

2018年3月13日

報道関係各位

赤坂 エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

北海道命名 150 年記念

「おいしいダイニング 北海道」開催

オホーツクの“海明け”に味わう「最北の恵み」 2018年4月1日(日)から

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、2018年4月1日（日）～5月31日（木）の期間限定でディナーbuffet「おいしいダイニング 北海道」を開催します。



（イメージ）

2018年は、「北海道」と命名されてから150年。今回のbuffetは、北海道にご後援いただき、これを記念して開催するものです。北海道は縄文文化やアイヌ文化をはじめとする独自の歴史や豊かな自然環境があり、食材が豊富で、食料自給率が全国一位と言われています。その中で道北エリアは広大な土地を背景にした酪農業と、日本海・オホーツク海の2つの海を漁場とした漁業を基幹産業にし、野菜と海産物が豊富な地域です。今回もシェフが自ら現地をめぐり、噛みしめるたびに肉の旨みを実感できるブランド牛「流水牛」のローストビーフや、流水が去って“海明け”を迎えるオホーツクの幸など、最北の食の恵みがつまったお料理をビュッフェスタイルでお好きなだけ楽しめます。

また、期間限定ドリンクとして、北海道産ハスカップを使用したカクテルや、ワイン、明治19年に創業した日本最北の酒蔵「国稀酒造」の稀少酒もご用意いたします。北海道の魅力や歴史に思いを馳せながら、お料理とあわせてご堪能ください。

<https://www.akasaka-e.tokyuhotels.co.jp/ja/restaurant/shop02/plan/1416180842299.html>

■「おいしいダイニング 北海道」概要

提供期間： 2018年4月1日（日）～5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 6,000円、グランエイジ(60歳以上) 5,500円、小学生 2,200円、
幼児(4～6歳) 1,200円、(消費税・サービス料込み/3歳以下無料)

後 援： 北海道

[メニュー例]

流氷牛のローストビーフ

ラクレット & ポテト・オリーブチャバッタ

冷製ボイル蟹

握り寿司

春告魚と数の子のブランダード

北海道ポテトとボローニャソーセージ

サロベツ合鴨のピンチョス

稚内産 無農薬ベビーリーフのサラダ

十勝産えんどう豆の冷たいブルーテ 生ハム添え

カニ流氷揚げとイカのチリソース

オホーツク鰯のカツレツ トマトソース

稚内白身魚の上海蒸し

北海道塩麴でマリネした豚肉の塩ザンギ

子羊のロースト 山わさびソース

帆立貝のピラフ オホーツク醬風味

知床鶏と野菜のスープカレー

美幌町特産 豚醬で香ばしく焼いたアスパラうどん

梅澤商店「天然甘えび丸干し」とルルロツソのカッペリーニ味噌ラーメン

宇野牧場ヨーグルトとホテルメイドコンフィチュール

宇野牧場ミルクのプリン

ほか



- ・北海道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。(掲載以外にもメニュー写真をご用意しております)

【北海道フェア期間限定ドリンク】

カクテル

- ・わっかないサワー ¥900

※最北のオーセンティックバー「ラウンジ馬里邑」のマスターにご伝授いただいた、青のグラデーションが美しいカクテルを同店のオリジナルコースターで。(コースターはなくなり次第終了) マドラーに利尻昆布をマドラーに用います。

- ・メロンフィズ ¥900
- ・ハスカップモヒート ¥900

ワイン：グランポレール北海道

- ・ツヴァイゲルトレーベ (赤)
- ・ケルナー (白)

グラス ¥950 / ボトル ¥5500



日本酒

- ・国稀 (180ml) ¥900

※約95%が北海道内で消費されるという、日本最北の酒蔵の希少酒。芳醇ですっきりとしたのどごし。

■みらいへつなぐ、みんなでつなぐ。2018年、北海道は命名150年。



北海道はかつて「蝦夷地」と呼ばれていましたが、1869年(明治2年)の7月17日に、松浦武四郎が「北加伊道(ホッカイドウ)」を含む6つの名前を候補とする意見書を明治政府に提案し、その後8月15日に、太政官布告によって「北海道」と命名されました。2018年は命名150年という記念すべき年です。

■「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、buffet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：西條・芹沢

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail : y.saijo@tokyuhotels.co.jp