

2016年8月10日

報道関係各位

赤坂 エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

『buffetコーナー』リニューアル記念
「おいしいダイニング 北海道」開催

2016年9月6日(火)～10月31日(月)

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、現在レストラン『赤坂スクエアダイニング』内、「buffetコーナー」の改装工事を実施中です。そのリニューアルオープンにあたり、今春に実施し大変好評をいただいたディナーbuffet「おいしいダイニング 北海道」を再開。収穫の季節を迎えた北の大地の美味を取り揃え、2016年9月6日（火）～10月31日（月）の期間限定で提供いたします。



準備にあたり、料理長の能登谷憲司が再び北海道を訪ね、前回以上にハイグレードな産品、生産者の皆さんの想いに感銘を受け、メニューの創作にあたりました。

前回3月の開催時に実施したお客様へのアンケートでは、実に88%の方が「料理に満足」との結果が出ました（当ホテル調べ／普通11%、今ひとつ1%）。高評価にスタッフも自信を得、前回の人気メニューはスタイルをアレンジして今回も。またお寄せいただいたご意見ご要望も取り入れるなど、さらにご満足いただける内容へと深化させてご用意いたします。（詳細次頁）

■「おいしいダイニング 北海道」概要

提供期間：2016年9月6日（火）～10月31日（月）

提供時間：17:00～22:00（120分制）＊要予約 ＊混雑時は2部制

料 金：大人 5,300円、グランエイジ(60歳以上) 4,800円、中学生 2,800円、
小学生 1,800円、幼児(4～6歳) 800円、(消費税・サービス料込み/3歳以下無料)

[MENU例]

北海道産牛モモ肉のロースト グレービーソース おろしたての山わさびと共に
北海道産のいくら醤油漬 鮭の昆布めと鮭節醤油
花咲蟹の北海鍋、冷製ボイル蟹
十勝マッシュルームサラダ、豚井風押し寿司
とろとろオニオンスープ
北海道産ホタテの山椒焼き
蒸したて北海道ポテト ラクレットチーズがけ
北海道産つぶ貝・海老・マッシュルームのアヒージョ
十勝鶏 葱塩おろしザンギ、十勝名物 牛肉のほろほろ
北海道産白身魚のポワレと「竹中農場」リーキのア・ラ・クレーム
オホーツク塩ラーメン、もちもちチュロスとパルマ産生ハム
「岡本農園」コーンの焼きたてパンケーキ 北海道産乳のホイップクリームとハスカップジャムを添えて
栗カボチャのタルト、北海道ソフトクリーム (ほか、計約40種)



●カルビーのポテトを使用した、コラボレーションメニューもございます。

- ・北海道産以外の原材料を使用したメニューもございます。
- ・食材の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。
- ・写真はイメージです。(掲載以外にも、メニューの個別画像をご用意しております。)

協力： **Calbee** カルビー株式会社

カルビーポテト株式会社

後援：フードバレーとかち推進協議会

一般社団法人 帯広物産協会

料理長による北海道への食材探しの旅には、横浜ベイホテル東急「カフェ トスカ」シェフも同道。この秋は赤坂と横浜で北海道ブッフェをお楽しみいただけます。(期間・内容は異なります。)
[写真左：「カフェ トスカ」シェフ 小川勝哉、右：当ホテル料理長 能登谷憲司/えりも たかはし牧場にて]



■北海道をお届け！選べるプレゼント

期間中、ディナーbuffetをお召し上がりの上、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、ご希望のコースの賞品をプレゼントいたします。

○ 海の幸コース 3名様

北海道産の海の幸。ボイル毛ガニ・醤油イクラ・生ホタテ貝柱をセットで。

○ 六花亭コース 10名様

北海道のお土産といえば六花亭。人気菓子を中心に選りすぐりの詰め合わせを。

*賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。(11月上旬予定)

*賞品内容が一部変更になる場合がございます。

六花亭

■スパークリングディナー feat.北海道

ディナーbuffetの開催にあわせ、「レストランコーナー」では、北海道産食材も用いて、ちょっと贅沢なコースメニューを提供いたします。キリッと冷えた、セットのスパークリングワインとともに楽しみください。

提供期間：2016年9月6日(火)～10月31日(月)

提供時間：17:00～22:00 *要予約

料 金：2名様 ¥15,000 (スパークリングワイン1本付き)

*お食事のみの場合、2名様 ¥11,000 となります。

*3名様以上でも承ります。

[MENU]

紅ズワイ蟹のレタス巻き ライム風味

帆立貝柱の炙り 十勝マッシュルームとのマリナーージュ

牛蒡のクリームスープ トリュフ風味 パイ包み焼き

北海道産雲丹のムースを纏った

真鯛のヴァプール ペルノー酒風味

十勝産牛モモ肉の赤ワイン煮込み パルマンティエ風

2種類のチーズケーキ ハスカップと木苺のソルベを乗せて

コーヒー 又は 紅茶

■このほか、10月末まで「秋の北海道スイーツ」、「レディースランチ」、「北海道ワイン」、お酒のちょっとしたお摘みにピッタリな「お手軽オードブル」など、北海道の産品を用いたメニューを、各種ご用意。
ハロウィンにもピッタリな、パンプキンスイーツもご用意。



■「buffetコーナー」リニューアル 概要

工事期間：2016年8月1日（月）～9月5日（月）

リニューアルオープン：2016年9月6日（火） ご朝食より

席 数：94席



流れるようなS字カーブが印象的な料理カウンターを新設。スタッフが目の前で調理し、できたてが味わえる、お寿司や鉄板焼、揚げ物のコーナーを備えます。キッチンの臨場感にあふれ、さらに魅力的なメニューのご提供が可能となります。

■「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す、レストランとbuffet、二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、お一人様から大人数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 6:00～10:00、昼食 11:30～15:00、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 ___/___/___

赤坂 エクセルホテル東急 マーケティング 担当：吉岡・芹沢

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：sh.yoshioka@tokyuhotels.co.jp