ホテル雅叙園東京が綴るストーリー

MIYABI

［みやび］

2017
Winter

vol.55

聖夜を彩る、甘美な玉手箱

Contents

PATISSERIE「栞杏1928」

Close-up
目黒の街歩き

Pick-up
百段階段企画展
神の手●ニッポン展Ⅲ
百段雛まつり―近江・美濃・飛騨 ひな紀行―

クリスマスケーキ・おせち

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段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！

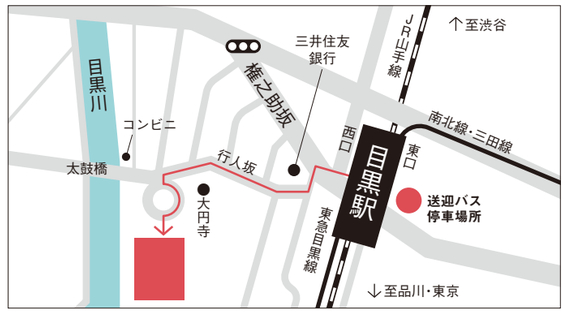
ホテル雅叙園東京　HOTEL GAJOEN TOKYO　vol.55

〒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サイトをご覧になるか、またはお問合せください。
・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11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。

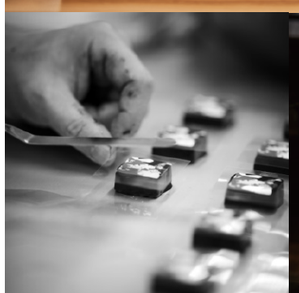
PATISSERIE “LIEN 1928”

Christmas Cake “Tamatebako” that delivers an amazing and impressive experience

Christmas is a holy day when you spend time with your family, friends, and loved one…Hence, it is important to select a special Christmas cake. The chef patissier Takeya Shono said, “I want to surprise and move everyone when the box is opened.” His sincere and unwavering passion for making sweets to give shape to his ideas is being expressed in each piece of work that is neatly and beautifully arranged in the box. Among them, the most remarkable is “Tamatebako de Noël,” a two-tiered gorgeous premium box inspired by the “Showa era version of the fairy tale Palace of the Sea God,” another name of HOTEL GAJOEN TOKYO, which is a collection of various sweets packed in a chocolate treasure box. Christmas sweets will strengthen the bond with your loved ones and dramatically and sweetly add color to the holy night.

The Cake on the cover
The Christmas version of “Japanese Premium Cake,” a popular sweet at the patisserie “LIEN 1928,” will be available, presenting a Christmas mood unique to HOTEL GAJOEN TOKYO while incorporating many elements of Japan including Temari chocolate and bonbon chocolate using the artworks displayed at the hotel as the motives. Only 10 cakes will go on sale.

PATISSERIE “LIEN 1928”
Tel 03-5434-5230
10:00–20:00



PATISSERIE『栞杏1928』PATISSERIE “LIEN 1928”

驚きと感動を創出するショコラ仕立ての〝玉手箱〟

家族や友人、愛する人と……、過ごす聖なる日。だからこそ、スペシャルなクリスマスケーキを選びたいもの。「箱をあけたときのサプライズと感動を皆様にお届けしたい」と話す生野剛哉ペストリー料理長。その想いをカタチにするための真摯で揺らぐことのないお菓子作りへの情熱が、美しく端正に並んだ作品一つひとつに込められています。

なかでも注目は、かつて“昭和の竜宮城”と謳われた雅叙園から着想を得た「玉手箱 de Noël」。ショコラの玉手箱に珠玉のスイーツを詰めた二段重ねの絢爛豪華プレミアムボックス。上段には、スペシャリテ「シシリアン」のクリスマスバージョンや雅叙園らしい天井画を描いたボンボンショコラなどの数々が。いずれも丹精を込めた手づくりで、生野シェフだからこそ叶えられる特別なものばかり。下段の苺のショートケーキは横須賀の嘉山農園から直前に届くという希少な完熟苺を使用。苺のフレッシュな果肉の香り高い瑞々しさが魅力です。大切な人との絆をつなぐクリスマススイーツ。聖なる夜を、ドラマティックに甘く、彩ります。

◉表紙の料理
玉手箱 de Noël
PATISSERIE「栞杏1928」で人気の「和のプレミアムケーキ」がクリスマスバージョンになって登場。手鞠ショコラや館内の美術品をモチーフにしたボンボンショコラなど、和の要素をふんだんに取り入れホテル雅叙園東京らしいクリスマスを演出。限定10台、要予約。

MIYABI *vol.55*
2017 Winter

Contents

2 — 旬を読む
4 — 旬を食す
Close-up
6 — 目黒の街歩き
Pick-up
8 — 神の手●ニッポン展Ⅲ·百段雛まつり
10 — クリスマスケーキ·おせち
12 — News_information

Art Direction: Ryo Tozawa
Photo: Yuji Kanno, Junya Okada

旬を読む

ワイン

【Wine】

”飲み終えたワインの空瓶には
目に見えない口福の時間が詰まっている“

おいしい料理と似合いのワイン
ソムリエが仕掛ける忘れ得ぬ時間

豊穣なダイニングシーンに欠かせないもの。それは美味なる料理と、料理の味わいの深淵を一層ふくよかに開花させるワイン。両者の出会いは日常の食卓に何よりの多幸の時を運びます。そして、両者の絶妙な橋渡しこそが、ソムリエの腕のみせどころ。「ワイン選びの信条は、あくまで主役の料理を引き立てアシストすること」と話すのは、石田博エグゼクティブシェフソムリエ。

ヨーロッパでは郷土料理に合わせて自国のワインが育まれてきたように、ワインは食事を美味しく味わうために寄り添ってきました。そういった歴史の流れを紐解きながら相応しい一杯を選りすぐり、卓上にさらなる魅力を注ぐための研鑽に余念のない石田ソムリエの手腕がひと際発揮されるのは、コース料理に登場するひと皿ひと皿にグラスを合わせていくコース料理とのペアリング。「知らない味と出会えるのがペアリングの醍醐味。ご自分では選ばなかった未知の組み合わせの相性を知っていただく、発見の楽しさがあると思います」

料理の風味やソースとの調和、コントラスト、さらには素材のルーツにも想いを馳せ、自身の舌で実際に味を確かめてよりよい相性を追求する。そして、初めてゲストのもとへ届ける。その先にあるのは、ソムリエのシンプルな想い。「おいしく味わい、楽しい時間を過ごしていただく。それが最大の願いです」渾身のひと皿とワインの世界。五感に響く食卓はこうして紡ぎだされます。

Wine

Delicious dishes and wine to pair with
The unforgettable moment produced by the sommelier

Delicious dishes and wine that deepens and enriches the taste – They are indispensable for a luxurious dining experience. The encounter of the two brings great pleasure to our table, and to perfectly bridge the two is where a sommelier can demonstrate his skills.
Hiroshi Ishida, Executive Chef Sommelier, said, “I select wine based on my belief that, as a supporting player, it should complement a leading player, the dish, without making itself stand out.”

He continued, “The greatest pleasure of wine pairing is that we can encounter the taste we didn’t know. I believe it is interesting to discover a pairing that you have never combined before.” While thinking about the taste of dish, harmony with sauce, contrast with wine, and roots of ingredients, he uses his own tongue to check the taste in pursuit of a better pairing. Until then, he never serves wine to the guests based on his wish as a sommelier:

“My greatest wish is to make our guests enjoy the dishes and have a great time.” The ultimate dish and world of wine – This is how a dinner table that stimulates your five senses is created.

ホテル雅叙園東京
エグゼクティブシェフソムリエ
石田 博

数々の国内ソムリエコンクールを優勝。2000年、第10回世界最優秀ソムリエコンクール第3位。2011年厚生労働省現代の名工、2014年11月 内閣府 黄綬褒章受章。同年 第7回全日本最優秀ソムリエコンクール優勝。2015年アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール優勝。2016年第15回世界最優秀ソムリエコンクール セミファイナリスト。同年6月よりホテル雅叙園東京飲料顧問。日本ソムリエ協会副会長。

旬を食す

聖なる夜に贈りたい
料理とワインの艶やかな饗宴

大切な人と共に過ごすクリスマス
シェフ特製のディナーコースで、
思い出に残るひとときを。
料理に魅力を添えるのが、ソムリエ厳選のグラスワイン。
食材の滋味が一段と高まるこの季節、
ワインもひときわ芳醇なものを合わせて。
クリスマス期間中はディナー前に
混声四部によるチャペルコンサートを。
美食と共に聖なる夜を輝きで満たします。

New American Grill “KANADE TERRACE”

牛フィレ肉のデュクセルバター焼き 赤ワインソース チーズのチュイール添え

塩水につけ込みジューシーに仕上げた牛フィレ肉に、バター風味のきのこを添えたスペシャルメニュー。マッシュルームとトリュフ、チーズのチュイールを飾りクリスマスらしい華やぎを演出。口に運んだ瞬間、きのこの香りがふわりと広がります。軽く酸味をきかせた赤ワインソースと共にお召し上がりください。

The special dish of juicy beef filet grilled after being soaked in salt water served with mushrooms flavored with butter. It is decorated with mushrooms, truffle and cheese tuile to add an elegant essence of Christmas.

［提供期間］ 12月22日(金)–12月25日(月)
［料金］ セミブッフェ(前菜・デザート)＋メインチョイス ¥8,000

クリスマスイベント
『CHAMPAGNE & MUSIC』

12月23日・24日
コンサート1部16:15–(食事時間17:00–19:00)
コンサート2部18:15–(食事時間19:30–21:30)
12月22日・25日
コンサート19:15–(食事時間20:00–)
※全日 演奏時間30分
チャペルコンサート、チャペル内でグラスシャンパン1杯サービス。事前予約制(定員あり)

日本料理「渡風亭」

焼肴 寒ぶり大根

ぶりは血合いを丁寧に取り除き、旨みが凝縮された箇所のみ使用。大根は出汁でじっくり煮込んでから、焼き目をつけることで、味をとじこめます。熟練の職人ならではの技量と繊細な手仕事が生む、奥行きある味わいは、冬にこそ食したい逸品です。

Buri Daikon (yellowtail and Japanese radish) is a standard Japanese dish. We carefully remove the dark red part of the fish meat and use only parts of Buri where delicious taste is concentrated.

［提供期間］ 12月22日(金)–12月25日(月)
［料金］ クリスマス会席 ¥12,000

中国料理「旬遊紀」

若鶏の塩釜オーブン焼

塩釜を砕くと、あらわれるのは丸ごとの若鶏！ 海と山の幸を若鶏にぎゅっと詰め込んだ豪勢なひと品です。ダウンライトのなか、塩釜に炎を灯す幻想のプレゼンテーションで提供。お客さまの目の前で切り分け、食材から立ち上る芳醇な香りで魅了します。

What appears after crushing the rock salt is a whole chicken! It is a gorgeous dish of chicken filled with blessings of the sea and mountains. You will be captivated by the rich aroma of the ingredients.

［提供期間］ 12月1日(金)–12月25日(月)
［料金］ クリスマス限定コース ¥9,000／¥12,000

Cafe & Bar「結庵」

国産牛フィレ肉のウェリントン

フランス料理の伝統的な逸品を、クリスマスディナーコースのメインにご用意。国産牛フィレ肉のまわりにマッシュルームのみじん切りをあしらい、パイ生地で包んで焼き上げました。リッチなトリュフのソースを合わせて味わい深く。じゃがいものグラタンを添えて。

The baked beef filet with chopped mushrooms wrapped in piecrust. It is dressed with rich truffle sauce to deepen the flavor and served with potato gratin.

［提供期間］ 12月22日(金)–12月25日(月)
［料金］ クリスマス限定コース ¥6,000

RISTORANTE “CANOVIANO”

牛フィレ肉のポワレ モリーユソース 黒トリュフ添え

牛フィレ肉のポワレに、アーティチョークと紫キャベツ、ポロネギを美しくあしらいました。素焼きにより滋味を高めた野菜の旨みに、モリーユ茸の特製ソースを合わせさらなる風味をプラス。お召し上がる直前に黒トリュフをスライスし、優雅な香りを加えます。

The beef filet poêlé beautifully garnished with artichoke, red cabbage, and leek. It is served with vegetables roasted to enhance the flavor and nutrition and special morilles sauce to further enrich the flavor.

［提供期間］ 12月22日(金)–12月25日(月)
［料金］ クリスマス限定コース ¥15,000

特別コース料理と合わせてドリンクペアリングセット¥3,000～ご用意しております。(エグゼクティブシェフソムリエ石田博&清永真理子氏(日本酒)監修)

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。

美味とイベント盛り沢山。ホテルで優雅に新春の幕開けを

年末年始は家族と共に過ごす大切なひととき。慌ただしい日常を離れ、贅を尽くしたもてなしのもと、1室に4名以上が宿泊可能な客室で優雅に新たな年の幕開けを迎えみてはいかがでしょうか。シェフが腕をふるう特製ディナーに、エグゼクティブラウンジで味わう年越しそばやおせちと、美味三昧で過ごす特別宿泊プラン。催しものも盛り沢山に、心に残るお正月を演出いたします。

年末年始特別宿泊プラン

対象日 2017年12月31日－ 2泊4食付

1室2名様 ¥299,800～（税サ込）

おすすめポイント!

選べるレストラン（ディナー）

中国料理「旬遊紀」、日本料理「渡風亭」、RISTORANTE “CANOVIANO”、New American Grill “KANADE TERRACE”

- エグゼクティブラウンジで年越しそばサービス
- アトリウムガーデンにて、23時30分から大晦日カウントダウンイベント! シャンパンやライブ演奏をお楽しみいただけます。（宿泊以外の方も¥2,500にて、ご参加いただけます）
- 元旦は、新年を寿ぐおせちをお召し上がりください。
- MIYABI遊園2018で見る・食べる・遊ぶ
- 新年の参拝に、宿泊・レストラン利用者限定目黒不動尊行バス運行（1月1日、2日限定・事前予約制）

Celebrate the New Year with many delicious foods and events at the hotel

We have prepared a special accommodation plan for 2 nights with 4 meals to spend a relaxing time from New Year’s Eve through New Year’s Day. Celebrate the start of the New Year with lots of delicious foods including a special dinner prepared by our chef, *Toshikoshi soba* (year-end buckwheat noodles) at the executive lounge, and *Osechi* (New Year’s special dishes).

ご予約・お問い合わせ Tel.03-5434-3837（フロント）

1.都心にいることを忘れてしまう広い空が窓の外に広がる。2.畳のお部屋なら小さなお子様やご高齢の方にも優しい。3.純和風の檜風呂でリラックスタイムを。4.エグゼクティブラウンジではおせちも楽しめる。

目黒のお正月を華やかに。『MIYABI遊園2018』開催

新しい年を華やかに飾るホテル雅叙園東京の恒例行事「MIYABI遊園2018」。獅子舞や大道芸、縁日のほか、大ビンゴ大会、ワークショップも各種開催。ご宿泊やレストランご利用のお客さまにも満足いただける、スペシャルイベントを取りそろえ、目黒で過ごすお正月をひと際賑やかに盛り上げます。

MIYABI遊園

開催期間 2018年1月1日（月・祝）－1月3日（水）

開催時間／10:00–17:00

対象者／宿泊利用者及びレストラン利用者、一般来館者

※今回より、メインステージの観覧はMIYABI茶屋及びレストラン・宿泊ご利用の方に限ります。

「目黒不動尊行 初詣バス&MIYABI遊園ステージ鑑賞付ランチプラン」

2017年1月1日、2日限定 ¥6,500～ 事前予約制

レストランでのお食事とMIYABI遊園を満喫したあとは目黒不動尊直行バスでスムーズに初詣を。（※バスは送りのみ）

5.館内での縁日（射的や輪投げなど）は寒さを気にせず楽しめる。6.お子様向けの書道ワークショップを連日開催。7.お正月限定の特設ブッフェで和洋中の美食を。

Close-up 目黒の街歩き

行人坂から不動尊まで 目黒・歴史探索の旅

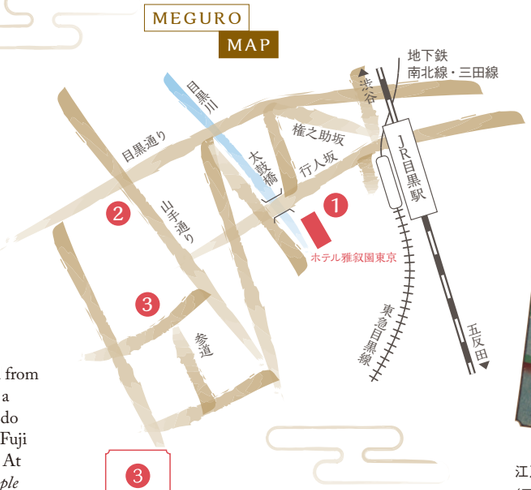
1 松林山 大圓寺

大圓寺に鎮座する薬師如来像。身体の悪いところに金箔を貼り付けて祈願すると病気治癒の御利益があるといわれている。

元和年間（1615年-1623年）頃に湯殿山の修験僧大海法印が祈願道場を開いたのがはじまりだといわれている。木造釈迦如来立像や五百羅漢を安置。八百屋お七の恋人・吉三ゆかりの寺でもあり、出家して西運上人となった吉三の像がまつられている。

2 大鳥神社

大同元年（806年）創建。毎年11月のとりの日に行われる酉の市は江戸時代から続く行事で、今も多くの人で賑わいをみせる。目黒最古の神社。



江戸自慢三十六興・目黒行人坂富士（国立国会図書館蔵）。歌川広重が描いた、行人坂から富士山を望んだ風景。

Gyoninzaka is a narrow downhill stretched from the Meguro Station. It has been known as a great viewing spot for Mt. Fuji since the Edo period, offering a magnificent view of Mr. Fuji off in the distance from the top of the hill. At the middle of the hill, there is *Daienji Temple* where the wooden standing statue of *Shaka Nyorai*, an important cultural property, is stored. Next to it at the foot of the hill, there is Meguro Gajoen that opened as the first wedding ceremony hall in Japan. How about walking around Meguro to trace the history?

3 瀧泉寺（目黒不動尊）

大同3年（808年）に開創した関東最古の不動霊場。徳川家光が鷹狩りに訪れたのを機に53棟の大伽藍を造立し、江戸の一大名所として発展した。

目黒駅を背に下る坂道「行人坂」。頂からは遠く富士山を望み、江戸の頃より行人坂は富士見の名所と謳われてきました。坂の途中にあるのは重要文化財・木造釈迦如来立像を所蔵する大圓寺。そのお隣、坂の麓はかつて明王院があった場所。明治初期に廃仏毀釈で明王院が廃寺になると仏像の数々は大圓寺に引き継がれ、跡地を含む一帯に、その後日本初の総合結婚式場となる目黒雅叙園が誕生します。さらに歩を進めると大鳥神社が、そして辿り着くのは目黒不動尊の通称で知られる瀧泉寺。行人坂から続く参拝道は、江戸の時代から栄えてきたいにしえのリゾートと云われてきました。

Column

心新たな気持ちで撞く鐘

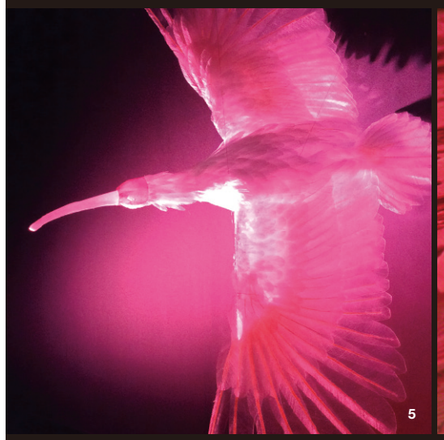
大圓寺では大晦日の23時50分より除夜の鐘を一般開放。鐘をつくと縁起物の授与が、さらに甘酒のもてなしも。当日は釈迦如来立像のご開帳、新東京百景指定・五百羅漢石仏群ライトアップを実施。午前2時閉門。

3

2

1

Kaminote Nippon


5

4

人間業とは思えない
「神のような手を持つ」
日本人作家の合同展

シリーズ累計17万人を超え、
全国巡回でも人気の企画展第三弾

新たな5名の作家を中心に、
一期＆二期の作家も含め
シリーズ最大規模15名による合同展

1. 色合いの違う端材が一枚の絵として蘇る。組み木絵アーティスト、中村道雄。2. 切り重ねた紙が生む光と影の立体世界。シャドーボックスアーティスト、大橋禾苗。3. 切絵×異素材の融合、アートになった現代の切絵。現代切絵アーティスト、中村敦臣。4. 名文は三次元となって味わい深さを増す。立体切り文字アーティスト、笹尾真。5. 使用済みペットボトルで創造、翼幅1.3mの朱鷺。ペットボトルアーティスト、本間ますみ。

Pick-up 1
“神の手”を持つ作家が集結！
日本のものづくりスピリッツを体感

第三回を迎える人気企画「神の手●ニッポン展」。今年の注目は、新登場となる5名の日本人作家たち。そのひとり、ペットボトルで作品を創造するペットボトルアーティスト本間ますみは、2m50cmに及ぶ大作を発表。LEDライトによる照射を試み、独創の作品世界を披露します。そのほか百段階段からインスパイアされた新作も登場するなど、見所満載の本企画。〝神の手〟を持つ作家たちの作品で、この冬百段階段をアート一色に染め上げます。

6

「神の手●ニッポン展Ⅲ」

［開催場所］　東京都指定有形文化財「百段階段」
［開催期間］　2017年12月1日(金)–12月24日(日)
　　会期中無休
［開催時間］　10:00–18:00(最終入館17:30)
［価格］　当日 ¥1,500　館内販売 ¥1,000(11月30日まで)
　　前売 ¥1,200　学生 ¥800　小学生以下は無料
※販売方法、詳細はHPをご確認ください。

Artists who possess Kaminote (*the hands of deities*) gather! Hyakudan Kaidan will be colored with artworks

Kaminote-Nippon Exhibition is a national tour exhibition which has attracted more than 170,000 visitors so far. Joined by 5 new Japanese artists, this 3rd exhibition will be held at the largest scale ever with 15 artists.

6. 切絵に金属など異素材を合わせた作品が注目を集める、中村敦臣の制作風景。

女の子の健やかな成長を願う日本の節句「雛まつり」。地域により風習は大きく異なり、さまざまにその土地の風土と文化を伝えます。「百段雛まつり」は、毎年異なる地域の歴史ある雛人形を紹介する都内最大級のお雛さまの展覧会です。今年の「百段雛まつり」は、近江・美濃・飛騨がテーマ。井伊直弼七女・砂千代姫の雛人形に、旧家に伝わる古今雛、西日本の特徴である御殿飾りまで。時代を超え大切に受け継がれてきた、雛飾りの旅をお楽しみください。

Pick-up 2
近江・美濃・飛騨の貴重な雛飾りを一堂に

Hinamatsuri

「ひな会席膳」

同展開催期間中、雛まつりをイメージした会席膳をご用意しております。
場所／日本料理「渡風亭」
価格／¥3,600
提供時間／11:30–14:30(L.O.)
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。

1

Valuable Hinamatsuri displays from Omi, Mino, and Hida

Hinamatsuri is a Japanese seasonal festival to wish healthy growth of young girls. The custom varies from region to region, reflecting the local climate and culture in many different ways. This year, *Hyakudan Kaidan Hinamatsuri* is held with the theme of Omi, Mino, and Hida. Enjoy the journey of *Hinamatsuri* that has been treasured and passed down through the ages.

2

3

4

1. 古今雛／近江八幡。2. 井伊家・砂千代姫の古今雛／長浜市長浜城歴史博物館、大通寺所蔵。3. 源氏枠御殿飾り／美濃。4. 正野玄三家の御殿飾り／正野家所蔵［日野］。5, 6. 郷土玩具／日本土鈴館［郡上］。

5

「百段 雛まつり―近江・美濃・飛騨 ひな紀行―」

［開催場所］　東京都指定有形文化財「百段階段」
［開催期間］　2018年1月19日(金)–3月11日(日)
［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(※1月18日まで)
　　前売 ¥1,200　学生 ¥800　小学生以下は無料
※販売方法、詳細はHPをご確認ください
※会場内は展示品保護のため暖房を控えております。
暖かい服装でお越しください。

6

ファミリークラブ会員優待

- 会員証のご呈示で
百段階段企画展に無料入場可能!
※1名様に限る
- 毎回ペアご招待を送付
※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3月初旬の発送を予定しております。同封する招待券は「福ねこ展Ⅱ(仮称)」です。

※各企画展の詳細はHPをご覧ください。

新年のはじまりを鮮やかに祝う。和洋中おせちで迎えるお正月

お正月にいただく祝いの料理「おせち料理」。例えば数の子は子孫繁栄を、栗きんとんは財運をもたらすなど、おせち料理は一つひとつ意味を持ち、お重の中身も地域によってさまざまに異なります。そこに共通してあるのは、新年を無事に迎える感謝と祈り。和洋中揃ったホテル雅叙園東京のおせち料理で、新たな年のはじまりをお迎えください。

予約期間／12月16日(土)まで
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
日本料理 極上おせち二段重 ¥41,000
FC会員優待 10%OFF

1.和洋中、自由に組合せ可能なセレクトおせち。2.自然派イタリアン、RISTORANTE"CANOVIANO"のおせちが初登場。3.おせちに加えてもう一品。ごちそうアラカルト。

2

3

1

パーティーセット
(4名様用)

予約期間／12月16日(土)まで
価格／パーティーセット ¥10,000　オードブルのみ ¥7,000
ローストチキンのみ ¥3,000
FC会員優待 10%OFF

PATISSERIE「栞杏1928」
クリスマスケーキ

パティシエが指名買いするほど人気の横須賀・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。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。

予約期間／12月16日(土)まで
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 ¥3,800～
ノエル・モンブラン ¥4,200
Bûche de Noël "mizuhiki" ¥4,200
FC会員優待 10%OFF

おせちとごちそうアラカルト、クリスマスケーキ、パーティーセットのご予約はこちらから

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

オンラインショップ gajoen.wg.shopserve.jp でもご予約承ります　※料金には別途、消費税を頂戴いたします。

2018年
3月挙式までの
記念プラン
先着30組様限定

日本初の総合結婚式場として慶びの日を支えながら、2018年に創業90周年を迎える事となりました。
これまで門出を見守り続けた22万組を超えるご夫婦と、これから晴れてご夫婦となられるご新郎ご新婦の皆様の幸せを祈り、感謝の気持ちを込めた記念プランをご提供させていただきます。

目黒雅叙園 創業90周年アニバーサリープラン～祝雅～

40名様　¥740,000 ※別途消費税を頂戴いたします
お1人様追加 ¥15,500　●適用人数／40名様以上　●適用条件／2018年3月31日迄の挙式・披露宴

MEGURO GAJOEN
www.megurogajoen.co.jp

3月8日は雅の日
「幸せの記念日写真展」Web公開作品募集中

毎年恒例の"雅の日"企画「幸せの記念日写真展」を
2018年も開催いたします。
大切な一瞬の写真とエピソードをぜひご応募ください。

［応募締切］　2018年2月4日(日)必着
［応募テーマ］　目黒雅叙園での結婚式
［公開期間］　2018年3月8日(木)から5月6日(日)まで
［公開場所］　ホテル雅叙園東京HP 幸せの記念日写真展Webギャラリー
［応募方法］　上記HPよりお申し込みください
※郵送でのご応募はお問合せください。
お問合せ／Tel.03-5434-3833(メンバーズ事務局 平日10:00-17:00)

蓮沼 様

父31歳、母21歳。1957年に雅叙園で結婚式を挙げました。ウェディングドレスは父の姉の手作りでした。現在91歳と80歳になり、元気に暮らしています。今年は結婚60周年ですので、お祝いをしたいと思っています。

Report

第一回「雅叙園感謝祭」レポート

ホテル雅叙園東京（目黒雅叙園）でご結婚されたお客さまを対象に、この夏スペシャルパーティー「第一回雅叙園感謝祭」を開催しました。まずは、シャンパンで皆様をお出迎え。会場では職人が目の前で握るお寿司やローストビーフ、パティシエ自慢のスイーツなど、ホテル自慢のお料理をブッフェスタイルで堪能。テーブル対抗のクイズコーナーでは、お客さま同士が交流を深めるという心温まるひと幕も見受けられました。

当日は近年挙式された方から結婚39年目を迎えられるご夫婦まで、計530名以上のお客さまが参加。ご両親も当式場で挙式されたというご夫婦からは、「次回は2世代での参加を」とのうれしい声も。日本初の総合結婚式場として誕生し、皆様と共に歩んできたホテル雅叙園東京（目黒雅叙園）。お客さまとの末永いお付き合いを目指し、これからも新たな歴史を刻んでゆきます。

・次回の開催はHPにてお知らせいたします。・今後の開催のご案内送付をご希望の方はQRコードよりお申込ください。

1928年の創業以来、料亭としてまた、日本で初めての総合結婚式場として多くのお客様の祝祭に寄り添ってまいりました。
おかげさまで2018年には創業90周年という節目を迎えます。
これまでのご愛顧に感謝し、さらなる未来へ目指し様々な企画を展開して参ります。
第一弾として、佐賀県 有田焼と宿泊・レストランのコラボレーション企画を1～2月に予定。
詳細は随時公式ホームページにてお知らせして参ります。
どうぞご期待くださいませ。

2018年、ホテル雅叙園東京は創業90周年を迎えます

Shop Information

※2018年1月1日(月・祝)－1月3日(水)は営業時間が変更となります

中国料理「旬遊紀」

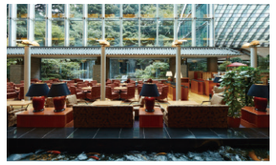
営業時間:平日／11:30－16:00(L.O.)
17:30－21:30(L.O.)
土日祝／11:30－21:30(L.O.)

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.)
ティータイム／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.)
ティータイム／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
「栞杏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「栞杏1928」は店舗にて直接承ります。

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時を。

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

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

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、錦鯉が優雅に泳ぐ庭園を眺めながら、開放的な空間で軽い食事やお飲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。

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。

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

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™

Independently minded

SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLDへ加盟

Small Luxury Hotels of the World(SLH)とは、世界80カ国、520軒以上の独立系の高級かつ小規模なホテルだけで構成されたホテルグループです。厳しい審査を経て認定を受けたホテルは日本国内でわずか12軒となります。この機会に日本が誇る和の美しさを世界のお客様にお伝えして参りたいと思います。

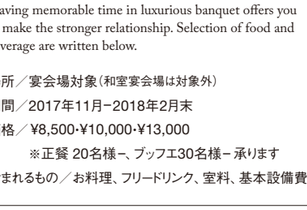
宿泊予約・お問合せ／Tel.03-5434-3837(フロント)

【成人アニバーサリーフォト&会食プラン】

日本の伝統美あふれる館内や庭園でのロケーション撮影とお食事、衣裳や着付、ヘアメイクがセットになったお得な早割プランです。

The photo shooting plan for a coming-of-age celebration that includes photo shooting, dressing, makeup, and hair styling for new adults and dinner in the garden.

開催期間／2017年10月2日－12月28日〈平日限定〉
価格／中国料理「旬遊紀」¥66,000
　　日本料理「渡風亭」¥70,000
　　RISTORANTE "CANOVIANO" ¥65,000
　　（すべて主賓1名様）
プラン内容／成人振袖衣裳レンタル、振袖着付、
　　ヘア(アップスタイル)、メイク、撮影料、
　　記念写真六切1ポーズ1枚、写真配送料、
　　主賓お食事1名様分
※プラン詳細はHPをご確認ください。
ご予約・お問合せ／Tel.03-5434-3811
(アニバーサリーコンシェルジュ平日10:30－19:00、土日祝10:00－19:00)

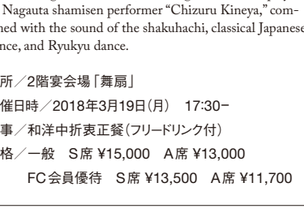


【京おどり～宮川町の世界～】

京都の宮川町より、芸妓・舞妓たち総勢22名が優美な舞をご披露します。お食事の時間には、芸妓・舞妓が皆様のお席にご挨拶に伺います。

The dance will elegantly be performed by 22 geiko and maiko from Miyagawa-cho, Kyoto.

場所／2階宴会場「舞扇」
開催日時／2018年2月9日(金)
　　第一部16:00－　第二部19:30－
食事／和洋中折衷正餐(フリードリンク付)
価格／一般 ¥25,000　FC会員優待 ¥22,500



【Country&Western Christmas Night】

チャーリー永谷&キャノンボール ディナーブッフェ14回目の開催。半世紀を超えてハッピーなカントリーミュージックを発信し続けている第一人者によるディナーショー。

The dinner show featuring the leading country music artist who has been making the audience happy through his songs for more than 25 years.

場所／2階宴会場「舞扇」
開催日時／2017年12月12日(火)　18:30－
食事／和洋中折衷ブッフェ(着席・フリードリンク付)
価格／一般¥25,000　FC会員優待¥22,500

News Information

ホテル雅叙園東京より季節のイベントご案内

2017 12 December ››› 2018 3 March

【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、華やぎ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／2017年11月－2018年2月末
価格／¥8,500・¥10,000・¥13,000
　　※正餐 20名様－、ブッフエ30名様－承ります
含まれるもの／お料理、フリードリンク、室料、基本設備費

【旅する三味線～艶くらべ～】

中国から伝わった「三味線」が日本でどのように全国各地へ広がったのかをテーマに、沖縄三味線、長唄三味線、津軽三味線、それぞれの音色をご堪能いただけます。

The live performance to compare the tones of Okinawa sanshin, Nagauta shamisen, and Tsugaru shamisen played by Nagauta shamisen performer "Chizuru Kineya," combined with the sound of the shakuhachi, classical Japanese dance, and Ryukyu dance.

場所／2階宴会場「舞扇」
開催日時／2018年3月19日(月)　17:30－
食事／和洋中折衷正餐(フリードリンク付)
価格／一般　S席 ¥15,000　A席 ¥13,000
　　FC会員優待　S席 ¥13,500　A席 ¥11,700

ご予約・お問合せ

Tel. 03-5434-3860
(営業部10:00－18:00)

※本ページ記載の料金には、消費税・サービス料が含まれております。