

2017年4月25日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」  
四国各地の美味を一度に味わう！「美食会席～初夏の四国～」を販売  
2017年5月1日(月)～6月30日(金)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人：市原 英明〕は、2017年5月1日(月)～6月30日(金)の期間、25階の日本料理「旬彩」にて、四国各地の食材をふんだんに使用した会席「美食会席～初夏の四国～」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提供する「旬彩」の夕食のシリーズメニューです。5～6月は鰹、黒むつ、くえなど四国産の魚をはじめとして四万十川で獲れる川海老や四万十海苔、徳島のワカメに酢橘、愛媛の伊予柑、高知のフルーツマト、香川のオリーブ、讃岐うどんなど、四国で有名な食材を料理の随所に織り込み、「旬彩」ならではの逸品に仕立てております。

「旬彩」は地上 100 メートルの高さにあり、大きな窓からは一面に光の海がご覧いただけます。目の高さで見える新宿の高層ビル群の夜景は大変美しく、もうひとつのご馳走といえるでしょう。個室で大切なお客様とのビジネスディナー、カウンター席でのデートなど、さまざまなシーンにご利用ください。



個室



席から見える夜景

《 概要 》

■名称：「美食会席 ～初夏の四国～」

■販売期間：2017年5月1日(月)～6月30日(金)

■時間：17:30～23:00 (L.O. 21:00)

■店舗：渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」

住所：東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内

■料金：10,500円 (サービス料、消費税込み)

\*別途、個室のご用意もございます。

個室料(夕食利用) 6～8人 5,400円 / 9～16人 8,640円 (サービス料、消費税込み)

■献立

【前菜】 オリーブ アンチョビ ジャが芋和え / 川海老 / 蛸 無花果 ズッキーニ 松の実クリーム  
なまこいよかん漬け 大根卸し / 鮑 鳴門若布 琥珀ジュレ

【造里】 お造里三種盛り あしらい

【焼物】 黒むつ利休焼き 醤油豆 青ダツ梅肉かけ

【進肴】 鰹叩き 黄韭浸し 花韭浸し 玉葱 黄身辛子

【揚物】 四万十海苔と雲丹の蓑揚げ フルーツマト 藻塩

【煮物】 くえスープ煮 四方竹 茄子 生姜餡 揚げ葱

【食事】 さぬき饅饨 酢橘のだしつゆ

【デザート】 本日のデザート

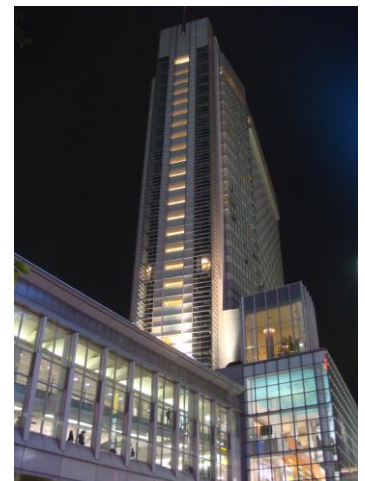
※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■お酒

同期間、お食事に合わせて高知県の日本酒を2種ご用意しております。

・船中八策 (純米酒) 1,200円 / 1合

・酔鯨 (純米吟醸酒) 1,250円 / 1合



ホテル外観

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131

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

高田 静穂 (たかだ しずほ) ・ 須田 瑛子 (すだ えいこ)

〒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