

雅叙園史上初のチャペル付邸宅レストラン！ RISTORANTE CANOVIANO (リストランテ カノビアーノ) で叶う ホテル雅叙園東京(目黒雅叙園)の新婚礼スタイル

2017年5月15日(月)グランドオープン

ホテル雅叙園東京(運営：株式会社目黒雅叙園/所在地：東京都目黒区)は、2017年4月に施設名称を86年ぶりに変更し、新たにホテルとしての歴史をスタートさせました。併せて、同リブランド事業の一環として、イタリアンの名店として知られるRISTORANTE CANOVIANO(リストランテ カノビアーノ)を5月15日(月)に敷地内別棟にオープンいたします。

それと共に、専用の独立型チャペルと、ガーデンテラスを望む会場を一棟貸切し、自然派イタリアンを召し上がりながらのレストランウェディングサービスを提供いたします。



レストラン内観



何よりもの演出である料理、ワインとのペアリングも上質なウェディングならではの。

来年創業90周年を迎えるこの節目だからこそ原点に立ち返り、これまでに雅叙園で挙げられたカップルや、ご来館頂いたお客様の声に基づき、皆様の想いが形になった雅叙園史上初のウェディングスタイルとなります。ホテル棟とは独立した専用のチャペルで思い出に残る厳かな挙式をされた後は、専用のプロムナードでブーケトスやブーケプルズなどのアフターセレモニーも自在。

レストランは、イタリア・フィレンツェをテーマとし、華やかな中にも落ち着きを感じられるしつらえが施され、そこで饗される料理は植竹隆政シェフの代名詞でもある自然派イタリアンです。

貸切だからこそ、ゲストもスタッフもおふたりだけを祝福するプライベートウェディングが叶います。

【一棟貸切ウェディングの魅力】



【 BANQUET 】

ガーデンテラスを望む居心地の良いレストランフロアは、当日おふたりの色をそえゲストをもてなします。イタリア・フィレンツェを思わせる伝統的な中にスタイリッシュさを感じるインテリアは、洗練された気品漂う中にも陽気な祝いの席にふさわしいものに。特別な日が特別な料理と特別なサービスで一層思い出のモノに。

[スペック] 定員80名



【 CHAPEL 】

美しいドレス姿を映し出す18mを超えるバージンロード、パイオリンやウッドベース、ギターやピアノ、トランペットによる生演奏と聖歌隊の美しい歌声が響きわたる空間で、感謝の気持ちと永遠の愛を誓う結婚式。荘厳な中にも親しみのあるセレモニーが叶います。

[スペック] 定員80名



【 GARDEN TERRACE 】

レストラン専用の門からアプローチを進むと見えてくる広いガーデンと邸宅。ウェルカムカーを飾ったりガーデンパーティーも楽しめるのは、一棟貸切だからこそ！ゲストとのくつろぎの時間や、演出でおふたりの想いがこだわりのカタチになっていきます。雅叙園が培ってきたホスピタリティはそのままに、オリジナルテイ溢れる自由なおふたりらしいウェディングを。

「おいしい驚きを喜びの声にするために」～植竹隆政シェフによる自然派イタリアン～

1999年に代官山にて開業した RISTORANTE CANOVIANO は、植竹隆政シェフが率いる自然派イタリアンの名店として、著名人をはじめ多くのファンに愛されてきました。にんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいにこだわった一皿は素材の味を最大限まで引き出し、年齢を問わず愉しめる料理として多くのお客様に愛されてきました。当ホテルのブライダルコンセプトである「幸せを呼ぶ、日本の彩り」をひと皿ごとの表現。滋味深い味わいがゲストへの最高のおもてなしになります。

植竹隆政 Takamasa Uetake



1963年神奈川県生まれ。
高校卒業後、東京調理師専門学校にて和食、中華、西洋料理を学ぶ。
「パスタパスタ」の開業メンバーとして活躍した後、単身イタリアに渡る。3年間の修行中にオリーブ油とイタリア野菜の

美味しさに開眼。帰国後、ビゴロッソの料理長を経て、1999年代官山にカノビアーノをオープン。予約の取れない人気店としても有名に。京料理の優しい味わいに感銘を受けたことをきっかけに、野菜を中心に国産の食材を多く使用した上質で身体に優しい健康的なイタリアン料理を提供し続けている。ドルチェについては、イタリアの修行をはじめ、世界各地をめぐり、旅の出会いや思い出とともに生み出されたメニューが多くの人に愛されている。



シェフのシグネチャーメニュー「北海道産縞海老とカラスミの冷製カッペリーニ」

前菜、魚料理、肉料理・・・と、それぞれのお料理からひと品をお選びいただくプリフィックスコース。おふたりらしいコースを創り上げられます。その他、オープン記念特別メニューもご用意。

【オープン記念 限定メニュー】 15,000円(税サ別)

シマエビとカラスミの冷製カッペリーニ

カノビアーノサラダ 水牛のモッツァレラとフルーツマトのサラダ仕立て
パルマ産 18カ月の生ハム添え

アナゴのオープン焼き 新ごぼうのスープ仕立て 山えのき 豆苗
九条ねぎのソテー添え

黒豚の赤ワイン煮と大根 水菜のフィットチーネ

真鯛のポワレ カラフルマトとふきのとうのソース 焼き野菜添え

和牛イチボのグリル マッシュルームソース ホワイトアスパラ メキャベツ
菜の花のソテー添え

カカオのクレープ マスカルポーネクリーム包み 温かいベリーソースと
バニラのジェラート添え

カフェ

石田 博 Hiroshi Ishida



2016年、ホテル雅叙園東京の飲料顧問に就任したエグゼクティブソムリエの石田氏は、1996年の第1回全日本最優秀ソムリエコンクールでの優勝を皮切りに、国内外のコンクールで優勝するほか、若くして「現代の名工」や、「黄綬褒章」を受賞するなど我が

国が世界に誇るトップクラスのソムリエです。

この度、RISTRANTE CANOVIANO でレストランウエディングを行うお二人のために、コースに合わせた最適なワインのペアリングをいたします。

《一般のお客様のお問合せ》

目黒雅叙園(ホテル雅叙園東京)

ブライダルサロン (TEL.03-3491-5111)

平日:11:00~19:00/土日祝:9:00~20:00

Email bridal@megurogajoen.co.jp

《本内容に関するお問合せ》 ホテル雅叙園東京PR事務局 (株)トランスミッション(TEL.03-6802-8046 / FAX.03-6802-8239)

担当:大金(090-3563-5894) oogane@bc.ij4u.or.jp