

2018年2月22日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
ランチでお花見気分！1日10食限定「花見御膳」販売
2018年3月9日(金)～4月8日(日)



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、日本料理「旬彩」にて2018年3月9日(金)～4月8日(日)の期間、春の気分を味わっていただけるランチメニュー「花見御膳」を販売いたします。

球型・三段の銀重箱の中はお造り、手毬寿司と花見巻き、そして細やかな職人技が光る小さな料理がぎっしりと詰められた前菜からなっており、そのほか、煮物、焼物、揚物もひとつの器に盛り込まれます。桜やお花見にちなんだ華やかな料理が勢揃いし、“春”をイメージして仕上げた色鮮やかな品々は目でも舌でも味わっていただけます。また、デザートも“桜のぜんざい”と、最後まで桜づくしのこのランチは1日10食限定のご用意となります。

日本料理は季節感を料理で表現いたしますが、「旬彩」の料理人曰く、四季の中で春、とりわけ桜の季節が最も華やかになるとのこと。この「花見御膳」には日本料理ならではの「お花見」の表現を感じていただきたいという料理人の気持ちが込められております。

新宿の高層ビル群や神宮の杜など地上100メートルからの眺望とともに、「旬彩」の「花見御膳」でひと足早くお花見気分をお楽しみください。



「旬彩」入口



ホール席

《 概要 》

■名称：花見御膳

■販売日時：2018年3月9日(金)～4月8日(日) 11:30～15:00 (L.O.14:00)

※1日10食限定。なくなり次第、終了とさせていただきます。

■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：4,300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(昼食利用) 6～8人 3,240円 (サービス料、消費税込み)

9～16人 5,400円 (サービス料、消費税込み)

■献立【三段銀重箱】

・一段 桜花花びら盛り 本日のお造り

・二段 前菜

猪口三種 浸し 白魚桜ゼリー和え 蛸烏賊辛子酢味噌 チーズ伊達巻 海老艶煮

三色花見団子 蓬麩田楽 手毬麩 姫さざえ煮 合鴨コースと焼き葱の花見串 手綱黄身寿司

・三段 手毬寿司と花見巻き サーモン 烏賊 春子鯛 鮪 玉子焼き 胡瓜 海老おぼろ

【煮物】 桜花豆腐桜葉包み 桜鯛 つくし 筍 鶯餡 桜の花

【焼物】 トラウトサーモン桜花焼き 鶯カステラ 桜花大根甘酢漬け

【揚物】 海老芋あられ揚げ 青唐 プチ丸十

【留椀】 赤だし汁

【デザート】 桜のぜんざい 鶯蕨餅 苺 桜の花

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131(直通)



個室



ホテル外観

本件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

須田 瑛子 (すだ えいこ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒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