

2018年3月27日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

おいしく楽しく女子カチャージ！
北海道食材×麴・味噌の「女子会コース」

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、2018年4月1日（日）～5月31日（木）の期間、レストラン「赤坂スクエアダイニング」（3F）にて、北海道食材をふんだんに使用した、女性限定のディナーコース「女子会コース」を販売いたします。



（イメージ）

同日より、隣接する「赤坂スクエアダイニング」buffetコーナーで開催の「おいしいダイニング 北海道」にあわせ、北海道食材を使用したディナーコースを発売します。

北海道ではメジャーな乳酸菌飲料ハスカップとヨーグルトの甘酒、青なんばんを甘く煮詰めた佃煮とクリームチーズを漬けた“チーズとうがらし”のディップをつける北海道産野菜などのワンプレートアミューズにはじまり、旨味を逃がさぬよう耐熱フィルムに包みこんだ“牛コラーゲンスープ”は、包みを開けた時の香りと味わいをお楽しみいただけます。メインは、塩麴に漬けておくことにより柔らかくなったイベリコ豚のグリルに、ラクレットチーズをとろりと乗せたアスパラガスとキタアカリ。北海道留萌（るもい）産のパスタ用小麦“ルルロツソ”のカッペリーニが天然甘えび丸干しとともに後を追いかけてきます。デザートには、米麴の甘さを活かし、砂糖を一切使用しない季節のフルーツ入りグラタンをご用意。北の大地から生産者の愛情がたっぷり注がれた食材を少しずつ楽しめる、見た目にも美しい特別コースです。

1名さまからのご予約も承ります。女子会トークを弾ませながら女子力チャージ、毎日頑張る自分へのご褒美ディナーにご利用ください。

赤坂エクセルホテル東急は、女性に優しいホテルを目指し、今後も商品を展開してまいります。

■女子会コース概要

提供期間： 2018年4月1日（月）～5月31日（日）

提供時間： 17：00～22：00 ※要予約

提供場所： 赤坂スクエアダイニング「レストランコーナー」

料 金： 1ドリンク付き ¥4,500 / フリードリンク付き（150分制） ¥6,000

※お1人さま料金（税金・サービス料が含まれます）

■メニュー

- ・ワンプレートアミューズ
（ハスカップとヨーグルトの甘酒/野菜スティック チーズとうがらしのディップ/味噌漬トマトとモッツァレラのカプレーゼ）
- ・北海道産帆立貝のカルパッチョ
- ・ベビーリーフと塩麹ドレッシング
- ・香りまで包み込んだ 牛コラーゲンスープ
- ・イベリコ豚の塩麹漬けグリル
- ・グリーンアスパラガスとキタアカリのラクレットチーズがけ
- ・梅澤商店「天然甘えび丸干し」とルルロソのカップペリーニ
- ・米麹を使ったフルーツグラタン
- ・コーヒー または 紅茶

■「赤坂スクエアダイニング」レストランコーナー

ゆったりしたレイアウトと落ち着いたインテリアが、“大人の女子会”を演出します。



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 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