特徴の「白湯スープ」をベースに仕上げました。福島県産米「福、笑い」の甘みともよく合う一品です。



デザートメニューとしてティータイムからディナータイムにかけて提供する「福島県産いちごとレアチーズムースのクレープ仕立て」は甘みと酸味のバランスがよく、果肉がしっかりとした濃厚な味わいの苺を使ったマリネを添えました。苺のマリネ、バニラアイスでクレープに包んだ春らしい色合いのデザートです。



なお、期間中に上記2つのメニューのいずれかをお召し上がりいただき、モバイル端末でアンケートのご協力いただいたお客さまには、「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) 小粒ながら、焚き上げると強い甘みと香りを感じさせる「福、笑い」。ほどよい粘りと弾力があり噛むほどにお米特有の優しい甘みが広がります。

福島県産の食材を味わいながら、高層階から臨む春色に移り変わりゆく景色を眺め、福島県に思いを寄せるひとときをお過ごしください。

二子玉川エクセルホテル東急は、福島県の魅力向上につなげられるよう、今後も「食」での応援を継続してまいります。

【発見！ふくしま】フェア概要

【店舗】 30階 The 30th Dining Bar

【期間】 2026年3月1日（日）～3月31日（火）

【時間】 ランチ 11:30～14:00 (L.O.14:00)

ディナー 14:00～21:00 (L.O.20:00)

※アンケートのご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 概要

【料金】 ランチ ¥3,900

ティー&ディナー ¥4,300

【内容】 福島牛の焼きしゃぶと会津地鶏胸肉のコンフィ 白湯スープ / 「福島県立いわき海星高等学校」の生徒が釣り上げたマグロの刺身 新玉ねぎと柚子胡椒 / メヒカリの一夜干し 椎茸揚げ しし唐 福島県産ポン酢 / 菜の花と福島県産タコのお浸し / 福島県産あおさとなめこの味噌汁 / 福、笑い（福島県産米） / いわき産小白井きゅうりの味噌漬け / 福島県産青のりの佃煮 / レアチーズムースとバニラアイス 福島県産いちごのマリネを添えて / コーヒーまたは紅茶

■福島県産いちごとレアチーズムースのクレープ仕立て 概要

【料金】 デザートセット ¥1,900

デザート単品 ¥1,600

■お客様のお声から「福島の味」概要

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】 2026年3月1日（日）～3月31日（火）

【販売時間】 11:30～20:00

【販売場所】 30階 The 30th Dining Bar

【品目】 青のりの佃煮 / いわき産小白井きゅうりの味噌漬け / 感謝のゆずポン酢

【料金】 各 600円



※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

- 【時間】 朝食：7:00～10:00 (L.O.9:30)
ランチ：11:30～14:00 (L.O.14:00)
ティー：14:00～17:00 (L.O.16:00)
ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)



TEL：03-3707-7200（レストラン予約）10:00～20:00

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

ご友人や同僚の方々と楽しい時間を共有できるダイニング。選りすぐりの食材を用いたこだわりの品々を、リーズナブルな価格でご提供いたします。職場やサークルの懇親会といった賑やかなお集まりの場としてご活用ください。

■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。

※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。

◆◆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