

2017年6月6日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

**市場で活躍するマイテーカー(ターレットトラック)がお出迎え！
『おいしいダイニング 築地』開催**

2017年7月1日(土)～8月31日(木)

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 八木 進午）では、レストラン『赤坂スクエアダイニング』にて、ディナーbuffet「おいしいダイニング 築地」を2017年7月1日（土）～8月31日（木）の期間限定で開催します。

日本各地からの美味しい魚はもちろん、世界中から産品が集まる食のメッカ「築地市場」。この場での情景・味を求めて、海外からも観光客が押し寄せています。そんな今話題の、世界最大規模の市場・築地で、料理長・能登谷憲司がセレクトした“美味”を取り揃えます。

築地市場は青果等の取り扱いもあり、場外には昔から親しまれる味もたくさん。そのため、魚をメインとしながらも、バラエティー豊かなメニューをご提供できるのも今回の魅力です。松露サンドが女性に人気の「つきぢ松露」の玉子焼き、老舗鰹節店「松村」の削り節などを用いたメニューも予定しています。（敬称略）

夏休み期間ということもあり、市場で活躍するマイテーカー（ターレットトラック）がホテル正面玄関に登場！お子様や海外からの観光客の皆さまにも、築地市場の雰囲気をお楽しみいただきます。（撮影可能。乗車・運転はできません。）



（写真はイメージです）

■「おいしいダイニング 築地」概要

提供期間： 2017年7月1日（土）～8月31日（木）

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 5,800円、グランエイジ(60歳以上) 5,300円、小学生 2,000円、
幼児(4～6歳) 1,000円、(消費税・サービス料込み/3歳以下無料)

[予定メニュー例] *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。

- ・握り寿司（マグロ・鰯・サーモン・タコ・しめ鯖・海老）
- ・国産牛モモ肉のロースト
- ・海鮮焼き（ホタテ・海老・イカ）
- ・鱧の天ぷら
- ・炙りマグロのカルパッチョ
- ・オクラと海老とチアシードのカクテル
- ・コールドビーフともろきゅう
- ・枝豆腐の蟹あんかけ
- ・焼き茄子のマリネとスペイン産生ハム
- ・タコと焼き穴子のカップペリーニ
- ・洋食屋の海老フライとメンチカツ
- ・洋食屋のオムハヤシ
- ・パクチー香る冷やし中華
- ・「つきぢ 松露」玉子焼きの太巻き
- ・金目鯛と貝類の和風アクアパッツァ
- 老舗鯉節屋「松村」削り節の香りで（右上写真）
- ・太刀魚の中華風梅蒸し
- ・マグロホホ肉のステーキ
- ・海の幸カレー
- ・みたらし団子 ほか 計約40種



■マイテーカーがやってくる！

活気にあふれ大混雑する市場内を、スイスイ行き交い活躍するマイテーカー（ターレットトラック）がやってきます。

展示期間： 7月1日（土）～8月31日（木）

場 所： 赤坂エクセルホテル東急1階
（正面玄関内）

協 力： 株式会社 関東機械センター



■「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、ブッフェとレストラン、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] 6:00～23:00 (ラストオーダー22:30)
[土・日・祝日] 6:00～22:00 (ラストオーダー21:30)

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