

2017年8月8日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
「美食会席 ～松茸と秋の味覚～」を今年も販売
2017年9月1日(金)～10月31日(火)



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9月1日(金)～10月31日(火)の期間、松茸をはじめとする秋の食材をふんだんに使用したご夕食コース「美食会席～松茸と秋の味覚～」を販売いたします。

「美食会席」は季節毎に地域や食材のテーマを決め、お酒にもよく合う料理をご用意している会席メニューです。9・10月のテーマは毎年好評をいただいている“松茸と秋の味覚”。松茸をはじめ秋刀魚や舞茸、銀杏、柿、栗など秋に美味しさを増す食材を「旬彩」ならではの味に仕上げます。なかでも松茸は前菜にはじまり、土瓶蒸しや焼物、煮物、メの食事と多くの料理に使われます。料理ごとに様々な味わいを生み出す松茸は見た目の華やかさと豊かな香りで皆さまを魅了することでしょう。

料理人たちがひと品ひと品心を込めて丁寧に作り上げる美食の数々。窓の向こうに広がる地上100メートルの夜景とともにご堪能ください。



席から見える夜景



ホール席

《 概要 》

- 名称 : 「美食会席 ～松茸と秋の味覚～」
- 販売期間 : 2017年9月1日(金)～10月31日(火)
- 時間 : 17:30～23:00 (L.O. 21:00)
- 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 : 10,500円 (サービス料、消費税込み)
- 献立 :

【先付け】 松茸 春菊 水菜 菊花浸し
胡桃豆腐 蒸し帆立
鱧柚子煮 茄子翡翠煮
秋刀魚のバッテラ風

【お椀代わり】 松茸土瓶蒸し

【造り】 お造り三種盛り あしらい

【焼物】 松茸 金目鯛の包み焼き
舞茸酢浸し 银杏松葉串し 公孫樹柿 酢取り茗荷

【進肴】 柿 むかご 栗 蟹 レモン豆乳クリーム くこの実

【煮物】 松茸旨煮 白川甘鯛治部煮 蕪含ませ
もって菊 揚げ生姜

【食事】 松茸ご飯 【香物】 二種盛り

【留椀】 赤だし汁

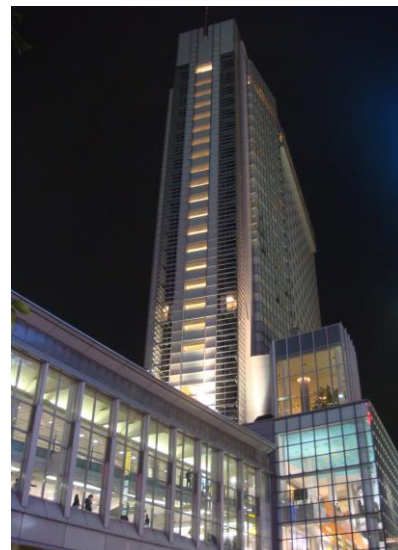
【デザート】 本日のデザート

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

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



個室



ホテル外観

ご掲載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