



日本美のミュージアムホテル ホテル雅叙園東京

夏食材でパワーチャージ 涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～

7月より4店舗で販売スタート

今年、創業 90 周年を迎える日本美のミュージアムホテル、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) では、7月1日(日)より、涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～の販売を開始いたします。

ホテル雅叙園東京内にある各レストランの夏メニューとして毎年ご好評をいただいている、暑い夏にぴったりの爽やかなのど越しと、趣向を凝らした盛りつけで目にも涼しい「涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～」。今年は、日本料理「渡風亭」、中国料理「旬遊紀」、RISTORANTE “CANOVIANO”、Cafe & Bar「結庵」の4店舗でご提供いたします。



揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらし(渡風亭)

美しい螺鈿細工や組子細工など、日本の伝統美に溢れた個室を有する日本料理「渡風亭」では、揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらしを平日ランチタイム限定 20 食でご提供。素麺に盛り込まれた三つ葉と揚げ茄子、ピータンが清らかな溪流とそこで泳ぐ魚を思わせる「揚げ茄子素麺」。色鮮やかな海鮮がそそる「ばらちらしと茶碗蒸し」、甘味もついたお得なセットメニューでご提供いたします。



冷やし豆乳担々麺 / 冷やし五目中華(旬遊紀)

現存する最古の回転テーブルがある中国料理「旬遊紀」では、カラフルトマトと和牛ロースのコンビネーションが楽しめる「冷やし豆乳担々麺」と、さっぱりとした爽やかなのど越しでご好評いただいている、伝統の夏の人気定番麺「冷やし五目中華」をランチコースでご提供。



北海道産縞海老とカラスミのカッペリーニ (CANOVIANO)

にんにくや唐辛子、バター、クリームなどの動物性油脂を極力使わず、オリーブオイルや野菜などの自然の味わいにこだわった自然派イタリアン RISTORANTE “CANOVIANO”では、植竹隆政シェフの 20 年来のスペシャリテをご提供。フルーツトマトとオリーブオイルを空気を入れるように攪拌して作った軽やかなソースで細いパスタに和えています。甘い縞海老とカラスミの塩味の繊細な融合をお楽しみください。



シーフードマリネの冷製カッペリーニ(結庵)

陽光あふれる空間が特徴の Cafe & Bar「結庵」ではシーフードマリネの冷製カッペリーニをランチセットでご提供。シーフードの旨みとライムドレッシングのさっぱりしたハーモニーをお楽しみください。

ホテル雅叙園東京が誇る和洋中屈指の料理人たちが、暑い夏を乗り切るためのパワーチャージができるよう、麺はもちろんスープやソース、具材にまでこだわって作りあげた涼麺の数々を是非ご堪能ください。

◆涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～

販売期間:2018年7月1日(日)～2018年8月31日(金)

提供店舗:中国料理「旬遊紀」、日本料理「渡風亭」、RISTORANTE “CANOVIANO”、Cafe & Bar「結庵」

価格:

中国料理「旬遊紀」 麺飯ミニランチコース 2,200円(税・サ別)

日本料理「渡風亭」 揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらし 3,200円(税・サ別)※平日ランチ限定 20食

RISTORANTE “CANOVIANO” 5,000円ランチコース(税・サ別)、7,000円ディナーコースより(税・サ別)

Cafe & Bar「結庵」 1,400円ランチセット(税・サ別)、2,800円レディースセット(税・サ別)

予約・お問い合わせ:050-3188-7570(レストラン総合案内)

涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～特設ページ <http://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/10285>

◆ホテル雅叙園東京とはー

2018年12月に創業90周年を迎えるホテル雅叙園東京は、館内のいたるところで絢爛豪華な美術・工芸品をご覧いただける、日本美が詰まった唯一無二のミュージアムホテルです。全60室すべてがスイートルームで80㎡以上の広さを誇ります。

〒153-0064 東京都目黒区下目黒1-8-1

TEL:03-3491-4111 (大代表) <http://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

————— 本件に関する報道関係者からのお問合せ・ご取材・ご掲載ご相談 —————

ホテル雅叙園東京 PR 事務局
(株式会社アトリエラパズ内) 平松
TEL:090-4838-5378 pr@atelierlapaz.com

<その他お問い合わせ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達
TEL:03-5434-3832 press@hotelgajoen-tokyo.com