

報道関係各位
2020年2月21日

渋谷東急REIホテル
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-24-10

駅から徒歩2分の好立地で集う。歓送迎会・卒業・入学の会食に最適のディナータイムコースメニュー

春のプリフィックスディナーコース～アスパラガスを味わう～

2020年3月1日（日）～4月30日（木）旬の食材で彩る全4品のコース料理

渋谷東急REIホテル（東京都渋谷区、総支配人：川村美樹）のレストラン「ハシュハシュ」では、歓送迎会・卒業・入学など春の様々な会食におすすめのディナーメニュー「春のプリフィックスディナーコース～アスパラガスを味わう」の販売をいたします。アミューズからデザートまで全4皿で構成されたコース料理で、アミューズ、前菜そしてメイン料理はお客様のお好みの料理を選べるプリフィックススタイルのメニューです。1名さま4,800円（サービス料・消費税込）でディナータイム17:30～23:00(22:30L.O.)※日祝は17:30～22:00（21:30L.O.）で提供いたします。



詳細URLはこちら。 <https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/plan/60104/index.html>

シェフが趣向を凝らした旬菜と肉料理、ワインをメインに気軽に、楽しい時間を創出することをコンセプトとしているレストランハシュハシュ。「プリフィックスディナーコース」はその「ハシュハシュ」が定番でお届けしている人気メニューで、季節ごとに最も美味しい時を迎える食材を盛り込んでお届けするディナーコースです。3月から4月は、香り高く、生命力にあふれた野菜や果物、そして冬の間に美味しさを蓄えた魚介類が豊富に出揃う季節。今回は旬の野菜、アスパラガスをトピックに、桜鯛とも呼ばれる春の真鯛、苺、竹の子など旬の食材を取り入れた料理をラインアップいたしました。アミューズ、前菜、そしてメインは料理のセレクトが可能。お好みのコースをお客さま自身が組み立てていただけます。通勤やご栄転に伴う歓送迎会や、ご家族の卒業・入学など様々なシーンでの会食が重なるこの季節。春の美味しさを詰め込んだプリフィックスディナーを囲んで、和やかな会話の花が咲くひとときを演出いたします。

【春のプリフィックスディナー～アスパラガスを味わう～ 商品概要】

- 期間：2020年3月1日（日）～4月30日（木）
 - 時間：平日17:30～23:00(22:30L.O.) 日祝17:30～22:00（21:30L.O.）
 - 場所：レストラン「ハシュハシュ」（B1F）
 - 料金：1名さま 3,967円（4,800円）
 - 予約・お問い合わせ 03-3498-0173（ハシュハシュ） <https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/index.html>
- 【オンライン予約はこちら】 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/shibuya-rei-hushhush/reserve>

【MENU例】※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。

- ◆ アミューズ ◆
 - ・アミューズボックスの中から好きなものを4品お選びください
- ◆ 前菜 ◆ 下記よりお選びいただけます
 - ・グリーンアスパラガスと昆布めした真鯛のカルパッチョ ポイルドエッグ入りオイル＆ヴィネガー
 - ・スペックハムとグリーンアスパラガス ガーリックチーズとレッドラディッシュ添え イチゴのドレッシング
- ◆ メイン料理 ◆ 下記よりお選びいただけます
 - ・真鯛、ホワイトアスパラガス、竹の子の和風ポトフ フライド湯葉をそえて
 - ・牛ミズジの香草ガーリックコンフィグリルとフルムダンベールソース ノアゼットバターホワイトアスパラガス添え
 - ・グリルサーロインステーキとカフェ・ド・パリ・バター ミノボワロンとホワイトアスパラガス
 - ・ローストビーフ マッシュポテトとホワイトアスパラガス添え
- ◆ デザート ◆
 - ・チーズアイスケーキとクランベリーと苺のジュレ
- ◆ パンまたはライス ◆ ◆ コーヒーまたは紅茶 ◆



◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ 渋谷エリアセールス&マーケティングオフィス 西澤 由香・金澤 ゆき子・石井 舞・川島 知美

〒
TEL:03-5457-0142 FAX:03-5457-0309 (渋谷エクセルホテル東急 販売促進直通)

E-mail:shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp

レストラン「ハシュハシュ」 (渋谷東急REIホテル B1F)

営業時間 朝食 6:30～10:30 (10:00L.O.)

ランチ 平日 11:30～14:30 (14:00L.O.) 土・日・祝11:30～15:00 (14:30L.O.)

ディナー 平日 17:30～23:00(22:30L.O.) 日祝17:30～22:00 (21:30L.O.)

席数 99席

問い合わせ先 03-3498-0173 (ハシュハシュ) <https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-r/restaurant/index.html>

「SHIBUYA Living」をコンセプトに朝食からディナータイムまで多彩なシーンにお応えするレストラン。朝食はホームメイドジュースやオムレツコーナー、お母さんが握るおにぎりなどアットホームな雰囲気好評。ランチタイムにはビジネスミーティングや打ち合わせ、渋谷での観劇やショッピング合間のティータイムまでひとときのくつろぎの空間をご用意しております。ディナータイムは少人数からパーティーまで多彩なご利用方法が可能。用途にあわせてアレンジいたします。

シェフのおすすめは様々な調理法で楽しんでいただける肉料理そして季節の食材で彩ったアミューズ。ワインとのマリアージュを楽しみながら、アペリティフからしっかりしたお食事まで、ニーズにあわせてお食事をお楽しみいただけます。



渋谷東急REI ホテル 概要

再開発が進む渋谷で開業40周年を迎えた2019年、より居心地の良い空間の提供を目指して客室とレストラン「ハシュハシュ」の改装を実施し、同年10月13日にリニューアルオープン。親しみやすいおもてなしで宿泊やお食事、会議やパーティーなど、多彩なニーズにお応えしております。

【客室数】225室

【レストラン】1店舗

【宴会場】4室

【所在地】〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-24-10

【アクセス】JR、地下鉄銀座線 渋谷駅 宮益坂口より徒歩2分

東急田園都市線・東横線、地下鉄半蔵門線・副都心線 渋谷駅 B2 出口すぐ

【WEBサイト】https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya_r/index.html



※表示の料金は本体価格とし、カッコ（ ）内はサービス料10%および消費税10%が含まれた総額となります。

※写真はイメージです。

※仕入れの状況により一部内容が変更となる可能性がございます。

※食物アレルギーのある方は予めホテルスタッフにお申し付けください。

※法令により、未成年及び車を運転される方へのアルコール提供はお断りいたします。

以上