

2018年8月1日

報道関係各位

赤坂 エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

築地の美味を堪能
ディナーbuffet「おいしいダイニング 築地」開催

2018年9月1日(土)から

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 細川 康夫）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 築地」を2018年9月1日（土）～10月31日（水）の期間限定で開催します。



(イメージ)

日本各地からの美味しい魚はもちろん、世界中から産品が集まる食のメッカ「築地市場」。この場での情景・味を求めて、海外からも観光客が押し寄せています。赤坂スクエアダイニングでは、日本の食文化をささえ、作り上げてきた首都圏の生鮮食料品流通の中核を担う拠点・築地から、料理長の能登谷憲司がセレクトした“美味”をお届けします。

目玉となるのは、毎日開催されるシェフによるまぐろの解体ショー。捌かれたばかりのまぐろをお寿司やお刺身でお楽しみいただけます。また、築地市場は青果等の取り扱いもあり、場外には昔から親しまれている味もたくさん。そのため、魚をメインとしながら、バラエティー豊かなメニューをご提供できるのも今回の魅力です。つややかに焼き上がった黄金色の

“つきぢ松露の玉子焼”は穴子飯に包み太巻きに。海鮮塩スープに蛤を乗せたラーメンには、“老舗鯉節店松村のかつおぶし”をかけてお召し上がりいただきます。

この期間にあわせてご用意するおすすめドリンクは、ブドウ5品種のブレンドで生まれる爽やかな酸とミネラルが魚介の旨みを引き出す白ワイン「キュヴェ・ギョタク」、料理長手作りの赤紫蘇ジュースと柚子酒と合わせた「和ジントニック」、東京都青梅市に蔵を構える小澤酒蔵の伝統と歴史ある銘酒「澤乃井」の3種類。食欲の秋、築地の美味グルメとおすすめドリンクを存分にご堪能ください。

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』を追求してまいります。

■「おいしいダイニング 築地」概要

提供期間： 2018年9月1日（土）～10月31日（水）

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)

■メニュー例

- ・築地直送 まぐろ（解体ショー）
- ・握り寿司
- ・つきぢ松露の玉子焼と穴子の太巻き
- ・蛤の塩ラーメン【築地・松村のかつおぶしの香りで】
- ・国産牛のローストビーフ
- ・まぐろ串カツと海老フライ
- ・舌平目の白ワイン蒸し デュグレレ風
- ・松茸とトリュフ風味のリゾット 帆立貝のソテー添え
- ・鮭のグラタン インペリアル
- ・牛バラ肉の柔らかグリル 粒マスタード風味
- ・キノコのココナッツカレー
- ・イカと銀杏の中華炒め
- ・洋梨のクラフティー ほか 計約40種



- ・築地市場以外からの食材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

- ・キュヴェ・ギョタク（白ワイン） グラス¥1,300 ボトル¥7,500
- ・和ジントニック～赤紫蘇と柚子の相性～ ¥900
- ・あふれ澤乃井 ¥900



■「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