

# News Release

報道関係者各位

2013年8月13日  
渋谷東急イン

レストラン ハシュハシュ

旨みをぎゅ〜っと凝縮！ 『ダッチオープンコース』

2013年8月1日(木)～9月30日(月) 好評発売中！



「肉料理コース」イメージ

渋谷東急イン(東京都渋谷区 総支配人 末吉孝弘[すえよし たかひろ])では、2013年8月1日(木)～9月30日(月)の期間、レストラン「ハシュハシュ」にて、『ダッチオープンコース』を販売しております。

ダッチオープンとは、水を加えず、食材の水分のみで調理できる鍋です。ダッチオープンを使うことにより、食材本来の旨味を凝縮し、豊かな味わいを引き出すことができます。

メニューは、塩麴に漬けた若鶏と彩り野菜を蒸し煮にした「肉料理コース」と、シーフードと旬野菜の蒸し煮にレモンの香りを効かせた「魚料理コース」の2種類をご用意しております。旨味がぎゅっと詰まった『ダッチオープンコース』で、暑い夏を元気に乗り切りましょう。

## 《概要》

■店舗: レストラン「ハシュハシュ」

■期間: 2013年8月1日(木)～9月30日(月)

■時間: 平日 17:30～24:00 (L.O.23:30)、土日祝日 17:30～22:00 (L.O.21:30)

■内容:

・ダッチオープン 肉料理コース

塩麴とローズマリー、ニンニクで旨味と香りをつけたチキンをフライパンで焼き、ダッチオープンで仕上げました。

ブロッコリー、プチトマト、ズッキーニ、ヤングコーン、オクラ、茄子、ラディッシュ、ポテトなど野菜も豊富に入っています。

・ダッチオープン 魚料理コース

白ワインとバターで鮮魚と帆立、旬の野菜を蒸し煮した、さっぱりした仕上がりの料理です。フレッシュレモンを搾ると、より爽やかな味わいがお楽しみいただけます。

\* 両コースとも、サラダ、本日のスープ、パンまたはライス、デザート、コーヒーを付けたセットでの販売

\* 食材の仕入れ状況により、野菜の内容は変更になる場合があります。

■料金: 2,200円

\* サービス料・消費税込み。



「魚料理コース」イメージ



レストラン「ハシュハシュ」店内

**【レストラン ハシュハシュ お客様お問合せ先】**

**TEL 03-3498-0173 (レストラン直通)**

**【渋谷東急イン概要】**

所在地: 東京都渋谷区渋谷1-24-10

JR 渋谷駅東口 宮下公園隣り (渋谷駅より徒歩2分)

客室 225 室、レストラン 1ヶ所、宴会場 2ヶ所。

2012年8月、レストラン改装。

同年10月、客室リニューアルオープン。改装に先んじて、客室内のアートワークデザインを「渋谷の街」をテーマに一般公募し、5作品を採用。

**[ 本件に関するお問い合わせ先 ]**

**渋谷東急イン／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 高田 静穂 (たかだ しずほ)**

**〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷エクセルホテル東急内)**

**E-mail. s.takada@tokyuhotels.co.jp**

**TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309**

**☆渋谷東急インの業務を兼務しております☆**