

2015 年 11 月 12 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
きらめく夜景とともに愉しむ『クリスマス会席』
2015 年 12 月 19 日(土) ～ 2015 年 12 月 25 日(金)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原 英明〕は、日本料理「旬彩」にて 2015 年 12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)の期間、限定メニュー『クリスマス会席』を販売いたします。

クリスマスのディナーといえば洋食が一般的ですが、洋食に飽きた方、あえて和食を召し上がりたい方などもいらっしゃいます。とはいえ普通の食事ではなく、ちょっとおしゃれて御馳走を食べ、特別な夜にしたい・・・そういった方にお勧めしたいのがこの『クリスマス会席』です。前菜から最後の食事(ご飯)にいたるまで、伊勢海老、和牛、河豚、鰻肝など贅沢な食材をふんだんに使用したこの会席は、この時期にだけ提供する限定コースになります。中でも『星降るクリスマス』をイメージしたお造りは国産伊勢海老を丸ごと一尾、また芽葱を巻いた平目をサラダ仕立てにした逸品で、リースに見立てた盛り付けや金箔と銀箔の星屑もクリスマス気分を盛り上げてくれることでしょう。

「旬彩」には通常のテーブル席の他、全面の窓に向かうカウンター席もあります。きらめく夜景が目の前いっぱいになり、ロマンティックな気分が増すことでしょう。冬の澄んだ空気の中、夜景が最も美しくなるこの時期、地上 100 メートルの眺望とともに『クリスマス会席』をご堪能ください。



旬彩から見える夜景



窓に向かうカウンター席

《 概 要 》

■名称： クリスマス会席

■販売期間： 2015 年 12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)

■時間： 17:30～23:00 (L.O. 21:00)

■店舗： 渋谷エクセルホテル東急 25 階 日本料理「旬彩」

住所： 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷マークシティ内

■料金： 16,000 円 (サービス料、消費税込み)

■献立：

【前菜】フォアグラ粕漬け マンゴーパン

ずわい蟹のほうれん草巻き 洋梨の黄身クリーム

百合根のムース キャビア

海老芋から揚げ サワークリーム緑味噌 松の実 セルフィーユ

【造里】クリスマス仕立て

伊勢海老洗い 平目芽葱巻き あしらい一式

【焼物】和牛 鮫肝 胡桃麩の桑焼き

いんげん 彩りミニトマト

【強肴】河豚皮しゃぶ

河豚葱 絵胡麻ぼん酢

【煮物】きんきと聖護院大根

雪見餡 軸れんそう 帯京人参 金箔 振り柚子

【食事】ふかひれご飯 九条葱

【デザート】

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■予約・お問合せ先： 日本料理「旬彩」 電話 03-5457-0131

※クリスマス会席は、3 日前までにご予約をお願いいたします。

本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp