

2019年10月1日

報道関係各位

赤坂エクセルホテル東急

NEWS RELEASE

こじゃんと旨い(すごく美味しい)！高知県食材を用いたご褒美ディナー 『女子会コース』販売

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、2019年10月1日(火)～11月30日(土)の期間、赤坂スクエアダイニング（3F）レストランコーナーにて、女性限定ディナー『女子会コース』を販売いたします。



本商品は1ドリンクが付いたお得なコースメニューです。追加1,500円でフリードリンクにも変更可能で、女性グループの気軽なお集まりにご好評をいただいております。今回は、隣接する「赤坂スクエアダイニング」buffetコーナーで同日より開催の「おいしいダイニング 高知」にあわせ、高知県産食材を用いたディナーコースをご用意し女子会を盛り上げます。

まずは乾杯グラスと共に、片手でカジュアルに『四万十ポークのチーズドッグ』を。モッツアレラチーズとチェダーチーズが四万十ポークのコンフィを包み、食べた瞬間口の中でとろりととろけます。前菜には土佐料理の代表格『鯉のタタキ』と、『しらすのアヒージョ』をご用意。冷たいお料理と温かいお料理を合わせた贅沢な一皿です。『マッシュルームのポタージュスープ カプチーノ仕立て』の旨味と芳醇な香りをお楽しみいただいたいた後には、『茄子と秋刀魚のミルフィーユ』で秋の味覚をご堪能ください。

本コースのメインディッシュは、『四万十チキンもも肉 フォアグラとキノコ包み』と『スパゲッティ アクアコッタ』。食べ応えのあるお肉料理に、スパゲッティは水と野菜のみで仕上げるトマトベースのソースを絡め優しい味に。バランス良く、心も身体も喜ぶ組み合

わせです。語らいの締めを飾るデザートにパティシエがご用意するのは『栗入りカプチーノプリン』。滑らかなコーヒーのプリンの中に栗の食感をアクセントに加えたこの季節ならではの甘い幸せをお楽しみください。

女子会トークを弾ませながら、毎日頑張る自分へのご褒美ディナーにご利用ください。(1名さまのご予約も承ります。)

赤坂エクセルホテル東急は、女性に優しいホテルを目指し、今後も商品を展開してまいります。

■女子会コース概要

提供期間：2019年10月1日(火)～11月30日(土)

提供時間：17：00～22：00 ※要予約（前日の17時まで）

提供場所：赤坂スクエアダイニング「レストランコーナー」

料 金：1ドリンク付き：¥3,720(¥4,500) フリードリンク付き(150分制)：¥4,959(¥6,000)

※カッコ内の料金には、サービス料10%・消費税10%が含まれております。

■メニュー

- ・四万十ポークのチーズドッグ
- ・ワラ焼き鯉のタタキ 香味野菜添え
シラスのアヒージョ
- ・マッシュルームのポタージュスープ カプチーノ仕立て
- ・茄子と秋刀魚のミルフィーユ
- ・四万十チキンもも肉 フォアグラとキノコ包み
- ・スパゲッティ アクアコッタ
- ・栗入りカプチーノプリン
- ・コーヒー または 紅茶

※食材の入荷状況により、メニューおよび食材の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。

※法令によりお車を運転される方、未成年のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※写真はイメージです。

※本コースの当日キャンセルは、料金の100%を頂戴しております。

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