

2017 年 5 月 22 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
ロマンティックな七夕をイメージしたランチ「七夕御膳」販売 《1 日 10 食限定》
2017 年 6 月 10 日(月) ～ 7 月 7 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 2017 年 6 月 10 日(月)～7 月 7 日(金)の期間、七夕にちなんだ仕立てで日本料理を楽しめるランチ「七夕御膳」を販売いたします。

前菜には「短冊盛り」というネーミングで、陰陽五行説の陽「相生(そうせい)」より五色の短冊をイメージした 5 種類の料理を、また七夕の行事食である素麺は天の川のイメージで仕立てます。その他、焼物、揚げ物、煮物、竹の皮や笹の葉で巻いた寿司など季節の料理は 3 段の重箱に盛り付け、テーブルには華やかで彩り豊かな料理がずらりと並びます。全体から醸し出される七夕の雰囲気をご存分にお楽しみいただけることでしょう。

地上 100 メートル、天空の日本料理店で七夕気分を味わえる「七夕御膳」は 1 日 10 食限定の販売となります。

《 概要 》

■名称 : 七夕御膳

■販売期間 : 2017 年 6 月 10 日(土)～7 月 7 日(金)

■提供時間 : 11:30～15:00 (L.O.14:00)

■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 : 4,500 円 (サービス料、消費税込み)

*別途、個室のご用意もございます。

個室料 6～8 人 3,240 円 (サービス料、消費税込み)

9～16 人 5,400 円 (サービス料、消費税込み)



「旬彩」個室

■献立



【前菜】

◇短冊盛り

諸胡瓜味噌/茗荷黄身寿司/蟹金糸巻き/百合根カステラ/龍皮サーモン

◇鰹梅肉かけ

◇鮪と青ダツ 胡麻醤油かけ

【銀箱盛り】 <上段> かれい玉蜀黍焼き 川海老 枝豆 / 稚鮎から揚げ 青味 五色揚げ

<中段> ◇冷やし煮物 才巻き艶煮 ヤングコーン 茄子 無花果 胡麻クリーム

◇天の川素麺 オクラ いくら 海藻

<下段> 竹皮包み穴子棒寿司 / 笹巻寿司(サーモン) 生姜



【留碗】

【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。

※1日10食限定。なくなり次第、終了とさせていただきます

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131(直通)



「旬彩」店内



カウンター席



ホテル外観

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）・ 須田 瑛子（すだ えいこ）

〒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: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp