

2019年6月27日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

3年連続1番人気の麺も健在！「夏の麺フェア2019」

2019年7月1日(月)～8月31日(土)

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、レストラン「赤坂スクエアダイニング」（3階）にて、この夏おすすめの麺4種をご用意する『夏の麺フェア2019』を、2019年7月1日（月）～8月31日（土）の期間限定で開催いたします。



<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/48750/index.html>

毎年の麺フェアで1番人気を誇る赤坂スクエアダイニングの最強アイテム『冷やしパーコー麺』に加え、パスタや蕎麦もご用意し、ご利用いただくお客さまの幅広い嗜好に応えるべく、バリエーション豊かな構成でお届けいたします。

夏のスタミナチャージにおすすめなのは、贅沢にフカヒレ・ズワイ蟹入りの“アツアツ”メニュー、『フカヒレ&ズワイ蟹入り広東麺』。醤油ベースのあっさりスープを、魚介や野菜たっぷりの餡が包み込みます。麺をすくい上げる度に旨味が絡み合い、箸が止まらなくなる食べ応え抜群の逸品です。『オホーツクの韃靼（だつたん）蕎麦 白海老と野菜の天婦羅』は、のど越し良く、爽やかな苦味のひんやり麺が夏の暑さを和らげます。富山産白海老をからっと揚げた香ばしいかき揚げと、サクサクの天婦羅（茄子・ヤングコーン・茗荷・おくら）とあわせてお召し上がりください。

女性におすすめなのは、彩り鮮やかな『夏野菜入り 雲丹クリームパスタ』。濃厚でクリーミーなソースに、“モチモチ”弾力のあるパスタ・リングイネ、麺状にしたズッキーニやパプリカと一緒に巻き、幸せな一口を。添えた茄子のチップといくらの食感が美味しさをより引き立てます。

今年もお気に入りの麺メニューで、エネルギーに夏をお過ごしください。

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。

■「夏の麺フェア 2019」概要

販売日時：2019年7月1日（月）～8月31日（土） 11:00～22:00（21:30 L.O.）

場 所：「赤坂スクエアダイニング」

赤坂エクセルホテル東急 3階（東京都千代田区永田町 2-14-3）

- ・冷やしパーコー麺 2,021円（2,400円）
- ・夏野菜入り 雲丹クリームパスタ 2,021円（2,400円）
- ・フカヒレ&ズワイ蟹入り広東麺 2,526円（3,000円）
- ・オホーツクの韃靼（だったん）蕎麦 白海老と野菜の天婦羅 2,021円（2,400円）

※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。

※食材の入荷状況等により、メニューおよび生産地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。

3年連続、麺フェア人気No.1メニューの冷やしパーコー麺



旨味たっぷり、ボリューム満点 150グラムの豚ロース肉は、カレー風味のタレに漬け込み、さっくり揚げました。冷たい麺とのコンビネーションは抜群です。

醤油ベースとゴマだれの2種のテイストを楽しめるスープや、程よい辛みの肉みそのトッピングも食欲をそそります。

赤坂スクエアダイニング自慢の期間限定麺をぜひお試しください。

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・芹沢・木島

TEL：03-3580-3904 FAX：03-3580-3588

E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp