

2025 年 6 月 30 日

福島の「味」力を再発見！夏を感じる「福島御膳」

二子玉川エクセルホテル東急で、7 月 1 日～31 日まで「発見！ふくしま」開催



二子玉川エクセルホテル東急(東京都世田谷区 二子玉川ライズ内 総支配人 河内 辰夫)では、2025 年 7 月 1 日(火)～31 日(木)までの 1 か月限定で、30 階「The 30th Dining Bar」にて福島県産食材をふんだんに盛り込んだ「発見！ふくしま」を開催いたします。

詳しくはこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/futako-e/information/130305/index.html>



「発見！ふくしま」開催も 10 回目を迎え、これまでに「福島御膳」等をお楽しみいただいたお客さまが、リピーターとして次回開催を心待ちにしてくださるまでになった本フェア。東京電力ホールディングス株式会社が進める、福島県産品の美味しさや魅力を多くのお客さまにも再「発見！」いただける企画であると同時に、少しでも生産者さまのお力になりたいとの思いから、当ホテルでは毎回福島県が育んだ多彩な食材をぎゅっと詰め込んだメニューを提供しております。その中でも、今回の「福島御膳」は特にガッツリ食べたい

派にも、おつまみとして食べたい派にもうれしい、ご飯やお酒が進むメニューが勢ぞろいしております。



福島御膳の主役は「福島県産麓山高原豚の角煮」です。甘じょっぱさと旨味がしみ込んだ角煮が口の中でほろほろと解け、一緒に煮込んだ煮卵は豚肉の甘みを感じられるほど染みしみに。ちょっとお行儀が悪いですが、福島県産米「福、笑い」を用いたカツオご飯に乗せて、煮汁をかけてガッツリ食べたい一品です。また、併せて提供しているメヒカリの一夜干しや真イカのあん肝和えと共に、お酒が進

むこと請け合いです。開催期間中に10周年の節目を迎えることから、今回は福島御膳をご注文のお客さまに限り生ビールを100円で提供するため、ぜひ一緒に味わっていただきたいメニューです。

そして、夏を感じるメニューとして「福島県産タコと玉子そうめん」をご用意。目にも鮮やかな黄色い玉子そうめんはつるんとど越しが良く、暑さに疲れた体を冷やしてくれます。添えられたタコのキュッキュとした食感との違いもお楽しみいただけます。



お腹がいっぱいでも、最後までさっぱりとお召し上がりいただけるデザート付きで、福島の夏の味覚を心行くまでご堪能ください。



デザートメニューとして主にティータイムからディナータイムにお楽しみいただいている「アーモンドのムースと福島県産桃のコンポート」は、歯ごたえを残してコンポートに仕立てた桃に、フランボワーズのソースをかけたアイスが目を惹く、かわいらしい仕上がり。10周年を記念して制作したロゴにも描かれた「ハナミズキ」のイメージを、白とピンクのワインジュレで表現しました。口中に広がる香りのハーモニーと、食感の妙をお楽しみください。

期間中、上記2つのメニューをお召し上がりいただき、モバイル端末でのアンケートにご協力いただいたお客さまには、「福、笑い」のキューブ米をプレゼントいたします。(数量限定、なくなり次第終了) 艶やかな福島御膳やデザートとともに高層階の景色をゆっくりと眺めながら、福島の地に想いを寄せるひとときをお過ごしください。

本年7月17日に10周年を迎える二子玉川エクセルホテル東急は、今後もさまざまな自治体や企業などと積極的にタイアップしながら、お客さまに末永く愛されるホテルを目指してまいります。

■「発見！ふくしま」ー フェア開催概要

場所:30階 The 30th Dining Bar (ザ・サーティース ダイニング バー)

日時:2025年7月1日(火)～7月31日(木)

ランチ 11:30～14:00(L.O.14:00)

ティー～ディナー 14:00～21:00(L.O.20:00)

※アンケートの回答はお客さまのモバイル端末からのみとなり、お客さまご自身での操作が必要とな

ります。また、「キューブ米」は数に限りがございます。このため、お越しいただいたタイミングで、お渡しできない場合もございます。予めご了承ください。

【福島御膳】

料金:ランチ ¥3,800／ティー&ディナー ¥4,300

内容:福島県産麓山高原豚(はやまこうげんとん)の角煮／福島県産メヒカリの一夜干し／福島県産真イカのあん肝和え／福島県産アコウの唐揚げ トマトヴェルジュソース／福島県産タコと玉子そうめん／福島県産カツオの菜飯／福島県産あおさの味噌汁／香の物／アーモンドのムースと福島県産桃のコンポート／コーヒーまたは紅茶

※10周年を記念して、7月17日～7月31日まで、生ビールを福島御膳一食につき一杯¥100で提供いたします。

【アーモンドのムースと福島県産桃のコンポート】

料金:デザートセット ¥1,900／デザート単品 ¥1,600

■The 30th Dining Bar 概要

多摩川や富士山などの豊かな自然が織り成す美しいロケーション。洗練された雰囲気の中、エリア屈指の美食の空間をお楽しみください。記念日や大切な会食の場にもおすすめです。

■二子玉川エクセルホテル東急 10 周年ロゴについて



時の流れや時間帯によって移り変わる街の表情を、多摩川のほとりに建つホテルからの展望と二子玉川のシンボルツリーである“ハナミズキ”と共にグラデーションで表し、中央に周年の「10」を大きく表しました。「0」の中にはハナミズキのつぼみをハートで表現し、ホテルの更なる飛躍を皆さまに約束するという思いを託しました。

■二子玉川エクセルホテル東急 概要

2015年7月17日、二子玉川ライズに世田谷区初のシティホテルとして開業。客室数わずか106室と小規模ながら、地上134mの景色がお楽しみいただけるホテルとして知られています。

〒158-0094 東京都世田谷区玉川 1-14-1 二子玉川ライズ 30F
03-3700-1093



※画像は全てイメージです。

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニュー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、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

◇◆お客さまのご予約・お問合せ先◆◇

二子玉川エクセルホテル東急

ザ・サーティース ダイニング バー

(10:00～20:00)

TEL:03-3707-7200

◇◆本リリースに関するお問い合わせ◆◇

二子玉川エクセルホテル東急

販売促進: 芹沢

TEL:03-3700-1093 FAX:03-3700-1098

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