

2021年10月27日

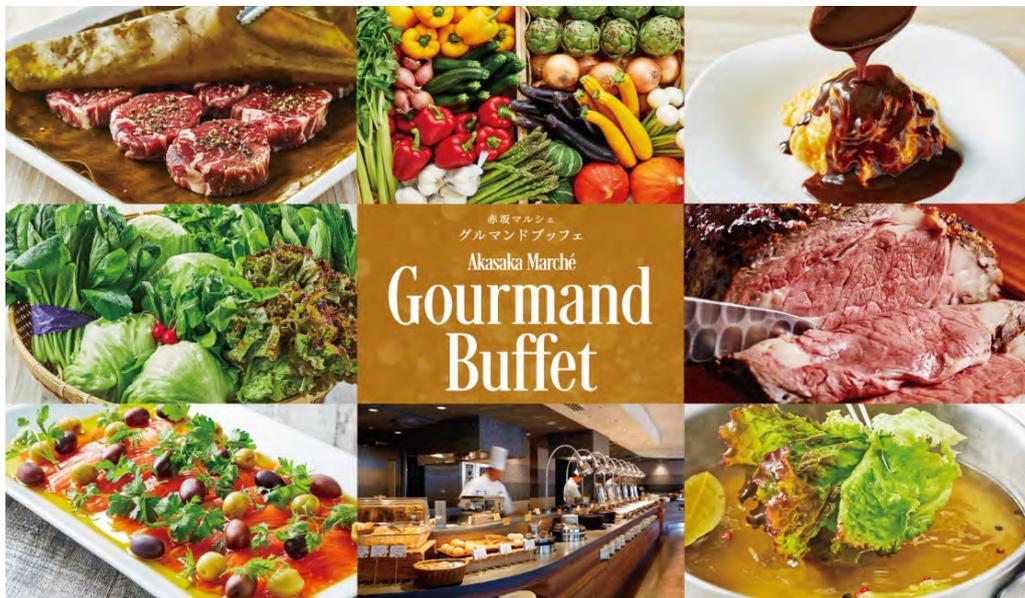
報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

11/1 からはお昼も夜も。美味しいものを心おきなく。 『赤坂マルシェ〜グルマンド ブッフェ』スタート

赤坂エクセルホテル東急（東京都千代田区、総支配人 江口 光彦）では、2021年11月1日（月）より2022年1月16日（日）まで、3階レストラン「赤坂スクエアダイニング」にて『赤坂マルシェ〜グルマンド ブッフェ』を開催いたします。



詳細はこちら <https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/restaurant/plan/81419/index.html>

赤坂スクエアダイニングでのブッフェ再開から1カ月以上が経ち、緊急事態宣言が解除されたこともあり、既にたくさんのお客さまにブッフェの楽しさを味わっていただいております。こうした状況が続く中、11月からは『赤坂 Marché ～ Gourmand Buffet』（赤坂マルシェ〜グルマンドブッフェ、グルマンドはフランス語で「食いしん坊」の意）と題して、美味しいものを心おきなく食べていただこうと、様々なお料理をご用意しております。中でも、「季節野菜のオリジナル “しゃぶしゃぶ”」は、季節の野菜をスープにさっとくぐらせてオリーブオイルでお召し上がりいただけます。スープの香りや野菜本来の旨み、食感がお楽しみいただけます。ディナー限定の「昆布でマリネした牛フィレ肉の鉄板焼き」は牛肉がジュージュー焼き上がる音や香りが食欲をそそり、ランチ限定の「ふわふわオムライス」はプロならではのフライパンさばきで作られるふわふわオムレツに、オリジナルデミグラスソースをかけてお召し上がりいただけます。また、人気のスイーツは全て小さめサイズをご用意し、タイミングによって異なるスイーツが提供される場合がございます。

感染症の対策としてbuffetコーナーに消毒液や使い捨てビニール手袋をご用意しており、お席を離れる際には小さなお子様も含めた皆さまに、マスクとビニール手袋のご着用をお願いしております。また、サーキュレーターによる送風・換気を行い、二酸化炭素濃度測定器による「密」の回避にも努めております。

赤坂エクセルホテル東急は今後も“食”でのおもてなしを追求し、時代のニーズを取り入れながら進化を続けて参ります。

■『赤坂 Marché ～Gourmand Buffet (赤坂マルシェ～グルマンドbuffet)』概要

〈ランチbuffet〉

提供期間：2021年11月1日（月）～2022年1月16日（日）

※12月31日（金）～2022年1月2日（日）は新春buffetのため、料金およびメニューが一部変更となります。

提供時間：11:30～15:00（90分制・要予約）

販売価格：大人¥4,000／グランエイジ（60歳以上）¥3,500／小学生¥2,200／幼児（4～6歳）¥1,300（サービス料・消費税込）

〈ディナーbuffet〉

提供期間：2021年11月1日（月）～2022年1月16日（日）

※12月20日（月）～12月25日（土）はクリスマスbuffet、12月31日（金）～2022年1月2日（日）は新春buffetのため、それぞれ料金およびメニューが一部変更となります。

提供時間：17:00～22:00（120分制・要予約）

販売価格：大人¥6,500／グランエイジ（60歳以上）¥6,000／小学生¥2,500／幼児（4～6歳）¥1,500（サービス料・消費税込）

※食事制限のあるお客さまは、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※今後の社会状況等により、営業内容に変更が生じる可能性があります。

■メニュー

〈ランチ限定メニュー〉 ふわふわオムライス オリジナルデミグラスソース／鉄板焼きヌードル スクエアダイニング風

〈ディナー限定メニュー〉 昆布でマリネした牛フィレ肉の鉄板焼き／パルミジャーノレッチャーノであえるミートソースパスタ トリュフ風味／マリネサーモン デイル風味 カッティングサービス／ポテトとベーコンのバタービネガーフレーバー

〈共通メニュー〉 ローストビーフ マスタード風味 クリーミーマッシュポテト添え／季節野菜のオリジナル“しゃぶしゃぶ” ミニッツスタイル／ロースハムとオニオンのマリネ／コールドポーチドエッグ／豆腐のオリジナルソフリット風味／シーズナルベジタブルのマリネ／

クリームシチュー スクエアダイニングスタイル／気まぐれ風パスタ／白身魚のベニエ風 ほか
計 約 40 品



■「赤坂スクエアダイニング」について

赤坂見附の交差点を見渡せる窓からの光があふれるbuffetコーナーは、S字型の常設buffetカウンターが印象的なウッディーで落ち着いた雰囲気。シェフが作り出す料理の数々をゆっくりとお楽しみいただけます。



○赤坂エクセルホテル東急では、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/information/64031/index.html>

【お客さまのご予約・お問い合わせ先】

赤坂エクセルホテル東急

赤坂スクエアダイニング

(10:00～18:00)

TEL : 03-3580-2331

本リリースに関するお問い合わせ

赤坂エクセルホテル東急

マーケティング担当：芹沢・酒井

TEL : 03-3580-3904 FAX : 03-3580-3588

E-mail : y.serizawa@tokyuhotels.co.jp