

2018年5月10日

報道関係各位

赤坂 エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

島国からの贈りもの
「おいしいダイニング ニュージーランド」開催

2018年6月1日(金)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、2018年6月1日（金）～6月30日（土）の期間、レストラン「赤坂スクエアダイニング」（3F）にて、ニュージーランドの食材を使用した、ディナーbuffet「おいしいダイニング ニュージーランド」を開催します。



（イメージ）

日本と季節が真逆なニュージーランドは、秋の収穫を終え、6月に冬を迎えます。料理長の能登谷は、豊かな自然環境によって育まれた高品質の食肉、海産物、農産物、乳製品を世界中に提供している「食材王国」のこの時期に着目。ディナーbuffetで、収穫を終えたばかりの豊富な食材の中から厳選した、ニュージーランドの味覚の数々をお届けします。

ほどよく脂がのり、口の中でとろけるキングサーモンは、低温調理でしっとり柔らかく仕上げ、塩漬けたレモンのソースとともにお楽しみいただきます。肉厚でプリプリな食

感のニュージーランド固有の貝「グリーンシェルマッセル」は香草パン粉焼きでご提供。ふわっと香る香草の風味が食欲をそそります。牧草を飼料として育てられた、ジューシーな牧草牛のローストビーフや、搾りたてのミルクからつくられるグラスフェッドバターで仕上げる太刀魚の炙り、そしてデザートには、アイスクリーム「ホーキーポーキ」も登場し、ボリューム満点のラインアップとなっています。

期間中おすすめするドリンクは、世界で最も称賛されるワインブランド」において、2年連続トップ10に選ばれたニュージーランドのワイナリー「ヴィラマリア」のワイン。お料理との相性も抜群ですのでぜひ、お試しください。

赤坂エクセルホテル東急は、今後も様々な趣向を凝らしたメニューを展開し、食の『おもてなし』を追求して参ります。

■「おいしいダイニング ニュージーランド」概要

提供期間： 2018年6月1日（金）～6月30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 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： ニュージーランド大使館 商務部

■メニュー例

牧草牛のローストビーフ

ラガーマンステーキ

キングサーモン 60℃でコンフィ 塩漬けレモンソース

握り寿司

コーンの冷製スープ

グラスフェッドバターで仕上げた 太刀魚の炙り

グリーンシェルマッセルの香草焼き

子羊のロースト ガーリック焼き

仔牛の赤ワイン煮

ラムカレー

キングサーモンとグリーンピースのヨーグルトソース

ホーキーポーキーアイス

キウイフルーツシャーベット

ほか 計約40種

- ・ニュージーランド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)



■期間限定ドリンク

イギリスの権威ある飲料専門誌「ドリンクス・インターナショナル」による「世界で最も称賛されるワインブランド」において、2年連続トップ10に選ばれたニュージーランドのワイナリー「ヴィラマリア」。

○ヴィラマリア プライベートビン

(赤) ピノ・ノワール

(白) ソーヴィニヨンブラン

グラス¥1000/ボトル¥5800

○セラーセレクション

(赤) メルロー & カベルネ・ソーヴィニオン

グラス¥1300/ボトル¥7500



■「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、ブッフェとレストラン。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