

2017年8月9日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

鹿児島県の“美味しい黒”をあつめて
『おいしいダイニング 鹿児島』 開催

2017年9月1日(金)～10月31日(火)

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 鹿児島」を2017年9月1日（金）～10月31日（火）の期間、開催いたします。



来年の明治維新150周年を控え、機運が高まる鹿児島県。その豊かな食文化を彩るのは、黒豚・黒牛・黒さつま鶏・黒酢・黒糖など、名産品に冠せられた“黒”。秋の赤坂スクエアダイニングに、そんな“美味しい黒”を取り揃えます。鹿児島焼酎とともに楽しみください。

■「おいしいダイニング 鹿児島」概要

提供期間： 2017年9月1日（金）～10月31日（火）

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)

[メニュー例] (★特にオススメ! 食べるべき5品/右下写真)

- ★鹿児島黒牛のロースト 屋久島醤油と坊津の華 (釜だき天然塩)
- ★黒豚と野菜のしゃぶしゃぶ
- ★月揚庵のさつまあげ (ごぼう天・れんこん揚・人参揚・磯辺巻)
- ★キビナゴのはちみつ黒酢マリネ
- ★黒さつま鶏の鶏飯

壺畑の黒酢を使った握り寿司

(枕崎ぶえん鯉・カンパチ・しめ鯖・キビナゴ・サーモンなど)

薩摩川内産 うなぎの太巻き

マグロのたたき

黒豚の鉄板焼き 清木場果樹園のきんかんジャム添え

コールドビーフの黒酒マリネ

焼き安納芋と生ハム

薩摩芋のクリームスープ

さつま汁

カジキのレモンペッパー焼き ブールブランソース

郷土料理 とんこつ (豚なんこつと牛蒡の味噌煮込み)

薩摩芋と薩摩赤えびのガネ、長命草の天ぷら

鶏の炭焼き炙り

馬場製菓のかるかん

紫芋のモンブラン

ほか 計約 40 種



- ・鹿児島県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

■ぐりぶー来店!

かごしま PR キャラクターのぐりぶーがやって来ます。

9月 16日(土)・17日(日)・18日(月・祝)

10月 7日(土)・8日(日)・9日(月・祝)

各日とも 17:30~17:50、20:00~20:20



© 鹿児島県ぐりぶー#690

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