

MIYABI

[みやび]

2018
Spring

vol.56

記憶に残る春皿



Contents

日本料理「渡風亭」

Close-up

目黒街歩き

Pick-up

猫都の国宝展・和キルト×百段階段2018

創業90周年、
さらなる未来と世界へ向けて



Wedding 90周年記念メニュー 祝彩

Syukusai

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
創業90周年記念メニューを
ご用意いたしました。

折衷料理1名様 ¥18,500
※別途、消費税、サービス料を頂戴いたします。



MEGURO GAJOEN

www.megurogajoen.co.jp

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

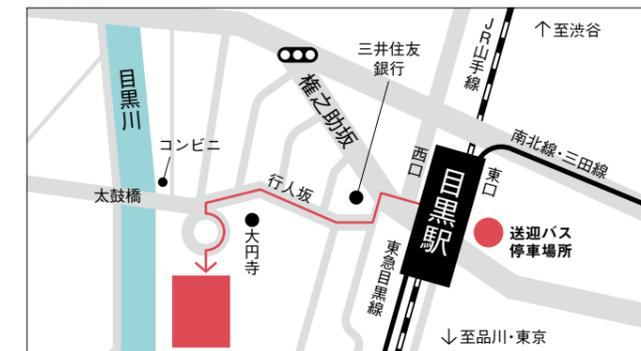
HOTEL GAJOEN TOKYO vol.56

〒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、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、2018年3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。



Japanese Restaurant “TOFUTEI”

Natural care and thoughtfulness by craftsmen to enliven celebrations

At the Japanese restaurant “Tofutei”, every table is arranged as separate, private dining rooms. Reflecting nature, kaiseki courses are prepared with the best seasonal foods. The head chef is Masato Kato. Every creation is a masterpiece, preserving Japanese traditions inherited through generations while also shining with an original, modern sensibility. Here, the head chef was preparing the special course, celebrating a special day for a child. His work is careful and precise. The kitchen is filled with tension as apprentices observe his every move.

“First, I think about the occasion for the meal, and try to include celebratory elements as naturally as possible”, the head chef explains. Traditional Japanese dishes often signify good fortune and thus, Japanese foods can offer well-wishes without words.

“What is most important, of course, is serving delicious foods to our customers. That’s our role.” Wholehearted and sincere in every part of their work, the spirit of the craftsmen is imbued in their creations, and will surely continue to always charm and bring joy to customers.

The dish on the cover

Tuna and sea bream, the red and white sashimi placed upon a gold clam reflects the traditional colors signifying joy and celebration. A sprig of cherry blossoms garnishing the vessels subtly marks the coming of spring. From each cup to the overall cuisine, every element has been carefully selected by the head chef himself to bring an elegant and savory dining experience to our guests.

ご入学・ご卒業・ご就職のお祝いプラン
Celebration plan

For acceptance to new schools, graduations and new jobs

日本料理「渡風亭」／お子様:1名様 ¥3,661 / ¥6,102 大人:1名様 ¥13,500-
[特典]◎図書カードプレゼント◎記念スナップ写真撮影◎個室料無料



職人のさりげない心遣い
祝賀を盛り立てる

Japanese Restaurant TOFUTEI 日本料理「渡風亭」

日本料理『渡風亭』のお席は全て、小上がりの個室仕立て。障子の奥には清流のせせらぎを望む部屋もあり、その風情ある設えをもって、非日常のひと時へお客様をご案内しています。料理は四季折々の旬を捉えた会席コースをご用意。腕をふるうのは、加藤允人統括料理長。日本古来の伝統を大切に、現代の感性を加えてつくり上げる料理はどれも、目にも鮮やかな逸品ばかり。この日料理長が手がけていたのは、お子様の記念日で振る舞う祝いのコース。その手仕事はどこまでも繊細で、弟子たちが固唾を呑んで見守るなか、調理場はぴりりとした緊張感に包まれます。

「まずはどういうお席であるか考え、その上でさりげなく祝いの要素を取り入れています」と料理長。例えば前菜には紅白のなますを、煮物は錦あんで目出たさを伝え、焼き物は筍ですくすく健やかな成長を願う……。

「お客様に感動していただき、記憶に残る料理を提供したい」と語る料理長。いかなる時も誠心誠意心を尽くす。職人の魂は料理に宿り、お客様の心をいつの日も変わらず魅了し続けることでしょう。

◎表紙の料理 造り

鮪と鯛、赤身と白身の刺身を金蛤にのせ慶びを演出。器には桜の枝をあしらひ、春の訪れをさり気なく告げて。料理はもちろん器ひとつに至るまで料理長自ら吟味し、雅やかな逸品でお客様をおもてなし致します。

MIYABI vol.56

2018 Spring

Contents

- 2 - 旬を読む
- 4 - 記念日を飾る
- Close-up
- 6 - 目黒街歩き
- Pick-up
- 8 - 猫都の国宝展
和キルト×百段階段2018
- 10 - 創業90周年、
さらなる未来と世界へ向けて
- 12 - News_information

Art Direction: Ryo Tozawa
Photo: Yuji Kanno, Kengo Kidera

桜

【Cherry Blossom】



季節の度に思いおこす 儂き桜に重なる日常の奇跡

風がゆるやかに温もりを増し、桜の花が風景に淡く彩りを添えるこの季節。いよいよ訪れる春本番、卒入学や新生活のスタートといった良き日がある一方で、旅立ちに伴う一抹の不安や別れの寂しさもつきまとうもの。しかし、それも長い人生の中で訪れる大きな節目のひとつであり、輝く未来へ踏み出すための欠くことのできない第一歩となります。これから飛び込む未知なる世界は、目にも新しいものばかりです。足早に過ぎ行く毎日に懸命になり、駆け抜けんとする内に、寂寞の想いは、いつしか過去のものへと押し流されていくでしょう。だからこそ、心に刻みたいのは、大切な人と過ごす時間。何気なく繰り返していた日常も、当たり前前に思っていた家族との団らんも、決して当たり前ではなく、振り返ればその時間はかけがえのないものとして心の糧に変化していきます。日々を丁寧に戻って見れば、いつも身近にいてくれた相手への感謝、慈しまれてきたことに改めて気づき、幸せの記憶がよみがえるでしょう。春爛漫…東京の桜の名所のひとつ、目黒川では、今年も桜が待ち望まれます。ここ「ホテル雅叙園東京」の窓辺からも春霞のように群れ咲く優美が見られます。咲き誇る桜の姿は人々の心の琴線に奥深くふれ、うっとりとした時をも忘れさせてしまうのと同時にその儂さで日常の中にこそ大切な記念日はあるのだと気づかせてくれるのです。

Cherry Blossom

Cherishing memories and celebrating new beginnings together with the spring winds

The season has come when gentle winds slowly warm the air and the delicate hue of cherry blossoms adorn the landscape. With graduations followed by the start of the school year, or perhaps a new career, spring marks both the end and beginning in the stages of life. One may be troubled by unease in anticipation of the unknown, but taking that first step to open a new chapter and to a bright future is an essential part of life. Everything new and exciting, busy days will follow. Adapting to new discoveries

and daily life, eventually even the initial unease will be forgotten. That is why each moment you spend with the ones you hold dear is that much more precious. Trivial family things, daily household routines, everything that's usually taken for granted. Whether wishing good luck to a new chapter, or giving thanks to the precious memories to be taken on a new journey, take the time to thank the people who have always been by your side. These cherished moments filled with love are those which truly warm the soul.

中国料理「旬遊紀」
Chinese Restaurant "SHUNYUKI"
**晴れやかで絢爛な食卓を
囲んでおめでたい長寿の宴を**
A feast to celebrate life

祝いの席に相応しい中国料理を代表する豪華メニューを一堂に。特製窯焼き北京ダックは眼前でスタッフが仕上げ盛り上がることうけあい。美しい螺鈿細工の回転テーブルが大切な祝賀の席を一層華やかに。長寿のお祝いや三世代家族の集まりなど、賑やかな祝宴にぴったりです。

A sumptuous gathering of famed Chinese culinary delights befitting of special occasions. Perfect for birthdays celebrating longevity and family gatherings.

長寿のお祝いプラン特典

- ◎乾杯用スパークリングワイン
- ◎記念スナップ写真
- ◎個室料無料(大人4名様以上のご利用の場合)

三世代でのお祝い専用のコースもご用意しています。

三世代コース 対象レストラン:中国料理「旬遊紀」
Three-generation course
コース料理 / 成人:¥14,500 シニア:¥10,000
お子様:¥6,000・¥3,500

【特典】

- ◎乾杯用お飲み物◎サプライズケーキ◎個室料無料(2時間制)
- ※成人コースを4名様以上ご注文いただいたお客様の場合、ネームインボエム又は花束をプレゼント



New American Grill "KANADE TERRACE"
**大切な人々に囲まれて過ごす
スペシャルバースデー**

For a special birthday with close friends

旬の和素材をエッセンスに、丁寧な下拵えで素材の美味しさを極限まで昇華させた料理の数々。繊細かつ、グリル料理の力強さも兼ねたこの店なら、ご家族はもちろん仲間同士でのお誕生日に最適。パティシエお手製のバースデーケーキがテーブルに花を添えます。

Enjoy a variety of dishes carefully prepared to bring out the sublime flavors of seasonal Japanese ingredients. Perfect for birthdays with dear friends.

誕生日お祝いプランの特典

- ◎バースデーケーキ
- ◎乾杯用スパークリングワイン
- ◎記念スナップ写真
- ◎個室料無料(大人4名様以上のご利用の場合)

ご予約・お問合せ / For reservations & inquiries

アニバーサリーコンシェルジュ
Tel. 03-5434-3811

営業時間 / OPEN
平日 10:30-19:00 土日祝 10:00-19:00
メール:anniv@hotelgajoen-tokyo.com

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

記念日のお祝いプラン / Celebration plans

※料金には消費税およびサービス料が含まれております。

◎日本料理「渡風亭」
Japanese Restaurant "TOFUTEI"
「結」 1名様 ¥13,500
「桜」 1名様 ¥15,500
「蘭」 1名様 ¥21,500

◎中国料理「旬遊紀」
Chinese Restaurant "SHUNYUKI"
「翡翠」 1名様 ¥9,500
「瑠璃」 1名様 ¥11,500
「琥珀」 1名様 ¥14,500

◎RISTORANTE "CANOVIANO"
「Storia(ストーリー)」 1名様 ¥8,500
「Splendore(スプレンドーレ)」 1名様 ¥10,500
「Eleganza(エレガンツァ)」 1名様 ¥13,500
※「Storia」はランチタイムのみのご案内となります。

◎New American Grill "KANADE TERRACE"
「Grace(グレイス)」 1名様 ¥9,500
「Harmony(ハーモニー)」 1名様 ¥11,500
※ディナータイムのみのご案内となります。

3月12日(月)-4月15日(日)期間限定「SAKURA お祝いプラン」として、乾杯用スパークリングワイン(1名様1杯)プレゼント。

Enriching your anniversary
記念日を飾る

春を感じるスペシャルコースで
祝いの席を華やかに染めて

ご夫婦の節目を祝う記念日に、ご家族やご友人のお誕生日、大切な方の長寿のお祝い……。かけがえない祝いの席には、贅を尽くしたスペシャルコースが相応しい。中国料理、日本料理、イタリアン、そしてアメリカカンダリル。バリエーションもさまざまに祝いの席にふさわしい特別なコースをご用意。ホテル雅叙園東京のダイニングで、かけがえない思い出づくりを。

RISTORANTE "CANOVIANO"
**人生のパートナーと美食で祝う
記憶に残る結婚記念日**

Gourmet foods for a wedding anniversary to remember

フィレンツェの貴族の館を思わせる贅沢な空間で織りなす記念日のお祝いコースは、自然の恩恵を受けた力強く味わい深い旬の野菜と軽やかに仕上げた肉、魚料理、スペシャルティの冷製カベッリーニ、そして、6種類から選べるドルチェでしめくり、記念日をひとときわ輝かしく演出します。

Enjoy natural Italian cuisine for your anniversary celebration within a luxurious setting akin to an aristocratic Florentine abode.

結婚記念日のお祝いプラン特典

- ◎乾杯用スパークリングワイン
- ◎記念スナップ写真
- ◎個室料無料(大人4名様以上のご利用の場合)

Our special course brings the joys of spring to adorn your celebration





目黒川

そぞろ歩きで情緒を味わい
目黒の桜で春を感じる

Close-up

目黒の街歩き

心浮き立つ春本番、いよいよ桜の季節です。目黒で花見といえば、有名なのが目黒川。川沿いには約800本もの桜の木々が連なり、この時期美しく花を咲かせます。東京都庭園美術館もまた、知る人ぞ知る花見の名所。端正な庭園に静かに佇む桜の美しさは格別です。情緒溢れる目黒の桜は、着物姿で愛でるのも一興。和の装いでたおやかに、そぞろ歩きを楽しんでみてはいかがでしょうか。

Meguro River

川の両岸にソメイヨシノを中心とした桜が約4kmに渡り咲き誇る桜の名所。桜のシーズンには遊歩道沿いに提灯が灯され、幻想的なライトアップのなか夜桜見物が楽しめる。

目黒区美術館



Meguro Museum of Art, Tokyo

近現代の日本作家による美術作品を収集し、これらを所蔵作品展で公開



東京都庭園美術館

Tokyo Met. Teien Art Museum

1933年に旧宮家・朝香宮夫妻の邸宅として建造。内装の多くをルネ・ラリックやアンリ・ラパンらが手がけるなど、その贅を尽くした装飾は“アール・デコの美術品”といわれ、2015年には後世に伝えるべき名建築として国の重要文化財に指定されている。

ホテル雅叙園東京



Hotel Gajoen Tokyo

着物で目黒川のお花見、芸術鑑賞を艶やかな着物姿で

「撫子 NADESHIKO 着物レンタル&着付、ランチ付プラン」

NADESHIKO Lunch set with rental kimonos & kimono dressing
お着物は肌着・襦袢はもちろん、足袋や草履、バックにかんざしまで全てをご用意しているので安心して手ぶらでご利用いただけます。デザイン着物やレトロな柄など、気分に合わせて選べるのもうれしい魅力。

開催期間 5月31日(木)まで ランチ限定 女性限定

価格 ¥12,800 着物レンタル、着付、食事、文化財「百段階段」見学
※対象レストラン、メニューなど詳細はホームページをご確認ください。
ご予約・お問合せ / Tel.050-3188-7570(レストラン総合案内9:00-20:00)



※料金には、消費税およびサービス料が含まれております。



観桜祭

桜を愉しむ、季節を愛でる。入学、進学、歓迎会とお祝いのお集りが多い春、桜の咲く季節をより華やかに彩るプランでお迎えいたします。

提供期間

3月12日(月) - 4月15日(日)

記念日のお祝いプランご利用のお客様限定

「アニバーサリーフォト オプションプラン」

Anniversary photo shoot optional plan

ご入学、ご就職などのお祝いのお集りに、スピリチュアルスポットと言われている庭園の滝前での記念撮影はいかがですか？
(その他、旬遊紀、渡風亭の個室やカノビアーノテラスなどでの撮影も可能です。)

価格 通常¥27,000→特別価格¥10,500(税別) 八切1ボース1枚仕上げ
台紙付・当日お渡し 撮影時間10:00-11:00

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)



春の訪れを感じる季節限定メニュー



* さくらアフターヌーンティー

Sakura afternoon tea
New American Grill「KANADE TERRACE」のティータイムに「桜」をテーマにしたアフターヌーンティーが初登場。

KANADE TERRACE ¥2,800



* さくらランチ

Sakura lunch
心躍る季節にふさわしい春の特別メニューを各レストランにてご賞味いただけます。

中国料理「旬遊紀」¥4,200
日本料理「渡風亭」¥3,500
RISTORANTE「CANOVIANO」¥3,500
Cafe & Bar「結庵」¥2,500

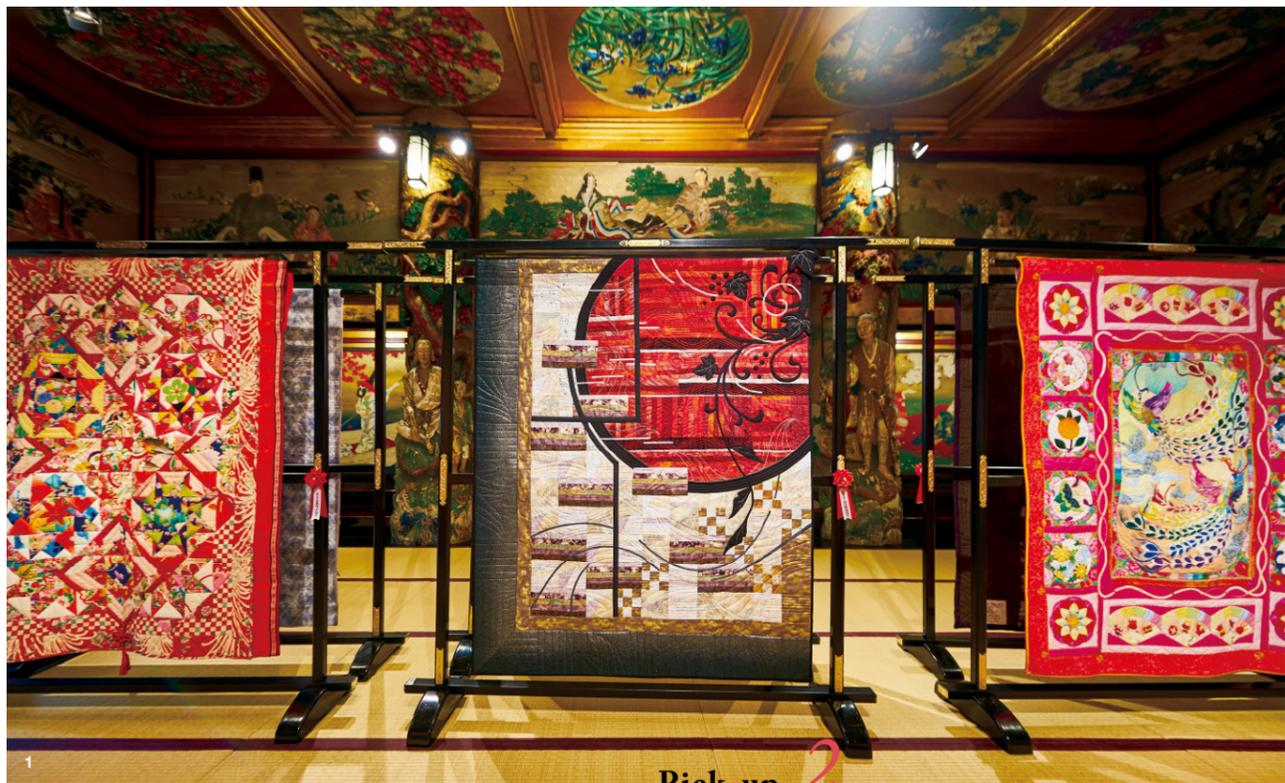


* お花見弁当 1日限定20食

Cherry blossom viewing lunch set
お花見にぴったりなテイクアウト専用の特製弁当を今年もご用意いたしました。

限定販売期間 3月24日(土)~4月8日(日)
¥3,000
予約制・お引渡し時間11:30-14:00
引き渡し場所 PATISSERIE「菜杏 1928」

※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。



Pick-up 2

Wa quilts - The graceful world of Japanese-style quilting

The theme of this year's exhibition is "Modern Wa (Japanese-style)". We are showcasing original works created for the exhibit by renowned quilt artists, and numerous gifted works selected from public contests. Integrating vintage and kimono textiles, Wa quilt creations reflect the uniquely Japanese sensibility. In perfect harmony with the historic Hyakudan Kaidan, the enchanting world of Wa is born.

1. 着物を掛ける衣桁や帯用の櫛木を使い立体的に展示。
2. 百段階段の美空間と融合。
3. 2016年の前回開催直後より創作に着手し、それぞれの部屋のイメージに合わせ2年間かけて作り上げた新作キルトを発表。



※写真はすべて和キルト 百人展「寿ぎ」2016年の様子

和キルト クラフト・フェスタ開催
「見て、食べて、遊んで」

予約不要、和キルト展入場者限定

【開催場所】 アルコタワー2階 アルコ ザガーデン
【開催期間】 2018年5月26日(土)・27日(日)
【開催時間】 10:30-17:00

手作り品やキット・布などのマーケット、気軽に楽しめるミニワークショップなど盛り沢山の内容。

「和キルト×百段階段 2018」

Japanese-style quilts at Hyakudan Kaidan 2018

【開催場所】 東京都指定有形文化財「百段階段」
【開催期間】 2018年5月25日(金)~6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 館内前売 ¥1,000(5月24日まで)
前売 ¥1,200 学生 ¥800 小学生以下は無料

特別講習会開催(ランチ、本展入場券付)
2018年6月9日(土)~11日(月) ※事前予約制

日本の感性が織りなす
麗しき和キルトの世界

今年で第3回開催を迎える「和キルト」展。今回は「和モダン」をテーマに、著名作家が本展覧会のために創作したオリジナル作品と、公募で選ばれた優秀作品の数々を一堂に披露いたします。古布や着物を素材に取り入れるなど、日本ならではの感性でつくられる和のキルト。歴史ある百段階段との調和も実に美しく、艶やかな和の世界観を創造します。会期中は、ミニワークショップや特別講習会もあわせて開催。見て、体験して、その奥深い魅力をご堪能ください。

Japanese Quilt



- 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6月の発送を予定しております。同封する招待券は「和のあかり×百段階段 2018」です。

※各企画展の詳細はHPをご覧ください。

From Ukiyo-e to lucky Maneki-nekos, feline creations by cat-loving artists

Arriving in Japan during the Nara period, cats have been a part of daily life for the Japanese ever since. Inspiring countless artists, cats are indeed a "national treasure". From Ukiyo-e, Buddhist art to Maneki-nekos, we present cat motif artworks from various genres at the Hyakudan Kaidan chambers. A cat-ropolis, enjoy feline creations of national treasure-class by 40 artists.

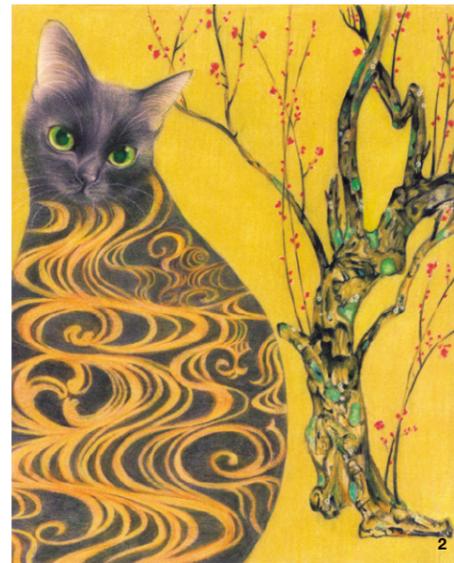
Cats Art



Pick-up 1

浮世絵から招き猫まで
猫作家のアートが一堂に

猫が日本に到来したのは奈良時代頃のこと。以来日本人の生活に身近に寄り添うと共に、アートの題材として多くの作家たちの創造力を掻き立ててきました。『猫都の国宝展』では、そんな「日本の宝」ともいえる猫をモチーフにしたアート作品を紹介。浮世絵や仏教美術、招き猫等、総勢222点が文化財「百段階段」の部屋に集います。さらに、人気作家が手がける一点物の作品の展示即売も実施。ジャンル、時代を越えた総勢40名の作家によるまさに猫の都の国宝級な企画展をお届けします。



1. 猫あんか(河村目呂二作)。
2. 黒猫(目羅健嗣作)。
3. 北斎尾州不二見原(ますむらひろし作)。
4. 信州高森町瑠璃寺所蔵/業師猫神様(もりわじん作)。
5. 安善興福猫(まいけるからわた作)。



「猫都の国宝展 at 百段階段
~猫の都の国宝アート~」

Nyanto's National Treasure Exhibit at Hyakudan Kaidan
National treasure arts from the city of cats

【開催場所】 東京都指定有形文化財「百段階段」
【開催期間】 3月29日(木)~5月13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 館内前売 ¥1,000(3月28日まで)
前売 ¥1,200 学生 ¥800 小学生以下は無料

「一日お大尽気分になれる場所」を目指して。もてなしの精神が生んだ 昭和の竜宮城

今年創業90周年を迎えるホテル雅叙園東京。その歴史は1928年(昭和3年)、創業者の細川力蔵が芝浦に料亭を開いたのが始まりでした。芝浦での事業が成功すると、力蔵はそれを元に目黒に広大な耕地を入手。1931年(昭和6年)、目黒雅叙園を開業します。

1931年といえば、関東大震災による壊滅を経て、世界恐慌や第二次世界大戦の波がひたひたと押し寄せていた頃のこと。不況が深刻化する一方で、震災を逞しく乗り越えた庶民はまた元気を取り戻しつつありました。「これからは庶民の時代」と考えた力蔵は、当時上流階級の者だけの場とされていた料亭を、家族連れで誰もが気軽に訪れることができる場所として庶民にアピール。これが一躍大ヒット、目黒雅叙園は東京の新名所としてたちまち人気を博していきます。

力蔵が目指したのは、「誰もが一日お大尽気分を味わえる場所」。天井や壁、床の間まで、当代きっての日本画家たちの作品で埋め尽くされた絢爛豪華な空間は、当時「昭和の竜宮城」と讃えられ、大きな注目を集めました。また接客にもこだわり抜き、接客係に住み込みでお茶やお花、裁縫など徹底した教育を行ったこと

から、「嫁には雅叙園の接客係を」と言われたほど。

力蔵は類い希な開拓精神をもって、次々と新たなサービスを考案していきました。例えば、「お客様が安心してご利用いただけるように」と、お品書きに料金を明確に表示し、従来の「心付け」は「サービスタ」として一律化。極めつけは、結婚式の総合化です。出雲大社から御霊を迎えた神殿を造り、料理はもちろん写真室や衣裳室、美容室等を設け、一貫して結婚式ができるシステムを導入。目黒雅叙園は日本初の総合結婚式場として、新たな文化を創り出しました。

全ては「お客様に喜んでいただきたい」という力蔵のもてなしの想いが生み出したもの。そのホスピタリティ精神は、時を超え脈々と受け継がれていきます。

1991年(平成3年)には、老朽化が進んでいた建物と美術品の再生・復活を目指し大規模リニューアルを敢行。修復場所には岩手の廃校が選ばれ、約5000点もの美術品を一つひとつ確認・修復を行うという気の遠くなる作業が続きました。日本の伝統美を現代に繋ぐ――人々の熱い想いは実を結び、かつて庶民を魅了した「昭和の竜宮城」は見事復活。実に3年に渡る工期の末、新生目黒雅叙園が誕生します。また、2017年(平成29年)にはリブランドに伴いホテルへ進化。結婚式場にレストラン、宿泊施設も備えた総合施設として、新たな一歩を踏み出しました。

90周年を経て、次の来るべき100年へ。伝統と革新の精神のもと、ホテル雅叙園東京のさらなる挑戦は続きます。



ホテル雅叙園東京の歩み

昭和3年(1928)	12月1日
昭和6年(1931)	3月
昭和9年(1934)	11月18日
昭和10年(1935)	7月3日
昭和13年(1938)	4月9日
昭和14年(1939)	11月3日
昭和19年(1944)	
昭和20年(1945)	5月
昭和22年(1947)	7月1日
昭和48年(1973)	2月
昭和61年(1986)	7月1日
平成3年(1991)	11月13日
平成19年(2007)	
平成29年(2017)	4月

- (資)雅叙園創立
- 東京府荏原郡目黒町大字下目黒字坂下の広大な耕地一帯を十二万円で入手。目黒雅叙園オープン。
- 2号館完成。初めて結婚式場が設けられる。
- 3号館完成、営業を開始。4号館完成。このころ、婚礼衣裳室、直営の写場、美容室を設け、現在の婚礼一貫システムを考案する。
- 婚礼挙式組数が、1日116組に達する。
- 太平洋戦争激化により、政令で飲食店の営業が一時停止となる。
- 目黒雅叙園休業
- 大空襲により2号館全館焼失。
- 雅叙園産業株式会社を設立し、雅叙園日本旅館部として営業を再開した。
- 婚礼内見会を初めて催す。(現在のプライベートの先駆けにあたる)
- 目黒川改修計画事業に協力し、目黒雅叙園休業に入る。
- 新生目黒雅叙園オープン
- 累計挙式者22万組突破
- ホテル雅叙園東京としてリブランドを果たす。

Celebrating 90 years since establishment, and continuing toward the future, the world

This year marks the 90th anniversary for the establishment of Hotel Gajoen Tokyo. Founded by Rikizo Hosokawa, its history began in 1928 first in Shibaura, and then the opening in Meguro in 1931. With interior designs by Japanese-style painting masters of the time, the restaurant gathered great public attention and was hailed as the "Palace of the Dragon King of the Showa era".

Rikizo aspired to build "a place where anyone could enjoy being served like a lord". To realize this vision, he was adamant to bring high-quality service. Including tea service, flower arrangement and sewing, live-in maids went under such fastidious training that it became a popular reference that "the Gajoen maids make the best wives".

With his pioneering spirit, Rikizo continuously developed his ideas in providing new services. For example, he clearly printed out menu prices for honest billing during a time when other restaurants deliberately left them

unlisted. Furthermore, in order to "make the wedding day a more comfortable occasion", Rikizo integrated the shrine, dressing rooms and beauty parlor to facilitate a more convenient and comfortable day of ceremony. Meguro Gajoen entered a new page in history as Japan's first wedding ceremonial complex hall.

The principle of these visions started from the wish to "bring joy to the customers". The spirit of our founder is still carried on to this day, and with the 2017 rebranding, the hotel has evolved as a complex facility. With 90 years of history, and heading toward the next 100 years; Hotel Gajoen Tokyo will continue to embrace further challenges together with tradition and innovative spirit.

Restaurant and Bar



中国料理 「旬遊紀」
Chinese Restaurant "SHUNYUKI"
営業時間:平日 ランチ/11:30-16:00(L.O.)
ディナー/17:30-21:30(L.O.)
土日祝 ランチ/11:30-16:00(L.O.)
ディナー/16:00-21:30(L.O.)



日本料理 「渡風亭」
Japanese Restaurant "TOFUTEI"
営業時間:平日 ランチ/11:30-14:30(L.O.)
ディナー/17:30-20:30(L.O.)
土日祝 ランチ/11:30-15:00(L.O.)
ディナー/15:00-20:30(L.O.)



RISTORANTE
"CANOVIANO"
営業時間:平日 ランチ/11:30-14:30(L.O.)
ディナー/17:30-21:30(L.O.)
土日祝 ランチ/11:30-15:00(L.O.)
ディナー/17:30-21:30(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.)



Cafe&Bar 「結庵」
Cafe & Bar "YUI-AN"
営業時間:平日 ランチ/11:30-14:30(L.O.)
ティータイム/14:30-17:30(L.O.)
ディナー/17:30-22:30(L.O.)
土日祝 ランチ/11:30-15:00(L.O.)
ティータイム/14:30-17:00(L.O.)
※土日祝のディナーは20名様よりご予約を承ります



ステーキハウス ハマ
STEAK HOUSE hama
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.)



カフェラウンジ 「パンドラ」
Café-Lounge Pandora
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.)



PATISSERIE
「栞杏1928」
Patisserie "LIEN 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。

Accommodation

ご宿泊お問合せ

ホテルフロント

Tel. 03-5434-3837



ステーキハウス ハマ STEAK HOUSE hama



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。

目黒コース 1名様 ¥17,000

- ・前菜
- ・お好みの海鮮料理(下記より1品)
[活巻海老・活鮑・ホタテ貝柱・タラバ蟹・白身魚]
- ・焼き野菜
- ・特撰松阪牛サーロインステーキ 130g
- ・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」 Café-Lounge Pandora



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楽しめます。

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.

※詳細はHPをご確認ください。ご予約・お問合せ / Tel.050-3188-7570 レストラン総合案内(9:00-20:00)



6月

「中国料理 旬遊紀 中国茶教室」 講師:棚橋望峰(中国泡茶道筆峰会)

「中国茶の世界を楽しむ 悠久の歴史と新しい魅力」をテーマに、中国茶の注ぎ方や飲み方、文化や歴史を初心者の方にもわかりやすくレクチャーいたします。セミナー後は、料理にペアリングした中国茶と共にランチをお楽しみください。

An expert on Chinese culture gives a comprehensible lecture on the history and enjoyment of Chinese tea. Lecture includes a Chinese lunch.

価格/¥6,000



5月

「KANADE TERRACE 美食テーブル」 講師:エグゼクティブシェフアソムリエ 石田博

季節に合わせたワインの楽しみ方をテーマに、料理とのペアリングなどわかりやすくレクチャーいたします。セミナー後は、ダイニングにて料理と合わせた季節ならではのワインとのペアリングディナーをお楽しみください。

Renown in world competitions, sommelier Hiroshi Ishida gives a comprehensible lecture on food and wine pairing. Lecture includes lunch.

価格/¥15,000

【セミナー&ランチ・ディナー】



4月

「自然派イタリア料理・CANOVIANO 料理教室」 講師:カノビアーノ シェフ 植竹隆政

季節の食材をテーマに、前菜・パスタ・魚・肉料理・ドルチェの全5品を紹介。素材の選び方や素材に合わせた味付けなど丁寧にレクチャーしていきます。セミナー後は、ソムリエ厳選のワインと共にランチをお楽しみください。

Natural Italian cuisine cooking class at CANOVIANO. Head chef Uetake himself teaches ingredient selection for a course menu. Class includes lunch.

価格/¥8,000



【懐かしき昭和を歌う final公演】

前半は、2代目松原操が昭和歌謡や両親のヒット曲を、後半にはお客様と一緒に名曲の数々をお歌い頂きます。

A special stage performance featuring popular songs of the Showa era, including a sing-a-long section for the audience to enjoy.

場所/2階宴会場「舞扇」

開催日時/2018年3月28日(水)

開催時間/開場13:30- 開演14:00(16:30終了予定)

価格/1名様 ¥5,000 ケーキセット付

ご予約 / Tel.03-5434-3860(営業部10:00-18:00)



【PATISSERIE「栞杏1928」春のスイーツ】

伝統的なフランス菓子「モンテリマル」をパストリー料理長生野剛哉がアレンジ。食感の楽しいドライフルーツとアーモンドのヌガーが入った、蜂蜜のムースです。

A honey mousse with a delightful mix of dry fruits and almonds in nougat. A new variation of the traditional French sweet, "Montélimar."

提供期間/2018年3月1日-3月31日

価格/¥600 FC会員優待 ¥540(共に税別)

お問合せ / Tel.03-5434-5230(栞杏10:00-20:00)

News Information

ホテル雅叙園東京より季節のイベントご案内

3 >>> 5
March May



【パウ・リニューアルプラン】

ご夫婦と一緒に過ごしてきたことを記念して祝いお互いに感謝の気持ちを伝えるパウ・リニューアル。節目の結婚記念日に合う、特別なレストランプランをご用意しました。

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

価格/2名様 ¥40,000(1名様追加 ¥15,500)

FC会員優待 平日15%OFF 土日祝10%OFF

内容/特別コース料理、フリーフロア、花束

特典/グラスジャンパーニュー、メッセージデザートプレート、記念スナップ写真、個室料無料(大人4名以上)

お問合せ / Tel.03-5434-3811(アニバーサリー・コンシェルジュ)



【スイートルームご宿泊「和み」プラン】

寛ぎや「和」にこだわった70㎡以上の広さのスイートルームの宿泊。眼下に目黒川の桜が広がる、エグゼクティブラウンジ「桜花」にて、一日4回のフードプレゼンテーションをお楽しみいただける、極上プランです。

A stay in an expansive suite room of over 70㎡ space. Overlooking the cherry blossoms by the Meguro River, the daily 4 food presentations at the Executive Lounge "Ouka" can be enjoyed.

価格/大人1名様 ¥27,320-(2名1室)

【エグゼクティブラウンジ特典】(宿泊者様限定)

・ブレイクファスト/7:00-11:00

和洋buffet

・ティータイム/11:00-15:00

コーヒー、紅茶、ソフトドリンク、スイーツ

・アフタヌーンティー/15:00-17:00

抹茶(立札)、日本茶、ドリップコーヒー、紅茶

・バータイム/17:00-20:00

ビール、ワイン、日本酒、カナッペ、ピンチョス

お問合せ / Tel.03-5434-3837(フロント)