

2019年4月22日

報道関係各位

二子玉川エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

新時代の幕開け。さまざまなお祝いのシーンにぴったりなフランス料理のコースをご用意

『Anniversary Happy Course』販売

二子玉川エクセルホテル東急(東京都世田谷区、総支配人平井太郎)では、4月27日(土)から5月6日(月・休)のゴールデンウィーク期間中、新元号の制定を記念して「アニバーサリー・ハッピー・コース」を販売いたします。



今回の特別コースは、新時代の幕開けと木々の緑に心踊る、春のお祝いにふさわしい豪華食材を使用したお料理で、大切な方々と記憶に残るひとときをお過ごしいただきたいという思いで考案した期間限定の特別なフレンチコースです。

前菜には、天使の海老やホタテをジュレで包み、いくらと金箔をちりばめた「海の幸サラダ仕立て」を。濃厚な味ととろけるような舌触りで極上の味わいが楽しめるフォアグラのソテーや、出汁と旨味が凝縮された蛤のフラン、魚料理にはパリッと香ばしく焼かれた皮とふっくらした身の真鯛のポワレに彩り豊かなエディブルフラワーを添えてアニバーサリーらしい1皿に。メインディッシュでご用意するのは、牛フィレ肉のグリエに春らしいよもぎと、お祝いには欠かせない小豆の焼きリゾット。

トリュフの風味を包み込み焼き上げたフォンダンダンショコラを味わいながら、新たな時代に思いをはせる甘美な時間をご堪能ください。

二子玉川エクセルホテル東急では、今後も季節に合わせたイベントやさまざまなシーンでご利用いただけるプランを提供してまいります。

■アニバーサリー・ハッピー・コース概要

提供期間:2019年4月27日(土)~5月6日(月)

提供時間:

ランチ 11:30~14:30

ディナー 18:00~21:30 ※要予約(前日の17時まで)

提供場所:The 30th Restaurant

料 金: ランチ 6,019円 (6,500円)

ディナー 9,723円 (10,500円)

■メニュー

※アミューズ

海の幸のサラダ仕立て

フォアグラのソテー パンケーキ添え 彩りフルーツソース

※ハマグリフラン

真鯛のポワレとカブのファルス 白ワインソース エディブルフラワーをあしらって

牛フィレ肉のグリエとよもぎのピュレ お祝い小豆焼きリゾット

フォンダンショコラ”tsutsumu” バニラアイスとともに

コーヒーまたは紅茶

※ディナーコースのみご用意

[お客さまのご予約・お問合せ先]

二子玉川エクセルホテル東急宴会受付 TEL:03-3707-7200 (9:00~21:00)

【二子玉川エクセルホテル東急 概要】

所在地 〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F

TEL : 03-3700-1093 (代表)

部屋数 106室、レストラン2ヶ所、宴会場2ヶ所

公式WEBサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/>

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。

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進担当:石川(いしかわ)

TEL : 03-3700-1093 FAX : 03-3700-1098

E-mail : h.ishikawa@tokyuhotels.co.jp