

MIYABI

[みやび]
2017
Autumn
vol.54

初秋の香り漂う、秋皿

Close-up
RISTORANTE “CANOVIANO”
Contents
New American Grill
“KANADE TERRACE”
GRAND OPEN
Pick-up
三世代の過ごし方
いけばな51流派が集う花の祭典
New Open
PATISSERIE「葉杏1928」

Shop Information



中国料理「旬遊紀」

営業時間:平日／11:30～16:00(L.O.)
17:30～21:30(L.O.)
土日祝／11:30～21:30(L.O.)



RISTORANTE “CANOVIANO”

営業時間:平日／11:30～14:30(L.O.)
17:30～21:30(L.O.)
土日祝／11:30～15:00(L.O.)
17:30～21:30(L.O.)



Cafe&Bar「結庵」

営業時間:平日／11:30～22:30(L.O.)
土日祝／11:30～17:00(L.O.)
※土日祝のディナーは20名様よりご予約を承ります



カフェラウンジ「パンドラ」

電話:03-5434-3858
営業時間:平日／10:00～21:30(L.O.)
土日祝／9:00～21:30(L.O.)



日本料理「渡風亭」

営業時間:平日／11:30～14:30(L.O.)
17:30～20:30(L.O.)
土日祝／11:30～20:30(L.O.)



New American Grill “KANADE TERRACE”

営業時間:平日 ランチ／11:00～14:30(L.O.)
ディナー／14:30～17:30(L.O.)
ディナー／17:30～23:00(L.O.)
土日祝 ランチ／11:00～15:00(L.O.)
ディナー／16:00～17:30(L.O.)
ディナー／17:30～23:00(L.O.)



ステーキハウス ハマ

電話:03-3492-1390
営業時間:平日／11:30～14:00(L.O.)
17:00～21:30(L.O.)
土日祝／11:30～15:00(L.O.)
17:00～21:30(L.O.)



PATISSERIE 「葉杏1928」

電話:03-5434-5230
営業時間:10:00～20:00

ご予約・お問合せ Tel. 050-3188-7570 (レストラン総合案内) 受付時間:9:00～20:00

※“KANADE TERRACE”のディナーはコースのみ21:30(L.O.)となります。
※ステーキハウス ハマ、カフェラウンジ「パンドラ」、PATISSERIE「葉杏1928」は店舗にて直接承ります。

ホテル雅叙園東京 ファミリークラブ会員募集



入会金¥3,000で、3年間有効のホテル雅叙園東京「ファミリークラブ」。この会員証を呈示すれば人気の百段階企画展が無料で入場できるほか、レストランや宿泊などさまざまな優待特典が。申込は、ホームページからエントリーできます。

料金 入会金 ¥3,000(3年間有効) 更新料 ¥500 ※年会費無料
お問合せ Tel. 03-5434-3833 (メンバーズ事務局 平日のみ10:00～17:00)

メルマガ会員募集中

メールマガジンにて、企画展やレストランなど旬な情報をお届けいたします。お得な特典をご案内することも！



ホテル雅叙園東京

HOTEL GAJOEN TOKYO vol.54

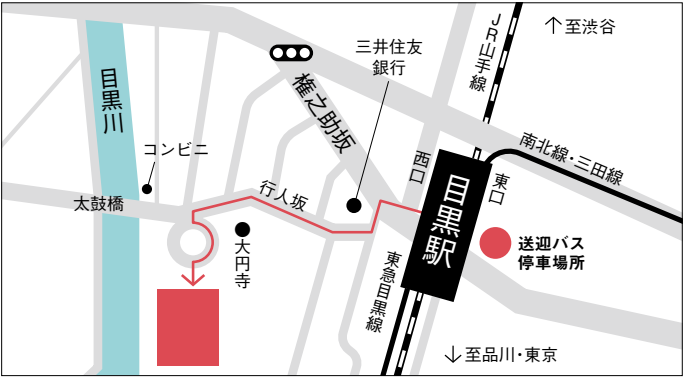
〒153-0064 東京都目黒区下目黒1-8-1 Tel.03-3491-4111(代表)
E-mail fc@hotelgajoen-tokyo.com
www.hotelgajoen-tokyo.com

・本誌に掲載した写真は、全てイメージです。
・ご予約の際には、ファミリークラブ会員様である旨をお伝えください。
・詳細はWebサイトをご覧ください。
・ファミリークラブの特典につきましては、季節限定商品・企画商品等は対象外となります。
・本誌掲載内容は、2017年9月現在の情報です。
・表示料金は税・サービス料(発生するもののみ)を別途頂戴いたします。
・掲載内容は一部変更になる場合がございます。
・食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

発行元／ホテル雅叙園東京 メンバーズ事務局

お問合せ:Tel.03-5434-3833(平日のみ10:00～17:00)

Access



目黒駅より徒歩3分

(JR山手線西口、東急目黒線、地下鉄南北線・三田線)より行人坂を下って徒歩3分
JR目黒駅(東口)・品川駅(高輪口)より無料ホテルバスを運行しております。
※バス停はございません。※詳しくはHPをご覧ください。



New American Grill “KANADE TERRACE”

The charm of Japan's four seasons enjoyed with grill cuisine

A new dining restaurant, New American Grill “Kanade Terrace,” opened at Hotel Gajoen Tokyo this autumn. “Kanade Terrace” was named from “Wa de yo wo Kanaderu (meaning playing a tune of Japan).” The chef Oba said that he was impressed by a Michelin-starred restaurant in New York where Japanese ingredients were used on a daily basis. He also continued, “I want to rediscover the charm of Japanese ingredients that are currently getting worldwide attention and offer delicious foods in the best condition as simple as possible.” He carefully brings out the flavor of each season as he prepares the grill foods.

The restaurant consists of three areas; a dining area mainly for a la carte dishes, a chic bar area, and a dining area to fully enjoy the full-course meals. There is also “Chef’s table” area where the chef talks with the guests and cooks carefully selected ingredients of the day to suit their taste.

The dish on the cover

Grilled beef tenderloin topped with miso-flavored foie gras pâté

The beef tenderloin is soaked in a designated percentage of salt water. To seal in the delicious taste, the beef coated with the salt is grilled on high heat until the surface becomes brown. The perfect marriage of oven-roasted beef topped with foie gras pâté flavored with homemade Saikyo miso.

New American Grill “KANADE TERRACE”

Tel 050-3182-7570

Weekdays 11:00–14:30(last order)/14:30–17:30(last order)/17:30–23:00(last order)

Weekends and Holidays 11:00–15:00(last order)/16:00–17:30(last order)/
17:30–23:00(last order)

Price Lunch Weekdays ¥3,000 Weekends ¥3,400 Dinner ¥5,000–
(Tax and service charge excluded)

この秋、新たなダイニング New American Grill

“KANADE TERRACE” が誕生しました。店名が
意味するのは、“和で洋を奏でる”という想い。

ニューヨークを訪れた際、星付きのレストラン
で日本の食材が当たり前のように使われて
いるのを体感し、衝撃を受けたという大庭勝
広シェフ。「今世界的に注目を集めている和素
材とその技法を改めて見つめ、おいしいもの
をおいしい状態でシンプルにご提供したい」

と、四季折々の滋味を丁寧に引き出したグリ
ル料理を披露しています。また、「料理とは、
基本的なことをおろそかにせず、積み重ねて
いくこと」であり、本来の肉の旨みをさらに
引き立たせる下拵え、例えば、肉を一度塩水
にくぐらせ、塩味を均一に浸透させてから強
火で一気に焼き目をつけ旨みを閉じ込めるな
どの工程、その時期最も美味しさを蓄える旬
の素材に適した調理法で調理することが大切
だと語る大庭シェフの料理には、味わいの中
にキラリと光る和の技が隠されており、日本
人に馴染みのある食材や調味料により更なる
味わいの世界を広げています。

◎表紙の料理

フォアグラ味噌のパテをのせた牛フィレ肉のグリル

牛フィレ肉に決められた配分の塩水をたっぷり纏わせ、塩気で肉をコーティング。強火のグ
リルで一気に焼き色を付けて美味しさも閉じ込める。肉の上には、自家製の西京味噌にフォ
アグラのパテを混ぜたものを合わせ、こんがりとおオープンで焼いた絶妙のマリアージュ。

「ひと手間」により引き立つ素材の「旨み」

New American Grill “KANADE TERRACE” ニューアメリカン Grill “カナデテラス”

MIYABI vol.54

2017 Autumn

Contents

2 – 旬を読む

4 – 旬を食す

New Open
6 – PATISSERIE 「栞杏1928」
New American Grill
“KANADE TERRACE”

Close-up
8 – RISTORANTE “CANOVIANO”

Pick-up
10 – 三世代の過ごし方
いけばな51流派が集う
花の祭典

12 – News_information

Art Direction: Ryo Tozawa

Photo: Yuji Kanno, Akira Utsuki, Aya Kawai, Junya Okada



茸

【 Mushroom 】



もしも森に茸がなかったら……。

自然の摂理を教えてくれる、山の恵み

色や形などの姿形はもちろん、生態自体が神秘的な茸。植物ではなく「生物」で、胞子を散布して繁殖する菌類です。私たちが口にする、傘や軸（茎）は、植物でいうなら花にあたる部分で、食用だけで100以上の種類があると言われるています。気温や湿度など条件が整った時に形作られる独特の形、香り、調理してからの味わいも環境によって微妙に変わり、ひとつとして同じものはありません。本当に不思議ですよ。秋の雨上がりの午後、森に入ると、昨日まで何もなかったところに一面茸が生えていることがあります。古代の人々は、この光景をきつと神がかりと感じたのではないのでしょうか？ ものすごく美味しいご馳走になったり、栄養価が高かったり、時に薬効もあったりする一方で、毒性を持つものもあつたりと、生半可な知識では語れない謎だらけの存在なのです。そして、落ち葉や朽ち木を分解して無機物として還元する働きをするため、森などの大地、つまり地球になくてはならない存在なのです。茸のような菌糸生物がなければ森は落ち葉と朽ち木で埋もれてしまい、新しい命を育むことが難しく、その存在を考えれば考えるほど畏敬の念をもって味わいたい、大自然の恵みです。茸が放つ香りは脳の深いところに届きます。特にトリュフや松茸など一瞬陶酔を覚えることも。また、火を入れると茸の細胞の隅々まで旨みが充満。自己主張をしながらも他の食材とのハーモニーも見事な名脇役にもなるなどお皿の上でも変幻自在。その魅力にたくさん触れたいですね。

Mushroom

What if there were no mushrooms in the forest?
Blessings of mountains teach us the laws of nature

Mushrooms are mysterious in that they have a unique ecology as well as a variety of colors and shapes. They are not plants but living organisms, or fungi that reproduce themselves by spreading spores. The cap and stalk, the portion where we eat, play a role similar to flowers in plants. It is said that there are more than 100 kinds of mushrooms for edible use alone. Their unique shapes and aroma are produced when certain conditions such as temperature and humidity are met, and the flavors after cooking subtly differ depending on the environment. Thus, no two mushrooms are the same. Very mysterious, aren't they? When we go into the woods after rain in the autumn afternoon, we sometimes see that

mushrooms are produced all over the area where there were no mushrooms up until yesterday. Ancient people who saw this spectacle might think that it's supernatural. While there are very delicious, nutritious, and even medicinal mushrooms, there are also toxic mushrooms. They are living organisms full of mystery, so we cannot talk about them without a great deal of knowledge. That said, because mushrooms decompose fallen leaves and rotten trees into inorganic matters, they are indispensable for nature like forests, or the earth. Without fungi like mushrooms, forests would be completely filled with fallen leaves and rotten trees, and consequently, it would be difficult to bring new life into the

world. Mushrooms are the blessings of nature that, the more we know about the meaning of existence, the more we want to appreciate them with a feeling of awe. The aroma of mushrooms reaches deep into our brain, and some mushrooms such as truffles and Matsutake, in particular, even give us a feeling of euphoria for a moment. When they are heated, the delicious flavors spread to every cell. They have a strong personality yet freely transform themselves as a great supporting player that harmonizes with other ingredients on the plate. Why not discover the charm of various mushrooms?



RISTORANTE “CANOVIANO” 平目のポワレ ポルチーニと九条ネギのソテーと ユリ根の焼きリゾット添え

平目のポワレとユリ根入りのリゾットに、素焼きしたポルチーニ茸を組み合わせた秋を感じさせるひと品。香ばしい焼きリゾットとポルチーニの芳醇な香り、ラディッキオの仄かな苦みがアクセント。ソースはあえて使わずに、塩とオリーブオイルで素材の味を引き出しました。

A dish of autumn with sole poele, lily bulb risotto, and roasted porcini mushrooms. The grilled risotto to enjoy with rich aroma of porcini mushrooms, accented with a subtle bitter flavor of radicchio.

【提供期間】 9月1日(金)～11月30日(木)
【提供時間】 17:30～21:30(L.O.)
【料金】 ディナーコース ノヴェッラ¥10,000にてご提供



Cafe & Bar「結庵」 秋味と秋の味覚の包み焼き

秋味とは秋鮭の意味。肉厚の秋鮭と旬のきのこ、栗を閉じ込め、包みを丸ごとオープンへ。お客様自身の手で包みを開いていただく、心躍る逸品です。卓上に立ち上る秋の香りと美味の数々を存分にお楽しみください。トリュフオイルと合わせ塩を添えて。

Akiaji, or autumn salmon, is baked in an oven, wrapped together with mushrooms and chestnuts in season flavored with truffle oil and salt. Please enjoy the flavor of autumn.

【提供期間】 9月1日(金)～10月31日(火)
【提供時間】 平日／11:30～14:30(L.O.) 17:30～22:30(L.O.)
【料金】 ランチセットメニュー¥1,400、ディナーアラカルト¥1,000にてご提供



中国料理「旬遊紀」 北京ダック トリュフ味噌巻き

名物の北京ダックをシェフオリジナルのトリュフ味噌で味わう特製メニュー。香ばしく仕上げた北京ダックともちもちとした生地、ふわりと漂うトリュフの香りが重なり合い、極上のハーモニーを奏でます。えびせん、揚げ湯葉のつけ合わせと共に。

The specialty Peking duck to enjoy with chef's original truffle sauce. The Peking duck, sticky pancakes, and rich aroma of truffle create a perfect harmony.

【提供期間】 9月1日(金)～11月30日(木)
【提供時間】 平日／11:30～16:00(L.O.) 17:30～21:30(L.O.)
土日祝／11:30～21:30(L.O.)
【料金】 旬香ランチコース¥4,200 ディナーコース¥8,500にてご提供



New American Grill “KANADE TERRACE” フォアグラをまとった鴨肉のロースト

新鮮な鴨肉の上に、フォアグラのペーストを贅沢に重ねたスペシャルメニュー。脂の少ない鴨肉とリッチな味わいのフォアグラが絶妙な相性を生み出します。付け合わせにきのこをたっぷりあしらひ季節感を演出。風味豊かなきのこのこのビュレのソースと共に。

A special dish with fresh duck meat served with foie gras paste on top and richly flavored mushroom sauce. It creates a perfect balance between the low fat duck and rich foie gras.

【提供期間】 9月1日(金)～10月31日(火)
【提供時間】 17:30～23:00(L.O.)
【料金】 ディナーコース¥5,000にてご提供

日本料理「渡風亭」 甘鯛きのこ山 赤柴酢添え

甘鯛に塩と酒、黒胡椒を軽くふり、香ばしく上品に焼き上げました。京の漬物「赤柴漬」で作ったお酢と共に食せば秋を感じさせるひと皿に。お相手には、オーストラリア産の赤ワイン『シラーズ』をご用意。シラーズの特徴でもある黒胡椒の香りが、甘鯛の旨みをより一段と引き立てます。

A dish of autumn with grilled red snapper sophisticatedly seasoned with salt, sake, and black pepper served with mushrooms. The wine with aroma of black pepper complements the flavor of the red snapper.

【提供期間】 期間限定(要問合せ)
【提供時間】 平日／17:30～20:30(L.O.)
土日祝／15:00～20:30(L.O.)
【料金】 ¥12,000～のディナーコースにてご提供

食事の魅力をより一層高めてくれるもの、それはワインと料理の至福のマリアージュ。シェフ渾身の秋のひと皿とワインがそれぞれの良さをさらに引き立てあうとっておきの銘柄をエグゼクティブ・シェフ・ソムリエがセレクト。例えば、風情漂う和の逸品に赤ワインを添えて……どこまでも自由な発想で、新たな愉しみを提案します。ワインと共に豊かに広がってゆく、旬の香りと素材の奥深い味わいをご堪能ください。

旬の味覚とワインの好相性で 日本の秋を味わい尽くす

旬を食す



ファミリークラブ会員優待 飲食料金 平日 15%OFF／土日祝 10%OFF・個室料 50%OFF

ご予約・お問合せ レストラン総合案内 Tel. 050-3188-7570 (9:00～20:00)

※料金には別途、消費税およびサービス料を頂戴いたします。※個室ご利用の際は、別途室料を頂戴します。※特別日や百段階段企画展開催中は、営業時間が変更となる場合がございます。



New Open 2 New American Grill “KANADE TERRACE”

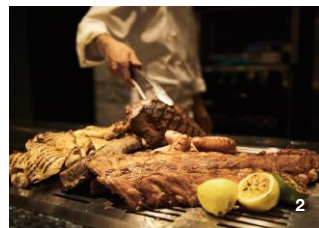
“ひと手間”が生み出す
滋味深き“旨み”を堪能

1階メインロビーにグリルダイニング New American Grill “KANADE TERRACE”がオープン。ランチタイムはブッフェスタイルで約40種類の多彩な料理を愉しめます。おすすめのデイナータイムは、厳選した食材にあわせた切り方や下拵え、そして調理の際の温度や技法など、時代を超えて連綿と伝わるひと手間加えた匠の仕事で滋味深い味わいを体験することができま

New Open 2 New American Grill “KANADE TERRACE”

Opening of a new grill dining restaurant with great hospitality and selected seasonal foods

During lunch time, the foods are served in buffet style and freshly cooked grill foods are cut in front of the guests. In the open kitchen, the chef fascinates the guests by demonstrating cooking of the grill foods dynamically. In the afternoon, the guests can enjoy lots of sweets proudly made by the patissier in dessert buffet style. During dinner time, full-course meals as well as a la carte menus are served.



1. ガラス張りの巨大なワインセラーを背景に、ゆったりとしたアンティークグリーンのベンチシートで構成された落ち着いた空間。2. 電(かまど)をメインに備えたシェフズテーブルではディナータイムにはひと手間をかけた繊細な調理シーンを、ランチタイムには賑やかでライブ感あふれるパフォーマンスも。3. バーエリアは、真っ赤なレザーのコンパートメント席と、アートワークなど和空間との見事な融合。組子細工のパテーションが雅叙園らしいしつらえのポイントにも。



New Open 1 PATISSERIE 「栞杏1928」

唯一無二の味を追求した
パティスリーの誕生

店名の「栞杏」はフランス語で「つなぐ」「絆」を意味する「Lien」に由来。大切な方への気持ちを表すに相応しい、絆をつなぐテイクアウト専門のパティスリーショップが誕生しました。「今まで800種類以上のフランス菓子を作ってきましたが、お客さまに雅叙園らしさを感じていただきたいということで、歴史あるレシピも和の要素を加えるなど微調整を施すことで、ここにしかない味を追求しました」とは生野剛哉。ペストリー料理長。ランドオープンには和室宴会場の天井画を転写したアートなチョコレートもお目見えします。

ボンボン各種

左下から時計回りにピスタチオ、山椒、柚子、カルヴァドス、木苺のボンボン。「小さなボンボンの中に素材の味わいや食感の違いを感じていただきたくて、フティ・ガトーを作る感覚で開発しました」



シシリアン

アーモンドのビスキュイ、ピスタチオのヌガー、ピスタチオのビスキュイ、アーモンドのパバロアなどが6層になった生野シェフのスペシャリテ。20年以上作り続けているこの味には長年来的ファンも。

New Open 1 PATISSERIE “LIEN 1928”

A patisserie seeking one and only taste makes its debut

A new patisserie “Lien1928” will open this Autumn. In the chic space with essence of Japanese, it offers beautiful sweets including popular baked confectionery and jewel-like bonbon that were expressed art ornamentation. The Executive pastry chef Takeya Shono said, “I pursued the taste that can be enjoyed only here by adding essence of Japanese. I hope our guests enjoy the world of Hotel Gajoen Tokyo.”

TEMARI ~手毬~

館内の“和”のしつらえを感じる空間にシェフがインスパイアを受け、誕生したショコラを手毬状に組んだ美しいスイーツ。職人の繊細な手仕事にうならされる一品。大切な人への手みやげにも喜ばれます。





2.『水牛のモッツァレラチーズ、季節の野菜のサラダ仕立て パルマ産生ハム添え』
3.『黒毛和牛もも肉のコトレッタ』(共にコース料理の1例)。4.シックでモダンなエントランス。5.ブルーのタイル張りのプールと豊かな緑の庭を臨むダイニング。



来年で創業90年の歴史が新しいステージを彩る

新たに誕生した、完全貸切型レストラン。カノビアーノウェディングの3つの魅力

～親しい人と貸切会場で
ゆったり過ごす～

【少人数プラン】
30名様¥1,200,000 お1人様追加¥20,000

【含まれる内容】

挙式、会場使用料、ブライズルーム、音響照明使用料、専属オペレーター、スクリーン、プロジェクター使用料、テーブルコーディネート料、メイン・ゲストテーブル装花、ゲストテーブル装花持帰りラッピング、カノビアーノウェディングコース料理、フリードリンク、ご新郎ご新婦衣裳各1点、ヘアメイク、着付、アテンド、司会者、型物写真、両家焼増し、消費税、サービス料

1 植竹シェフがふたりの為に
美味しさはもちろん、シェフがおふたりと相談しながらウェディングメニューを提案してくれる。ゲストの「美味しい」とほころぶ笑顔が目に見え、嬉しそうです。

2 独立した邸宅風のレストランを貸切りで
門をくぐり、石畳を歩くとそこに広がる特別な場所を完全貸切で利用できる。チャペルが二階に、ブライズルームなどの施設も充実しているのもうれしい。

3 自由な結婚式と一緒に作る
おふたりを専任のプランナーが当日までアテンド。窓の外には、青が眩しいプールが広がり、テラスを使ってゲストも驚くような演出が可能。BBQやビッフェなど、ゲストと一緒に楽しむ演出と一緒に考えていきましょう。



Wedding



5月にホテル雅叙園東京内に新しく仲間入りしたRISTORANTE "CANOVIANO"。隠れ家的なロケーションにある一軒家は、貸切りのレストランウエディングも可能で2階は専用のチャペルになっています。「インテリアのイメージは、花の都と言われる美しい街、フィレンツェにある貴族の館です」と植竹隆政シェフ。緑や水辺を臨むテラス席やダイニング、ステンドグラス風の天井、ボタニカルの壁紙が優雅な個室など、まさに貴族の別荘のような贅沢な雰囲気を作り込まれています。この美しい空間にさらに彩りを添える植竹シェフのお料理の数々。食材の一つひとつを、自ら日本中を飛び回り厳選しています。「素晴らしい自然環境の中、愛情いっぱい育てられたものだからこそ、その味わいを最大限に生かしたい」。これが植竹シェフのポリシーであり、自然派イタリアンの巨匠と言われる所以なのです。コースの内容は基本的には月替わりですが、常連客には臨機応変にメニューを変えるなど、ホスピタリティの高い接客も自慢です。

喧騒とは別世界の隠れ家
手法を凝らした美食で
優雅な時間が約束される

Close-up

RISTORANTE "CANOVIANO"

Hideaway from the world,
apart from the bustle.
CANOVIANO promises
an elegant moment with
its creative gastronomy.

CANOVIANO newly joined HOTEL GAJOEN TOKYO this May. Having a private chapel on the 2nd floor, this hideaway house restaurant can also be used as a place for private wedding reception. The chef Takamasa Uetake said, "The interior is inspired by the house of nobility in Florence; the beautiful city of flowers."

The patio seats and dining seats with a view of the green garden with water, stained-glass ceiling, and elegant private dining room decorated with botanical wallpapers create a luxurious atmosphere like a noble family's vacation house.

Number of dishes created by the chef Uetake adds color to this beautiful space. Each ingredient is carefully selected by the chef himself flying around Japan. "Each ingredient is grown with love and care in a great natural environment, so I want to fully bring out the taste." This is the policy of chef Uetake, and because of this, he is said to be the great master of nature-oriented Italian cuisine.



1. コースは、20年来のスペシャリテ、「北海道産鱈海老とカラスミの冷製カッペリーニ」からスタート(ランチは¥5,000のコースから)

「いけばな」とは花のさまざまな表情、草木の命が作り出す姿の美しさを根源とし、花を生けるという事。そこには和の心が息づいています。その在り様は、見る者の心の琴線に触れ、癒しの時間と感動をもたらす代表的な日本の文化です。初秋から錦秋への季節の移りかわり、日本の美しい「和」を今に伝える51の流派が百段階段に集まります。著名な画家による、個性的な壁画や設えの中で生けられる花と空間美の世界をお楽しみください。

Pick-up 2 いけばな51流派が集う 花の祭典

Hyakudan-kaidan

※昨年度展示の様子



This magnificent, only wooden architecture at HOTEL GAJOEN TOKYO was built in 1935. The old Gajoen was called to be a Palace of the Dragon King in Showa era, and Hyakudan kaidan is a historic architecture designated as a tangible cultural property by Tokyo Prefecture. Hyakudan Kaidan has 7 rooms connected by 99 steps which were to be used as dining and banquet. Each of the 7 rooms has beautiful paintings drawn by some of the most famous painters of the period. Today, various seasonal events are held at this cultural property. Guided tours with meals, and cultural wedding ceremony are held for a limited time only.

いけばな×百段階段2017 「いけばな51流派が集う、花の祭典」

【開催場所】 東京都指定有形文化財「百段階段」
【開催期間】 2017年9月26日(火)～11月26日(日)
※月曜日休館
※作品は一週間ごとに入れ替わります。
【開催時間】 10:00～17:00(最終入館16:30)
【価格】 当日¥1,500 館内前売¥1,000
前売 ¥1,200 学生¥800
通期フリーパス¥2,300

📷 本展より、いけばな展の写真撮影が可能になりました。

販売窓口:ホテル雅叙園東京、ローソンチケット、セブンチケット、JTB各店、JTBレジャーチケット、イープラス
企画協力:公益財団法人いけばな芸術協会 / 後援:目黒区・(一社)めぐろ観光まちづくり協会
お得な「いけばな×百段階段2017」入場券付ランチチケット
発売中 ¥3,800～
※対象レストランなど詳細はHPをご覧ください。



ファミリークラブ会員優待

●会員証のご提示で百段階段企画展に無料入場可能!
※1名様に限り

●毎回ペアご招待を送料
※年4回送付される季節のご案内に同封

次回の季節のご案内MIYABIは11月中旬の発送を予定しております。同封する招待券は「神の手●ニッポン展Ⅲ」「百段雛まつり」です。

※各プランの詳細はHPをご覧ください。



Pick-up 1 同じ食卓で過ごす時間が 親・子・孫の繋がりをより強く

Sansedai-plan

今、家族の絆を再確認できると親・子・孫の三世代での時間の過ごし方が脚光を浴びています。70㎡以上の広々とした客室でなら、普段は離れて暮らしている家族全員が同じ部屋に宿泊することや、家事や仕事に追われる日常を離れ、思い出話に花を咲かせることができます。家族が揃う時の愉しみといえば、みんなで共有する食事の時間。「食医同源」を基本理念に、体に優しい料理を提供する中国料理「旬遊紀」では、親・子・孫の世代によってボリュームや食材、調理法に配慮した「三世代プラン」をご用意しました。家族が同じ食卓で美味に興じる姿を眺めながらの食事は格別です。

Three-generation family trips with parents, children, and grandchildren are currently in the spotlight, as they can reaffirm their family ties. All family members who live separately can enjoy staying in the same room. You can forget about your daily busy work and housework, and have precious time with your family. We offer "Three-generation plan" at Chinese restaurant "Shunyuki," where all family members including parents, children, and grandchildren can enjoy dishes tailored to each generation according to appropriate volume, ingredients, and cooking technique. In the private dining room "Senyu," up to 18 guests can be seated together around a large round table. If you eat together with your family enjoying the delicious cuisine with a smile, you will find that the taste is especially exceptional.



着物でいけばな展を鑑賞しませんか?

「美と匠の祭典 撫子 NADESHIKO」

着物は肌着や襦袢はもちろん、足袋や草履、バッグ、髪飾り、かんざしまで全てご用意。デザイン着物やレトロ着物など多数のラインナップからお気に入りを選び、文化財百段階段見学と美食を楽しめるプランです。

開催期間 2017年10月1日(日)～2018年5月31日(木) ※要予約(先着順)
※ランチ限定 / いけばな展開催期間中の月曜のぞく

受付・着付 10:30～ / 食事 11:30～ / 文化財見学(自由見学) 13:30～
いけばな展開催期間中のスケジュールとなります。企画展終了後のスケジュールについてはHPをご覧ください。
対象レストラン: 中国料理「旬遊紀」・日本料理「渡風亭」・RISTORANTE "CANOVIANO"・New American Grill "KANADE TERRACE"

通常プラン full packageプラン

¥12,800(税金・サービス料込)

着物レンタル、着付、ランチ、文化財見学

¥24,000(税金・サービス料込)

通常プラン+ヘアセット、写真、小物レンタル、1ドリンク

※さらに、お茶室体験もオプション(¥22,000)で追加可能(7名様までご利用可能)
ご予約&問合せ:050-3188-7570(レストラン総合案内9:00～20:00)





ステーキハウス ハマ

肉専用の冷蔵庫で熟成させた、本来のうまみを引き出したステーキの味わいは感動もの。日本人の感性に合わせた「和」のソースなどで工夫された魚介やアラカルト、コース内のメニューも秀逸。ベテランシェフの手さばきを眺めつつ大切な人と心躍るひとときを。

“Hama,” the well-established Teppanyaki steak house where you can enjoy carefully selected ingredients grilled with great technique.

ステーキディナー 1名様 ¥15,000

- ・前菜
- ・活才巻海老の鉄板焼
- ・活鮑の鉄板焼
- ・焼き野菜
- ・黒毛和牛サーロインステーキ 150g
- 又は フィレステーキ 130g
- +¥7,000で松阪牛にお取替えいたします
- ・サラダ
- ・ハマ風五目炒飯 又は ガーリックライス
- ・デザート
- ・珈琲 又は 紅茶



カフェラウンジ「パンドラ」

吹き抜けから差し込む陽光、白糸広がる滝、優雅に泳ぐ錦鯉庭園を眺めながら、開放的な空間で軽い食事やお飲み物で過ごすことのできる「パンドラ」では、ステーキの名店「ステーキハウス ハマ」がプロデュースした、口からはみ出しそうなほどボリューム満点の贅沢なハンバーガーがお楽しみいただけます。

“Pandora,” the café lounge where you can relax while admiring the splendid view of the atrium garden.

グルメバーガー（数量限定） ¥1,500

プラス ¥500 でドリンクをご提供できます。



【ホテル雅叙園東京のおせち】

日本料理、西洋料理、中国料理からお好きなおせちを選んで組み合わせることができるおせちが今年も登場します。また、毎年大好評の極上おせち二段重の他、新たに RISTORANTE “CANOVIANO” からイタリア料理のおせち一段重が登場！ 食べたい料理だけをお求めの方にぴったりの「ごちそうアラカルト」も和洋中取り揃えております。

“Osechi” is New Year’s dishes packed in Jubako (multi-tiered lacquered box) to enjoy with family. You can pack Jubako with foods of your choice from Japanese, Western, and Chinese cuisine.

予約期間／10月1日(日)～12月15日(金)

価格／お好きに組み合わせるおせち一段重
日本料理・中国料理・西洋料理 各¥16,000
RISTORANTE “CANOVIANO”
おせち一段重¥21,000
極上おせち二段重¥41,000
FC会員優待 10% OFF

ご予約・お問合せ／Tel.03-5434-5230
(PATISSERIE「栞杏1928」 10:00～20:00)



【PATISSERIE 栞杏1928クリスマスケーキ】

パティシエが指名買いくほどの人気の横須賀・嘉山農園の苺を使ったショートケーキのほか、今年は新作2点をご用意しました。(チョコレート系、マロンカシス系)各メディアで話題となったプレミアムな玉手箱の形をしたケーキ「玉手箱 de Noël」も限定販売いたします。

Three types of Christmas cakes including shortcake using branded strawberries carefully selected by the patissier, chocolate cake, and marron/cassis cake are available at Lien. Treasure box-shaped cake that you can eat everything is also available in a limited quantity.

予約期間／10月1日(日)～12月15日(金)

価格／玉手箱 de Noël ¥30,000 10台限定
嘉山農園の苺ショートケーキ ¥4,500
ノエル・モンブラン ¥4,200
FC会員優待 10% OFF

ご予約・お問合せ／Tel.03-5434-5230
(PATISSERIE「栞杏1928」 10:00～20:00)



【忘新年会プラン「集」】

一年で最も華やかな宴にふさわしいお料理でおもてなしする忘新年会プラン。ゆく年を振り返り、新しい年の訪れを祝す、華やきのひとときをどうぞ。

Having memorable time in luxurious banquet offers you to make the stronger relationship. Selection of food and beverage are written below.

場所／宴会場対象(和室宴会場は対象外)

期間／11月～2月末

価格／¥8,500・¥10,000・¥13,000
※全て税・サービス料込

含まれるもの／お料理、フリードリンク、室料、基本設備費
ご予約・お問合せ／Tel.03-5434-3860
(営業部 10:00～18:00)



【ヴァイオリニスト天満敦子 ～チャペルコンサート&フルコースランチ～】

国際的に活躍する日本の名ヴァイオリニスト・天満敦子による、音響の美しいチャペルでのコンサート。

The event combining a concert by the world-famous great Japanese violinist Atsuko Temma held at a chapel perfect for beautiful sound and a lunch course meal at the nature-oriented Italian restaurant “Canoviano”.

場所／チャペル会場・RISTORANTE “CANOVIANO”
食事／中国料理「旬遊紀」、日本料理「渡風亭」、
RISTORANTE “CANOVIANO”

開催期間／2017年9月27日(水)
時間／受付 11:30～ コンサート 12:00～ 食事 13:30～
価格／一般 ¥15,000 ペア ¥28,000 (税・サービス料込)
ご予約・お問合せ／Tel.050-3188-7570
(レストラン総合案内 9:00～20:00)



【市川染五郎ディナーショー】

“命ある限り、歌舞伎役者でありたい”。2018年1月、十代目松本幸四郎を襲名する市川染五郎。市川染五郎としてのラストイヤーを飾るショーをお楽しみください。歌舞伎役者としての活躍はもちろんのこと、テレビや映画など積極的に活動する染五郎の世界を堪能いただけます。日本舞踊松本流の三代家元としての踊りの世界、ディナーショーならではのトーク、そして鼓の演奏など本イベントならではの演出構成となっています。

“Kabuki” is one of the traditional Japanese performing arts and important intangible cultural properties. The dinner show by Somegoro Ichikawa, the 9th generation descendant in the family line of Kabuki actors.

場所／2階宴会場「舞扇」

開催日／2017年10月5日(木)
時間／受付 18:00～ 食事 18:30～ 公演 19:45～
価格／¥24,000
FC会員優待 ¥21,600 (税・サービス料込)
ご予約・お問合せ／Tel.03-5434-3860
(営業部 10:00～18:00)



【カノビアーノ料理セミナー】

青山、代官山にて過去7年以上継続している人気の企画。目黒での開催も3回目になります。即日満席になってしまった10月16日、お客様の熱いご要望を受けて17日の連日開催いたします。

A cooking class will be held at Ristorante Canoviano. After the cooking seminar on 5 dishes including an appetizer, you can enjoy the lunch course meal.

場所／RISTORANTE “CANOVIANO”
期間／10月17日(火) 11:30～(受付)
価格／一名様 ¥8,000 (講習代、食事代、1ドリンク)
(税・サービス料込)
ご予約・お問合せ／Tel.050-3188-7570
(レストラン総合案内 9:00～20:00)



【美食饗宴～美食の宵、夢の饗宴～】

今回で15回目を迎える“美食饗宴”。リブランド後初めての今回は、エグゼクティブ・シェフ・アドバイザーの近藤紳二を筆頭に、統括料理長の加藤允人、西洋料理長大庭勝広、ベストリー料理長生野剛哉と、5月より新たに仲間入りをしたCANOVIANO料理長植竹隆政との夢の食卓を楽しんでいただきます。5人のコラボレーションが新たな饗宴を生み出す、特別な美食の宵はいかがですか。

The gourmet festival held for the first time after the hotel was reborn as Hotel Gajoen Tokyo. It is a dream dinner event headed by the Executive Chef/Advisor Shinji Kondo and prepared by 4 chefs from Japanese, Western, Chinese, and Italian cuisine and a patissier.

場所／2階宴会場「舞扇」
開催日／2017年9月19日(火)
時間／受付 18:30～ 食事 19:00～
価格／¥26,000
FC会員優待 ¥23,400 (税・サービス料込)
ご予約・お問合せ／Tel.03-5434-3860
(営業部 10:00～18:00)

News Information

ホテル雅叙園東京より季節のイベントご案内

9 >>> 11
September November



メゾン・ジェ・トウキョウ改装のご案内

メゾン・ジェ・トウキョウは、2017年8月27日(日)より改装の為一旦閉店することとなりました。改装後同エリアは新たに「Boutique Miyabi」としてオープンいたします。尚、メゾン・ジェ・トウキョウは文化財「百段階段」内にミュージアムショップとして9月26日(火)にオープンいたします。販売していたオリジナルスイーツなどは、新たな商品を加えPATISSERIE「栞杏1928」にてご提供いたします。
※オンラインショップは9月1日よりPATISSERIE「栞杏1928」にて販売を再開いたします。

「Boutique Miyabi」(10月6日(金) OPEN 予定)

都会でありながら安らぎを感じさせる上品な大人の女性のセレクトショップ。日本の想いを伝えるギフト商品も取りそろえており、国内外の皆様にお楽しみいただけます。
営業時間／10:00～20:00
取扱商品／女性服飾および雑貨小物、ジュエリー、和装小物、菓子物