

報道関係者各位

2026 年 9 月 28 日

富士山や多摩川を望む地上 130 メートルのレストランで
森と海の恵みを味わい、秋の趣を感じる美食体験を！
二子玉川エクセルホテル東急が贈る旬のフレンチコースの提供を 10 月から開始します



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 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）の期間、30 階 The 30th Restaurant にて「Forêt & Mer 森と海の恵み」と称したフレンチコースをランチ・ディナータイムに販売します。

当ホテル料理長 長谷川は、本コースでは森・海の恵みと秋の味覚が織りなす料理をご提供いたします。季節を映したコースを通して、目にも鮮やかな彩りと豊かな森と海が育んだ味わいをお楽しみいただけます。

【ディナー 前菜】

「Les 8 Trésors」



コースの始まりを飾る一皿には、繊細な彩りが広がる前菜全 8 種類を美しく盛り合わせました。どの前菜から味わおうかと迷ってしまうような心ときめく仕上がり。一品ごとに異なる華やかな見た目に加え、多彩な味わいをお楽しみいただけます。中でも、「ブリの炙りと茄子のコンフィ」や、濃厚なフォアグラの味わいが口いっぱいに広がる「フォアグラのムース シュー仕立て」、サクサクとした軽やかな食感が特徴の「メヒカリのフリット」、甘さのなかにコッパ

【ランチ・ディナー共通 魚料理】

「甘鯛の鱗焼き モッツアレラチーズとトマトコンフィ フランボワーズヴィネガーのブルブラン」



この時期ならではの甘鯛の旨味を活かし、おいしさを引き立てる代表的な調理法である「鱗焼き」に仕立てました。ナイフを入れるたびにパリッと香ばしく焼き上げた鱗の表面とふっくらとやわらかな身が織りなす食感のコントラストをご堪能いただけます。美しい薄紅色が映えるフランボワーズヴィネガーのブルブランソースに緑鮮やかなバジルオイルをあしらい、華やかな一皿を演出します。

【ディナー 肉料理】

「福島県産牛内もも肉のロティ 椎茸のファルシとセロリラブのピューレ ペリグーソース」



福島県産の牛内もも肉を使用したロティを、本ディナーコースのメインディッシュとしてご用意しました。火入れをじっくり行うことで牛肉の持つ旨味と柔らかさがより際立つように仕立てました。付け合わせには秋の実りの代表格である椎茸の中にフォアグラ、ピスタチオ、豚肉を刻んだファルスに詰め、焼き上げました。椎茸の旨味とファルスが重なりあう豊かな味わいをご堪能いただけます。芳香なトリュフの香りが引き立つペリグーソースとセロリラブのピ

【ランチ・ディナー共通 デザート】

「さつま芋のブリュレ ゴルゴンゾーラ風味のバイクドチーズケーキ 塩キャラメルアイス」



濃厚なコクで知られるゴルゴンゾーラの風味を効かせたバイクドチーズケーキに、旬を迎えるさつま芋のブリュレを重ねました。さつま芋のブリュレとゴルゴンゾーラの風味が調和した、秋の実りを感じさせる一品です。また、本デザートは森の中の風景をモチーフに仕立てました。バイクドチーズケーキを切り株、塩キャラメルアイスを洋ナシに見立て、シャインマスカットやベリーをあしらい、森の中の情景を表現しました。

地上 130 メートルから望む美しい富士山や多摩川をはじめとする、二子玉川エクセルホテル東急の眺望とともに、季節が育む味わいを辿るようなコースとともに、上質な時間をお過ごしください。この季節ならではの美食体験を通して、心満たされるひとときをご提供いたします。

■「Forêt & Mer 森と海の恵み フォレ マーレ」概要

期間：2026 年 10 月 1 日（木）～11 月 30 日（月）

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 14,000 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：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 時までをお願いいたします。

【ご予約はこちらから】 <https://www.tablecheck.com/ja/tokyuhotels-futako-e-restaurant/reserve/message>

※画像は全てイメージです。

※表示料金には、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。

■The 30th Restaurant 概要



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。

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>

※6 歳まで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。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

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

◆◆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