

2019年4月19日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

**NEWS RELEASE**

いくらのかけ放題やとろ〜り熱々ラクレットチーズも！  
**『おいしいダイニング 北海道』 開催**

2019年5月1日(水)～6月30日(日)

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5月1日（水）～6月30日（日）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buffet「おいしいダイニング 北海道」を開催いたします。



毎年恒例の企画としてご好評いただいている北海道フェア。今回は雄大で美しい風景が広がる十勝エリアをクローズアップし、豊かな大地が生み出す多彩な食材をふんだんに用いたメニューでお迎えいたします。

主役級の豪華なメニューが並ぶなか、本フェアの一押しは、いくらかけ放題の「いくらと鮭の親子丼」。ご自身でいくらを盛りつける時から心躍り、一口食べると弾ける食感、広がる旨味をお楽しみいただける贅沢な一品です。シンプルだからこそ、チーズ本来の濃厚なコクや香りが楽しめる「十勝産《ラクレット&ポテト》」は、香ばしくとろとろに溶けたラクレットチーズをじゃがいもに絡めてお召し上がりください。十勝を代表するご当地グルメである「豚丼」をシェフがアレンジした「豚焼きと卵炒飯」もおすすめ。肉の脂とタレ、卵炒飯の甘みが絶妙に絡み合い、ますます食欲を掻き立てます。定番のローストビーフ（十勝産牛肉）、握り寿司、冷製ボイル蟹に加え、デザートでご用意する「もろこしカフェ」もぜひお召し上がりいただきたいメニューのひとつ。トウモロコシの豊かな甘みを活かしたクリームと、ほどよい苦さのコーヒーゼリーは相性抜群です。

期間中は北海道にちなんだお勧めドリンクの販売もいたします。流水をイメージし、マルガリータをフローズンスタイルにしたカクテルや道産ワインなど、お食事とあわせて北海道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 北海道」概要

提供期間：2019年5月1日（水）～6月30日（日）

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¥5,304（¥6,300） グランエイジ（60歳以上）¥4,883（¥5,800）

小学生¥1,937（¥2,300） 幼児（4～6歳）¥1,095（¥1,300）

3歳以下無料

※カッコ内の料金にはサービス料・消費税が含まれております。

## ■メニュー

- ・いくらのかけ放題と鮭の親子丼
  - ・十勝産牛肉のロースト
  - ・十勝産《ラクレット&ポテト》
  - ・冷製ボイル蟹
  - ・握り寿司
  - ・ホタテ貝入り 北海道チャウダー
  - ・豚焼きと卵炒飯（豚丼風）
  - ・天婦羅（海老&春堀りごぼう）
  - ・十勝産マッシュルームと海老のアヒージョ オリーブチャバタ添え
  - ・じゃが味噌ラーメン
  - ・子羊のロースト ジンギスカンソース
  - ・ココナッツ香るスープカレー
  - ・十勝鶏のグリル 酸味あるハチミツソース
  - ・北海道産グリーンアスパラガス&ホタテ貝のソテー  
レムラードソース
  - ・しじみ汁【十勝産醤油（渋谷醸造）使用】
  - ・もろこしカフェ
  - ・北海道産ルバーブのクラフティー
- ほか計約40種
- ・北海道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



### 流氷マルガリータ ¥1,075 (¥1,276)

北海道の流氷をイメージし、マルガリータをフローズンスタイルでご提供いたします。

グラスの淵には北海道のおホーツクの塩をスノースタイルにしており、北海道らしさ感じられるカクテルです。



### MAKOMAI ¥951 (¥1,129)

ハスカップシロップを使用したカクテル。ハスカップシロップの甘さとレモンの酸味にトニックウォーターを足した夏に向けてぴったりの爽やかな味わいのカクテルです。

※ノンアルコールのご用意もございます。



### 余市 (シングル) ¥992 (¥1,178)

北に日本海を臨み、三方を豊かな自然あふれる山々に囲まれた余市で造られたニッカウイスキー「余市」は力強さ、しっかりとしたコクがあります。新樽特有のウッディな香りやバニラの香りを備えながら、もともとの重厚さを失わない余市らしい味わいになります。



### グランポレール 北海道ワイン白/赤

グラス¥869 (¥1,031) / ボトル¥4,630 (¥5,500)

白：北海道ケルナー辛口

フルーティーな香りで、爽やかでキレのあるスッキリとしたワイン。

赤：北海道ツヴァイゲルトレーベ

上品で優しいアロマと軽快なタンニンのすっきりとした味わいが魅力。

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 10:00~19:00)

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)は下記宛にお願いいたします。

赤坂エクセルホテル東急 マーケティング担当：西條(さいじょう)・木島(きじま)

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp