

2015年9月29日

報道関係各位

(株)赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

「赤坂スクエアダイニング」リニューアルオープン
グランドメニューを、一新いたします

2015年10月1日(木)より

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 佐久間智義）では、レストラン「赤坂スクエアダイニング」の一部を、『レストランコーナー』として改装いたしました。

2015年10月1日（木）のリニューアルオープンにあわせて、ランチ・ディナーともにグランドメニューを一新。お得なキャンペーンも展開いたします。新たな空間でゆったりと、「トリュフ風味のオムレツサンド」など、新メニューの数々をお楽しみください。



【新メニューより】「トリュフ風味のオムレツサンド」 ¥1,900（消費税・サービス料込み）

トリュフの香りが贅沢なふわふわのオムレツを、こんがり焼き上げたトーストでサンド。マスタードのアクセントも効いた、料理長の自信作です。カリカリ揚げたてのフライドポテト、彩りも愛らしいピクルスとセットでお楽しみください。

■新ランチセット「シェフおすすめランチ」

今回のリニューアルにあわせて新登場のお得なランチセットです。3種から選べる週替わりのメインメニュー（フレンチ・ジャパニーズ・ハーフ&ハーフ）に、サラダ・スープ・パン・ライス・ドリンク（コーヒー・紅茶）は「サラダバー」からお好きなだけどうぞ。平日（11:00～15:00）限定です。

（右写真手前より、いずれもイメージです）

フレンチプレート

ジャパニーズプレート

ハーフ&ハーフプレート

【平日限定】11:00～15:00

各 ¥2,200（消費税・サービス料込み）

【リニューアルキャンペーン】

同ランチを4回お召し上がりいただくと、5回目が無料となる、スタンプカードを差し上げています。

（カードはなくなり次第配布終了）

実施期間：2015年10月1日（木）～11月30日（月）



■リニューアル記念 特別コース

リニューアルオープンを記念して10月限定でお贈りする、トリュフ、フォアグラなど豪華食材を用いた特別コースです。新たな空間でゆったりとご堪能ください。

提供日時：2015年10月1日（木）～10月31日（土）17:00～22:00 【要予約】

料 金：お一人様 5,500円（消費税・サービス料込み）

メニュー：

アミューズブッシュ

前 菜 甘海老と帆立貝のタルタル

トリュフとカリフラワーのマリアージュ

スープ 南瓜のポタージュ

はしばみのローストをアクセントに

魚料理 舌平目とお魚のムースのロール仕立て

ペルノー酒のソースで

肉料理 牛フィレ肉のロッシェニ風

デザート ラムレーズンのケーキとバニラアイス マロンを添えて
コーヒーまたは紅茶



■「レストランコーナー」リニューアル 概要

デザインコンセプト

ナチュラルで落ち着いた空間に、ホテルのブランドカラーであるネイビーブルーを用いた椅子やサイドテーブルを配置。

店名のスクエア＝四角をイメージした壁面デザインに丸窓のアクセントを添えたインテリア。



リニューアル後の特長

メインエントランスから、「レストランコーナー」と「ブッフェコーナー」それぞれの入口を分け、スムーズな導線を確認。

またクロックカウンターを新設しお客様の利便性を、サービスの要となるドリンクカウンター（右画像・奥）の拡大で、サービスの向上を図りました。



■「レストランコーナー」について

『赤坂スクエアダイニング』内の、コース、アラカルト、ドリンクなどのメニューに対応するコーナー。東京メトロ「赤坂見附」駅から徒歩近く、商談や待ち合わせにも便利です。

（この他、ブッフェ主体の「ブッフェコーナー」を併設しております。）

営業時間

[平日] 6:00～24:00（ラストオーダー23:30）

[土・日・祝日] 6:00～22:00（ラストオーダー21:30）

（朝食 6:00～11:00、昼食 11:00～17:00、夕食 17:00～22:00）

お客様の ご予約・お問い合わせ先

TEL : 03-3580-2331（赤坂スクエアダイニング直通）

___/___/___/ ご掲載についてのお問い合わせ先 ___/___/___/

株式会社 赤坂エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・服部

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail : sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp