

2018年8月23日

松茸づくし！風味惹き立つ「美食会席～松茸と秋の味覚～」を販売
2018年9月1日（土）～10月31日（水）



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:八木 進午〕では2018年9月1日（土）～10月31日（水）の期間、地上100メートルの日本料理「旬彩」（25階）にて松茸をふんだんに盛り込んだ「美食会席～松茸と秋の味覚～」を販売いたします。

「美食会席」は季節毎に地域や食材のテーマを決め、お酒にもよく合う料理をご用意している会席メニューです。9月・10月は季節を代表する食材“松茸”を中心に、秋に美味しさが増す食材を「旬彩」ならではの味に仕立てます。

会席は料理ごとに松茸が魅せる様々な風味をお楽しみいただけます。土瓶蒸しでは松茸の馥郁とした香りを、焼物では杉板の香りをつけて焼き上げた太刀魚と焼き松茸そのままの深い旨みを、天麩羅では歯ごたえのある食感と芳醇さをご賞味ください。煮物は、松茸とともに炊いた甘めの割り下地に松阪牛をさっとくぐらせた贅の組み合わせを濃厚な黄身たれでお召し上がりいただきます。メの食事には、旬のしめじと炊き込んだ松茸ご飯をご用意。“実りの秋”ならではの美味の数々を心ゆくまでご堪能ください。

日本料理「旬彩」は、新宿副都心の景色とともに満ち足りたひと時を提供してまいります。

《概要》

【名称】 美食会席～松茸と秋の味覚～

【期間】 2018年9月1日(土)～10月31日(水)

【時間】 17:30～23:00(会席L.O.21:00 / 御膳L.O.22:00)

【店舗】 日本料理「旬彩」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

渋谷エクセルホテル東急 25階

【料金】 10,500円

*別途、個室のご用意もございます。

個室料(夕食利用) 6～8名 5,400円

9～16名 8,640円

(全てサービス料・消費税込み)

【メニュー】 <前菜> 松茸 春菊 水菜 菊花浸し

干し柿とチーズ味噌漬け 鯛の燻製の棒寿司 银杏豆腐

<お椀代わり> 松茸土瓶蒸し

<造里> 本日のお造里 芽物一式

<焼物> 太刀魚と松茸柚庵焼き あしらい

<揚物> 松茸の天麩羅 青味 レモン 藻塩

<煮物> 松茸と松阪牛のさっと煮 焼き豆腐 青菜 黄身たれ

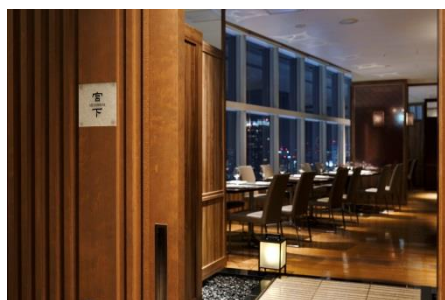
<食事> 松茸としめじの炊き込みご飯

<香物> 二種盛り <留椀> 赤だし汁

<デザート> 本日のデザート

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

◆お客さまのご予約・お問い合わせ先 03-5457-0131 (旬彩 直通)



ホール席



個室

<ご掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

及川 敬洋 (おいかわ たかひろ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp