

渋谷の中心から、秋田とつながる  
「AKITA CONNECTION」

比内地鶏や秋田牛など、秋田の恵みを絶景とともに堪能

渋谷エクセルホテル東急【東京都渋谷区道玄坂、総支配人：堀内 雅人】では、2026年5月8日（金）～6月30日（火）の期間、秋田の風土や食材の魅力に着想を得たフェア「AKITA CONNECTION」を開催いたします。



公式 WEB サイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/141243/index.html>

秋田県と東急（株）は地域社会の活性化などを目的とした包括連携協定を2023年に締結しております。これまで忠犬八公の縁を通じて、八公のふるさと秋田県大館市との交流を重ね、2020年には「青ガエル」の愛称で親しまれた元東急5000系車両が、渋谷区から大館市に譲渡されました。また、忠犬八公デザイン渋谷土産を販売することで、秋田の情報を発信するなど、「渋谷」と「秋田」はお互いの地域を盛り上げる交流を活発に行っています。

その渋谷の中心に位置する渋谷エクセルホテル東急では、「渋谷の中心から、秋田とつながる」をテーマに、秋田の食材や文化に着想を得たフェア「AKITA CONNECTION」を開催いたします。店内には秋田犬ぬいぐるみやなまはげのお面、樺細工や曲げわっぱなどの工芸品を展示し、秋田の空気を感じるしつらえでお迎えいたします。比内地鶏、稲庭うどんや鱈をはじめ、秋田ならではの食材を用い、館内3つのレストランそれぞれのスタイルで秋田の魅力を表現します。なお、館内やキービジュアルには、秋田の方言「んだ（＝そうだ）」をモチーフにした秋田県PRキャラクター「んだッチ」<sup>※1</sup>も登場し、秋田を親しみやすく表現しています。都市と地域が交差するこの場所から、“渋谷にいなから秋田と出会う体験”をお届けします。

＜概要＞

①カフェメニュー

秋田の恵みをカフェメニューで表現。秋田県原産の日本三大美味鶏の一つである比内地鶏や地元のきのこ、秋田県の特産で国産ブルーベリーとも呼ばれる希少な野生果実「こはぜ（ナツハゼ）」やりんごを使い、カフェフードとドリンクメニューを展開します。

■カフェメニュー内容

・秋田県産比内地鶏と茸のペペロンチーノパスタ 2,200円

・秋田県産生ハムとキャロットラペ 2,400円





・アップルブリーズ 1,400 円

・AKITA こはぜトニック 1,600 円

※上記は 2 点ともノンアルコールドリンクです。

### <提供店舗・時間>

ラウンジ「エスタシオン カフェ」(渋谷エクセルホテル東急 5 階) 11:00~22:00 (L.O.21:00)

## ②フレンチコース

渋谷の街並みを一望できるレストラン「ア ビエント」では、秋田の魅力を随所に散りばめたフレンチコースメニューを提供いたします。秋田県の食材の魅力を、フレンチの技法で存分に引き出したお料理の数々をご堪能ください。

### ■ランチコース「Déjeuner Mignon - Inspired by AKITA」

<販売料金> 6,500 円

<コース内容>

- ・冷前菜 ア ビエント特製 メリメロサラダ ~お好みのヴィネグレットで~
- ・スープ グリーンアスパラの冷製ポタージュ じゅんさいをアクセントにして
- ・魚料理 鱈とそのブランダートのグラティネ ばっけ味噌のムースリヌ
- ・肉料理 十豚肩ロース肉と比内地鶏ブーレットのポトフ仕立て きりたんぽを添えて



- ・デザート 秋田を感じるフォレ ノワール サキホコレのクリームとグラスを添えて
- ・小菓子 コーヒー、紅茶またはハーブティー

### ■ディナーコース「Dîner Suggestions -Inspired by AKITA」

<販売料金> 10,500 円

<コース内容>

- ・冷前菜 男鹿つばきサーモンとアボカドのタルタル ボタン海老のマリネ  
秋田産濃縮トマトのガスパチョをソースにして
- ・温前菜 稲庭うどんのポロネーズ 十豚のベーコンとともに
- ・魚料理 鱈とそのブランダートのグラティネ ばっけ味噌のムースリヌ
- ・肉料理 秋田牛ロース肉のロティ そのジュと黒にんにく ファルスを詰めた原木椎茸のフリットと秋田産野菜を添えて



- ・デザート 秋田を感じるフォレ ノワール サキホコレのクリームとグラスを添えて
- ・小菓子 コーヒー、紅茶またはハーブティー



<販売期間> 2026年5月8日(金)～6月30日(火)

<提供店舗・時間> レストラン「アビエント」(渋谷エクセルホテル東急 25階)

ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) デイナー 17:30～21:30 (L.O.20:00)

<ご予約方法> WEB 予約

**レストラン「アビエント」のご予約はこちら▼**

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/abientot/plan/141304/index.html>

※ご予約なしでもご利用いただけますが、混雑状況によりお席のご用意にお時間をいただく場合がございます。



### ③和食

ホテル最上階にある日本料理「旬彩」では、秋田の初夏の恵みを取り入れ、多彩な味わいととも季節の移ろいを感じていただける夜の会席料理をご用意いたします。

#### ■旬彩会席 -秋田の恵み-

<販売料金> 10,500円

<内容>

[先付け]よもぎ豆腐 トマト 芥子味噌 とんぶり

[前菜]レタスと若布の御浸し きびなご南蛮漬 蒸し鶏(比内地鶏) いぶりがつこ豆乳チーズ

[お造り]お造り三種(男鹿つばきサーモン昆布締め) あしらい一式

[焼き物]鮎並雲丹焼き 微当座煮 独活甘酢漬



[煮物椀]十豚 さくら農園の原木しいたけと桜えのき 青味 稲庭うどん 口胡椒

[揚物]稚鮎天ぷら 野菜 山椒塩 天だし

[お食事]筍ご飯 赤だし 香の物

[デザート] 秋田の恵み バター餅とサキホコレの抹茶プリン



#### ■匠会席 -秋田の恵み-

<販売料金> 15,500円

[先付け]鯛白子と水雲の玉地蒸し 生姜餡

[前菜]よもぎ豆腐 トマト 芥子味噌 とんぶり 姫栄螺旨煮 きびなご南蛮漬  
レタスと若布のお浸し 蒸し鶏(比内地鶏) いぶりがつこ豆乳チーズ

[お造り]お造り三種盛り(男鹿つばきサーモン昆布締め) あしらい一式

[焼き物]秋田牛ステーキ 野菜 ポン酢 岩塩



[煮物椀]十豚 さくら農園の原木しいたけと桜えのき 青味 稲庭うどん 口胡椒

[揚物]車海老と稚鮎の天ぷら 野菜 山椒塩 天だし

[お食事]握り寿司三貫 がり 赤出汁

[デザート] 秋田の恵み バター餅とサキホコレの抹茶プリン



<販売期間> 2026年5月8日(金)～6月30日(火)

<提供店舗・時間> 日本料理「旬彩」(渋谷エクセルホテル東急 25階)

ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～21:30 (L.O.20:00/※日曜日のみ、会席のL.O.18:30)

<ご予約方法> WEB 予約

## 日本料理「旬彩」のご予約はこちら▼

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/shunsai/plan/141306/index.html>

※ご予約なしでもご利用いただけますが、混雑状況によりお席のご用意にお時間をいただく場合がございます。

### ④ビール・ワイン

“秋田犬”をモチーフにしたビールやワインを 3 レストランでご提供。

可愛らしいエチケットをあしらったボトルで取り揃えました。

・秋田犬ビール 1,800 円／ボトル

・秋田犬ワインルージュ 7,000 円／ボトル

・秋田犬ワインブラン 7,000 円／ボトル

その他、日本料理「旬彩」とラウンジ「エスタシオン カフェ」では秋田の地酒をご用意しております。

※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。

※食材の入荷状況等により、一部内容や産地が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※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。

※写真はイメージです。



©2015 秋田県んだッチ R080003

### <※1 秋田県 PR キャラクター「んだッチ」 概要>

「んだッチ」は近未来から秋田を PR するためにやってきたなまはげ型の子どもロボットです。

プロフィール

- 明るく元気で、秋田弁が好きです。
- ロボットなのに食いしん坊です。
- ロボットなので、性別はありません。
- 秋田のおいしいものが大好きで、それがエネルギーになっています。
- 持っている「御幣」のようなものは未来の道具ですが、まだ何なのか分かりません。
- 時々「んだ。んだ。」と言うことがあります。

### <渋谷エクセルホテル東急 概要>

渋谷駅直結のアクセスに加え、408 室の客室、趣の異なる 3 つのレストラン、4 つの宴会場を有しています。渋谷スクランブル交差点を真下に臨む、象徴的なロケーションが特長。

渋谷の中心に位置しながら、喧騒を忘れる落ち着いた空間で、国内外から訪れる皆さまをお迎えいたします。

【所在地】東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

【アクセス】JR「渋谷駅」徒歩約 7 分、東京メトロ・東急線「渋谷駅」A5 出口より  
徒歩約 1 分、京王井の頭線「渋谷駅」直上

【TEL】03-5457-0109 (代表)

【公式ウェブサイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/>



<掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 マーケティング 金澤 ゆき子／水本 早織

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : [shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp)