

2019年2月27日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

熊本県の魅力を“食”でお届け
『おいしいダイニング 熊本』 開催

2019年3月1日(金)～4月30日(火)

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、2019年3月1日（金）～4月30日（火）の期間、レストラン『赤坂スクエアダイニング』にて、ディナーブッフェ「おいしいダイニング 熊本」を開催いたします。



期間中は熊本県の恵みをたっぷりお楽しみいただけるディナーブッフェを毎日開催いたします。

同県は「火の国」として知られていますが、県内で名水100選に4箇所選ばれている「水の国」でもあり、その清らかで美しい水が作物を元気に育てる事から農林水産業も盛んです。当ホテルでは自然豊かなこの地の魅力を、東京・赤坂で『食』を通じて感じてもらい、平成28年の震災から復興へと歩みを進めている熊本県を応援したいという思いの元、今回のフェアを企画いたしました。

県産食材を用いたメニューでは、香りよく旨味が凝縮された“温泉椎茸”と、引き締まった肉質でしっかりとした弾力のある“うまか赤鶏の胸肉”を天婦羅に。ジューシーな赤茄子にはトマトの麻婆を合わせ、野菜の甘味と麻婆の程よい辛さを絡ませました。後を引く美味しさが食欲をそそります。

郷土料理やご当地グルメも本フェアのお楽しみのひとつ。県民のおふくろの味“からし蓮根”や喉越しの良い春雨に海老とたっぷりの野菜をのせ、優しい中華スープをかけてお召し上がりいただく“太平燕(タイピンエン)”。根菜や豚肉などの具材から出汁がしっかりと効いた味噌仕立ての“だご汁”は締めにぴったりな心にしみる逸品です。

デザートには伝統の和菓子“いきなり団子”、県産柑橘を用いてクロワッサンとチョコレート混ぜ込んだパンプディングも並び、約40種類のメニューをお好きなだけお楽しみいただけます。

また、期間中は同県にちなんだオリジナルカクテルやワインなどのお勧めドリンクの販売もいたします。お食事とあわせて熊本県の魅力を余すところなくご堪能ください。

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 熊本」概要

提供期間：2019年3月1日（金）～4月30日（火）

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¥5,556（税込 ¥6,000） グランエイジ(60歳以上) ¥5,093（税込 ¥5,500）
小学生¥2,038（税込 ¥2,200） 幼児(4～6歳) ¥1,112（税込 ¥1,200）
3歳以下無料（表示金額にはサービス料が含まれます。）

■メニュー

- ・九州産牛肉のロースト
 - ・天婦羅（温泉椎茸・うまか赤鶏むね肉）
 - ・熊本ちょぼ焼き
 - ・熊本ぶえん寿司
 - ・熊本B級グルメ“ちくわサラダ”
 - ・熊本名物からし蓮根
 - ・コールドビーフ赤酒マリネ 熊本産生姜の佃煮添え
 - ・熊本産きくらげと野菜の甘酢レモンマリネ
 - ・郷土料理だご汁
 - ・赤酒で煮込んだ豚バラ肉の旨煮
 - ・ゴロゴロお肉のハッシュドビーフ仕立て
 - ・熊本温泉椎茸とジェノバライスのドリア
 - ・うまか赤鶏のヴィエノワーズ シェリービネガーソース
 - ・熊本産赤茄子とトマトの麻婆
 - ・太平燕(タイピンエン)
 - ・熊本産柑橘類のプリン
 - ・いきなり団子
- ほか計約40種
- ・熊本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。

■お勧めドリンク



熊本ワイン ナイアガラ

・グラス（またはスプリッツアー） 926 円(税込 1,000 円)

「日本で飲もう最高のワイン 2018」において愛好家部門、専門家部門でゴールド賞を受賞した“ナイアガラ”。みずみずしくブドウが香る、ピュアな味わいの甘口の白ワインです。

ソーダ割りの「スプリッツアー」はすっきりした喉越し。



赤酒ハイボール 880 円(税込 950 円)

熊本で古くから愛され、江戸時代には「御国酒」ともされた赤酒のハイボール。柔らかな甘みの赤酒とウイスキーが織り成すまろやかなフレーバーをお楽しみください。ハイボールが苦手な方にもお試しいただきたい一杯です。



天草モヒート 880 円(税込 950 円)

和製グレープフルーツと言われる熊本の名産物「天草晩柑」のリキュールを使ったモヒート。晩柑の穏やかな酸味がふわっと広がり、後味はすっきり。お料理にも合わせていただきやすく、ノンアルコールのご用意も可能です。

■くまモン 来店

2019 年 3 月 25 日（月）のディナーbuffetに、くまモンが来館！

おいしい熊本の食材、フェアメニューをPRします。

※くまモン来店中は、アルコールの提供を控えさせていただきます。

・第1部 17:00～17:30

・第2部 19:30～20:00



©2010 熊本県くまモン 協力 銀座熊本館

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)

〃〃〃 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・木島

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

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