

2024年3月13日

春を感じるやさしく華やかなパステルカラーをテーマとした
フレンチコース「L'arrivée du printemps ～春の訪れ～」を販売



詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/plan/113579/index.html>

二子玉川エクセルホテル東急（東京都世田谷区 二子玉川ライズ内 総支配人 川村 美樹 かわむら よしき）では、2024年4月1日（月）～6月30日（日）の期間、30階「The 30th Restaurant」にて、パステルカラーをテーマとしたやさしく華やかなフレンチコース「L'arrivée du printemps ～春の訪れ～」を販売いたします。

うららかな春のやさしい陽射しをイメージとした「パステルオレンジ」をメインカラーに、新たな門出やお祝いの席に華を添える春に相応しいフレンチコースのご案内です。

前菜には淡泊な味わいの中にほんのりとした甘さが特徴の鱸を薄く切り、イタリア産フレッシュチーズの「ブッラータ」を茶巾の様に包み込みました。春野菜のそら豆をはじめ、グリーンピースやスナップエンドウをあしらひ、仕上げには黄色の「エディブルフラワー」をデコレーションし、ジェノベーゼソースでお楽しみいただけます。温前菜は、パステルオレンジの「カダイフ」をホワイトアスパラガスに巻き付けてオーブンで焼き上げ、クセの少ない穏やかな味わいが特徴の「ミモレット」をたっぷりと削り仕上げます。アクセントには、揚げた桜エビとムール貝のコンフィ、桜色の塩を添えます。魚料理では、程良く脂がのり淡泊な味わいの中にほのかな甘みと旨味が特徴の甘鯛を使用。鱗焼きにしてカリッと仕上げた甘鯛を、あさりのジュースや魚の出汁などで抽出したブイヨンゲストの前で注ぎ仕上げま

す。淡い緑が美しい茹でた「おかひじき」、紫蘇の花が開き始めた淡紫色が特徴の「花穂紫蘇」や、葉がハートの形の「アニスイート」をデコレーションしました。



暖かく心地良い春を満喫するフレンチコースをどうぞお楽しみください。

今後も二子玉川エクセルホテル東急では、季節毎に魅力ある商品を展開してまいります。

■ L'arrivée du printemps ～春の訪れ～

場所：30階 The 30th Restaurant

期間：2024年4月1日（月）～6月30日（日）

提供：ランチ・ディナータイム

ランチ：11:30～14:00（L.O.12:30）

ディナー：17:00～21:00（L.O.19:00）

■料金：ランチ¥6,800 ディナー¥12,500



The 30th Restaurant

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

■The 30th Restaurant 概要

ランチ／11:30～14:00（L.O.12:30）ディナー／17:00～21:00（L.O.19:00）

※状況により営業時間の変更がございます。

TEL：03-3707-7200（レストラン予約）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/restaurant/30th/index.html>

■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

部屋数106、レストラン2ヶ所、宴会場2ヶ所

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/index.html>

◆◆本件に関するお問い合わせ◆◆

二子玉川エクセルホテル東急 販売促進 担当：熊澤（くまざわ）

TEL：03-3700-1093（ホテル代表） FAX：03-3700-1098

E-mail：j.kumazawa@tokyuhotels.co.jp