

報道関係者各位

2026 年 10 月 28 日

二子玉川の地上 130 メートルから富士山を望む会場で、日本の冬を味わう特別なフレンチコースを。クリスマスツリーに見立てた前菜やデザートが聖夜を彩る、期間限定の特別な美食体験を！



※画像は 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）間のディナーコースイメージです。

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 12 月 1 日（火）～ 12 月 31 日（木）の期間、30 階 The 30th Restaurant にて「L'Hiver Japonais 日本の冬 リヴェール・ジャポネ」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。12 月 19 日（土）～25 日（金）の期間は、クリスマスモチーフを織り交ぜたメニューにてご案内いたします。

当ホテル料理長 長谷川の考案した本コースでは、フレンチの技巧を用いながら、日本の冬の趣を織り交ぜた、ホリデーシーズンに贈る特別コースをご提供いたします。華やかに仕立てた料理の数々は、日本ならではの食材やエッセンスをちりばめ、フレンチの中にも和の趣を感じていただける内容に仕上げました。冬の華やぎとホリデーシーズンにふさわしい美食のひとつを演出いたします。なかでも 12 月 19 日（土）～25 日（金）に提供するディナーコースでは、前菜、魚料理、肉料理、デザートにクリスマスモチーフと赤、緑、白といった季節感を感じる彩りを取り入れ、聖夜を華やかに彩ります。地上 130 メートルから望む景観とともに、ご家族や大切な方とのひとときをお過ごしください。

【L'Hiver Japonais ランチコース 日本の冬 -12月1日（火）～31日（木）】



ランチ 前菜



ランチ 魚料理



ランチ 肉料理



ランチ デザート

【L'Hiver Japonais 日本の冬 - 12月19日（土）～25日（金）】

～ディナー前菜～

「Les 8 Trésors」



本コースの幕開けを飾る一皿には、クリスマスのモチーフを散りばめた彩り豊かな前菜全8種類をご用意しました。フレンチのエッセンスを感じさせる華やかな品々の中に、和を感じさせる「からすみ、金柑、百合根や柚子」を忍ばせ、多彩な味わいをお楽しみいただけます。なかでも中央に配置した「ホタテのブランマンジェ」は、クリスマスツリーをイメージして仕立てた一品です。エディブルフラワーをオーナメントとしてあしらい、華やかなツリーを表現しました。その周囲を囲む前菜7種は、それぞれ異なる風味と味わいに仕立て、ツリーを囲むプレゼントの情景を演出しています。

～ディナー魚料理～

「伊勢海老とオマール海老のポアレ ストラッチャテラチーズとカフェ・ド・パリ・バター」



和の高級食材である伊勢海老と贅沢な味わいで知られるオマール海老。二つの高級食材を香ばしく焼き上げたポアレに仕立て、そこにストラッチャテラチーズ（ブッラータチーズの内側の柔らかな部分のみで仕立てた濃厚な味わいのチーズ）と合わせました。魚介の出汁の溶け込んだアメリカヌソースとトマトソースが、料理全体を優しく包み込みます。アクセントとしてカフェ・ド・パリ・バターやパンチェッタ、バジルオイルをあしらい、クリスマスらしい華やかな赤い彩りの一皿に仕上げました。

～ディナーデザート～

「プラリネパルフェ」



コースの余韻を彩るデザートには、クリスマスツリーに見立てた「プラリネパルフェ」を。アーモンド、ピスタチオ、ヘーゼルナッツなど複数のナッツ類を織り交ぜて仕上げたプラリネは、ほのかなナッツの香りと上品な甘さをまとい、滑らかな口当たりとともに口の中で静かにとろけます。一見するとクリスマスツリーを模したデザートですが、俯瞰でご覧いただくと、その周囲は赤いリースにも見え、角度によって表情が異なることに、シェフの遊び心を感じていただける一皿です。クリスマスのワンシーンを思い浮かべながらお楽しみください。

ホリデーシーズンの華やぎに満ちたひとときを、地上130メートルから煌めく夜景を望む空間「The 30th Restaurant」

にて、祝祭の彩りを映したコースとともに楽しみください。ご家族、ご友人、大切な方と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。

■「L'Hiver Japonais 日本の冬 リヴェール・ジャポネ」概要

期間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 31 日（木）

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 お 1 人さま 8,000 円 / ディナー お 1 人さま 14,000 円

※12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）ディナー お 1 人さま 17,000 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 時までにお問い合わせいたします。

【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/eat/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