

2017年6月7日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
一日限りの「花火会席～神宮外苑花火大会～」予約受付スタート
2017年8月20日(日)開催



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〕では、日本料理「旬彩」にて2017年8月20日(日)に開催される「神宮外苑花火大会」に向けて、当日限定メニュー「花火会席」の予約受付をはじめました。

「旬彩」は新宿副都心の高層ビル群や神宮の杜を臨む地上 100 メートルの高さに位置し、神宮外苑の花火を席からご覧いただくことができます。

「花火会席」は花火大会開催日にのみ提供し、毎年ご好評をいただいているメニューです。今年の内容は、生雲丹、伊勢海老、フォアグラなど高級食材を使った料理を花火のイメージでカラフルに盛り込んだ前菜や、焼物にのど黒袖庵焼き、冷やし鉢(冷たい料理)として神戸牛のロースト、メのお食事には朴葉で包んだちらし寿司などをご用意いたします。その他、お造り、煮物、デザートなど合わせて全 8 品のコースになります。

日本料理に舌鼓を打ちながら、夜空に舞い上がる花火を高層階から眺め、日本の夏を感じていただくことが「旬彩」からのご提案になります。当日、女性スタッフは全員浴衣を着用してサービスする予定ですので、通常とは違う「旬彩」の雰囲気もまたお楽しみいただけることでしょう。



ホール席



個室



カウンター席

《 概要 》

■日程 : 2017年8月20日(日)

■時間 : 17:30~23:00 (L.O. 会席 21:00)

* 神宮外苑花火大会開催時間は 19:30~20:30 予定

■店舗 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」

■料金 : ホール席・個室 18,000円/お1人さま

* 個室料別 4~8名さま 5,400円、9~16名さま 8,640円

カウンター席 20,000円/お1人さま (グラスシャンパン付き)

※いずれもサービス料、消費税込み

■献立 : 【前菜】生雲丹 アボカド 山葵醤油

伊勢海老オイル和え、二色のズッキーニ

無花果 フォアグラ シャインマスカット 豆乳クリーム

小芋三色湯葉揚げ

オクラのすり流し

鬼灯鑄込み山桃蜜煮

【造里】お造里三種盛り あしらい色々

【焼物】のど黒柚庵焼き 玉蜀黍餅 アスパラ

サマートリュフ トリュフ館 紫芋のチップ

【冷やし鉢】神戸牛ロースト 神戸牛のだしでとったジュレとじゅんさい

五色野菜

【煮物】丸茄子 揚げ冬瓜 早松茸 ずわい蟹と菊の館 糸賀喜

【食事】朴葉寿司 穴子 海老 金糸卵 干瓢 枝豆 がり

【留椀】赤だし汁

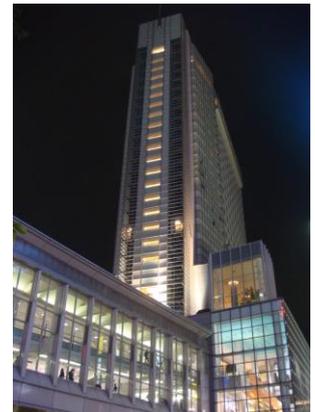
【デザート】メロン 葡萄 トマト レモンのゼリーかけ

※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 : 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷マークシティ内

渋谷エクセルホテル東急 日本料理「旬彩」

電話 03-5457-0131



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.@tokyuhotels.co.jp