

2017年12月14日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

北陸3県、富山・石川・福井の美味を、ディナーbuffetでお好きなだけ
『おいしいダイニング 北陸』 開催

2018年2月1日(木)～3月31日(土)

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 北陸』を2018年2月1日（木）～3月31日（土）の期間、開催いたします。

今回のbuffetでは、北陸3県、富山・石川・福井から冬の味覚を集めました。海の幸はもちろん、当店定番のローストビーフや握り寿司、郷土料理にB級グルメまで、バラエティ豊かに取り揃えます。

例えばお寿司には、握り寿司のほかに、2月は福井名物の越前焼き鯖寿司、3月は鱒寿司を月替わりで。この時季の代表的な海の幸、鰯を用いたメニューには、しゃぶしゃぶ、握り寿司、竜田揚げ、お刺身（フクラギとして）などをご用意。様々なスタイルでお楽しみいただけます。

そんなメニューは、料理長はじめ3人のシェフが各県を担当。シェフそれぞれに、北陸にルーツがあったり、現地のグループホテルに勤務経験があったりと思い入れも。当時の伝手や経験から、現地食材にも精通しており、メニューを構成できました。

期間をあわせてご用意する、希少ワインなどのおすすめドリンクとともにどうぞ。



■「おいしいダイニング 北陸」概要

提供期間： 2018年2月1日（木）～3月31日（土）

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]

鰯のしゃぶしゃぶ 豆乳仕立て
握り寿司（鰯・マグロ・鯛・サーモン・海老・烏賊など）
福井名物 越前焼き鯖寿司（2月のみ）
鱒寿司（3月のみ）
国産牛のローストビーフ
冷製ボイル蟹
白海老と野菜のかき揚げ
ホタルイカのラヴィゴットソース
永平寺蕎麦とクラゲのサラダ
富山名物 赤巻き・昆布巻き
甘海老と金時草のマリネ
金沢郷土料理 茄子のオランダ煮
永平寺胡麻豆腐
五郎島金時芋のドフィノワーズ
フクラギのお刺身
加賀名物 治部煮
とり野菜みそ鍋
鰯の竜田揚げ 葱のグリル添え
能登豚のロースト パイナップル添え
加賀味噌でマリネした牛バラ肉と筍
とんかつにキャベツたっぷりの金沢風カレー
富山ブラックラーメン
土遊野 平飼い卵のプリン
イチゴのティラミス
ほか 計約40種



- ・北陸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。

■おすすめドリンク

ディナーbuffet「おいしいダイニング 北陸」にあわせてご用意する、ソムリエおすすめのドリンクです。

・能登ワイン サンジョベーゼ・メルロー

赤ワイン用の黒葡萄から、白ワイン製法で造られた希少なロゼタイプのワイン。

グラス 1,200 円

ボトル 6,000 円

・加賀金箔スパークリング

歴史ある加賀の金箔をあしらった、エレガントなスパークリングワイン。
900 円

・越前カクテル マリンブルー

福井の日本酒で若狭湾をイメージ。越前塩を飾って。
900 円

・銀盤 純米大吟醸 越中 50

北アルプスの雪が黒部川扇状地湧水となった名水で育まれる日本酒。
900 円 (1 合)



レディースマンデー

ディナーbuffet「おいしいダイニング 北陸」開催期間中の**月曜限定**企画です。
大人女性4名様以上でご利用いただくと、3つの特典をご用意しております。

- ◎ ディナーbuffet大人料金を4,800円にご優待
- ◎ 「おすすめドリンク」からお好きな1杯をプレゼント
- ◎ お土産に「チョーヤ梅酒 Pio」をプレゼント

協賛：チョーヤ梅酒株式会社

*掲載料金には、消費税・サービス料が含まれております。

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