

2015年12月14日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

赤坂スクエアダイニング
ココット鍋でご提供、冬の新メニュー



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」にて、この冬限定で、かわいい小ぶりのココット鍋を用いた料理を、ディナーメニュー『トリオ de ココット』（上写真）をはじめ、人気の『レディースランチ』や、お酒のおつまみにもピッタリなオードブルとして、2016年1月4日（月）から2月29日（月）までの期間限定でご用意いたします。

『レディースランチ』では、「いろいろな料理を少しずつ」というコンセプトはそのままに、メインにココット鍋を用いた料理3種を提供します。サラダ、スープ、パン、ドリンク（コーヒー・紅茶）はサラダバーからお好きなだけ、食後にはお好きなグラスデザートを1品お選びいただける、充実の内容です。（詳細次頁）

■「トリオ de ココット」

ココット鍋を用いた料理3種と、サラダ、パン（またはライス）をセットにした、期間限定のアラカルトメニュー（ディナーのみ）です。見た目もかわいらしく、煮込み料理のグツグツという音、蓋を開ける際の湯気や香りなど、五感でお楽しみください。

提供期間： 2016年1月4日（月）～2月29日（月）

提供時間： 17:00～22:00

料 金： お一人様 3,000円（消費税・サービス料込み）

[メニュー]

牛肉の煮込み バリエーション（バラ肉・タンほか）

天使海老・帆立・真鯛と豆のブイヤベース ピストー風味

チーズ、ほうれん草とベーコンのキッシュ



《サラダ、パン または ライス付き》

■「レディースランチ」冬季限定メニュー

メインに、ココット鍋を用いた料理3種をご用意する、期間限定ランチです。

サラダ・スープ・パン・ドリンク（コーヒー・紅茶）は「サラダバー」からお好きなだけ。

デザートはお好きなグラスデザートを1品お選びいただけます。

提供期間： 2016年1月4日（月）～2月29日（月） [平日のみ]

提供時間： 11:00～15:00 **90分制・要予約**

料 金： お一人様 1,900円（消費税・サービス料込み）

*1日20食／女性限定

[メインメニュー]

・牛バラ肉の赤ワイン煮込み パルマンティエ風

・鱈と海老のアヒージョ

・彩り野菜と玉子のココット蒸し



■「お手軽オードブル」

ビールやワインのおつまみにピッタリな、お手軽なメニューを、10種類をご用意しております。（メニューは隔月で変更）1-2月はそのうちの5種類を、ココット鍋を用いて提供いたします。（次頁メニュー★印）

提供期間： 2016年1月4日（月）～2月29日（月）

提供時間： 17:00～22:00

料 金： 全品 800円

*お得なセット（お手軽オードブル3品+1ドリンク）もございます。

セット料金：3,000円（いずれも消費税・サービス料込み）

[メニュー]

★エンペラーサーモンのチャンチャン焼き

★パテのポトフ コンテ風ポテ

★南仏風野菜の煮込み ラタトゥイユ

★アルザス風ソーセージ

★エビ・イカ・キノコのアヒージョ

ローストビーフのサラダ仕立て

彩り野菜のスティックサラダ 明太子ディップ

チーズの盛り合わせ ドライフルーツ添え

ごろごろポテトとポローニャソーセージ

スターアニスと柑橘香る 鯛のオイル漬け



■「赤坂スクエアダイニング」について

赤坂見附の交差点を見渡せる窓からの光があふれる店内は、レストランとブッフェ、2つのコーナーからなり、ウッディーで落ち着いた雰囲気。お食事・喫茶・お酒など、様々なシーンでご利用になれ、おひとり様から大人数のパーティーまで対応できる柔軟性と機能性を兼ね備えます。

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予約 10:00～20:00）

___/___/___ 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