

報道関係者各位

2026 年 9 月 8 日

長野県の秋の味覚を堪能！長野市・上田市の2つの市で育まれた恵みを使用した
期間限定の御膳とデザートを9月11日～9月27日の期間にて
二子玉川エクセルホテル東急で販売！



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 9 月 11 日（金）～ 9 月 27 日（日）の期間、30 階「The 30th Dining Bar」にて、こだわりの長野市・上田市の食材を使用した「長野市×上田市 信州きよらかごはん旅」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/145979/index.html>

今回開催する「長野市×上田市 信州きよらかごはん旅」は長野市・上田市に焦点を当てた企画です。両市は同じ長野県にありながら、それぞれ異なる風土や気候に恵まれ、豊かな土地の中で多彩な農畜産物が育まれてきました。今回はその長野市・上田市の豊かな農畜産物に着目し、素材の魅力を堪能できるメニューにしてお届けします。

当ホテルでは、両市で生まれた食材を活かした御膳とデザートメニューをご提供いたします。両市で採れる恵みを織り交ぜ仕立てた「長野・上田御膳」のメインを飾る「鹿ロースのローストとキノコのソテー ジャポネソース」は、長野県の恵まれた自然環境の中で育った鹿を「山の恵み」として有効活用した一品。きめ細やかで脂質が少ない肉質に加えて豊かな風味と凝縮された旨味が味わえる鹿肉を、醤油のコクが広がるジャポネソースでお楽しみいただけます。また、「黒アワビ茸・オクラ・長ナスの天ぷらと切り干し大根味噌」は、食材の味わいを生かしサクとした軽い口当たりの天ぷらでご用意。香り高くまろやかな味わいのコシヒカリ味噌に、刻んだ切り干し大根を合わせた味噌とともにお召し上がりください。切り干し大根の食感がアクセントとなり、味噌の豊か

な旨味をお楽しみいただけます。また、御膳を彩る一品にコシのある信州そばを添え、長野市・上田市が誇る食材の魅力を存分にご堪能いただける内容に仕上げました。

ティータイムから販売するデザート「長野市産ぶどうとゴルゴンゾーラ風味のバイクドチーズケーキ ナガノパープルのソルベ」では、それぞれ味わいの異なるぶどう3種（ナガノパープル・クイーンルージュ(R)・シャインマスカット）を織り交ぜたデザートをご用意。チーズの風味が効いたバイクドチーズケーキにぶどうの酸味が程よく調和した、この時期ならではの味わいに仕上げました。

窓の向こうに広がる秋へと移りゆく季節を眺め、長野市・上田市の食材を味わいながら、両市を身近に感じいただけ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、これからもさまざまな企画やタイアップを進めてまいります。



【長野・上田御膳】

鹿ロースのローストとキノコのソテー
ジャポネソース



【長野・上田御膳】

黒アワビ茸・オクラ・長ナスの天ぷらと
切り干し大根味噌



【デザート】

長野市産ぶどうとゴルゴンゾーラ風味の
バイクドチーズケーキ ナガノパープルのソルベ

■【長野市×上田市 信州きよらかごはん旅】概要

【店舗】30階 The 30th Dining Bar

【期間】2026年9月11日（金）～9月27日（日）

長野・上田御膳

◆提供時間・料金

11:30～14:00 (L.O.14:00) ¥3,700 / 14:00～21:00 (L.O.20:00) ¥4,000

◆タイアップメニュー

- ・鹿ロースのローストとキノコのソテー ジャポネソース
- ・黒アワビ茸・オクラ・長ナスの天ぷらと切り干し大根味噌
- ・信州アルプス牛のたたきとピーマンの中華和え
- ・信州そば
- ・プレミアム味来と枝豆の卵サラダ
- ・ごはん（長野市産コシヒカリ）
- ・味噌汁（長ネギ・株とりなめこ）
- ・ナガノパープルのソルベとゴルゴンゾーラのバイクドチーズケーキ

長野市産ぶどうとゴルゴンゾーラ風味のバイクドチーズケーキ ナガノパープルのソルベ

◆提供時間 14:00～21:00 (L.O.20:00)

◆メニュー・料金

- ・デザートセット ¥1,900 (1ドリンク付き)
- ・デザート単品 ¥1,600

※両メニューは、なくなり次第終了となりますので、あらかじめご了承ください。

■The 30th Dining Bar 概要

地上 130 メートルからの眺望とともにささやかな非日常感をお楽しみいただけるオールデイダイニング。選りすぐりの食材を用いたこだわりの料理を和から洋食まで取り揃え、リーズナブルな価格でご提供いたします。ご家族、ご友人、職場の同僚とのお食事をはじめ、さまざまなシーンでご活用いただけます。



【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>

■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。趣の異なる 2 つのレストラン、2 つの宴会場を完備。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)・菊池 (きくち)

TEL : 03-3700-1093 (ホテル代表) FAX : 03-3700-1098

E-mail : tak.kondo@tokyuhotels.co.jp