

2019年5月30日

Press Release

報道関係者各位



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

ホテル雅叙園東京 全館でお茶づくし ～日本美のお茶を愉しむ～を実施

2019年6月1日(土)より開催

2018年12月に創業90周年を迎えた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、6月1日(土)より6月30日(日)まで、館内にある6つのレストラン&ショップをはじめ、客室や東京都指定有形文化財「百段階段」など全館で日本茶フェアを実施いたします。ホテル雅叙園東京で選びぬかれた、京都を代表する日本茶専門店である一保堂茶舗の日本茶や料理と共に優雅な時間をお過ごしください。

【日本茶プロモーション一覧】

レストラン&ショップ

◆New American Grill “KANADE TERRACE”

1日限りのスペシャルディナーコース 10,000円(税・サ込)

New American Grill “KANADE TERRACE”では6月28日(金)19時より、1日限りのスペシャルディナーコースをティーペアリングと共に提供いたします。西洋料理長 大庭勝広が煎茶や京番茶、ほうじ茶を料理に用い、選び抜かれた5種類の日本茶に合わせて提供いたします。日本茶は、一保堂茶舗のスタッフが当日その場で抽出しご用意。個性豊かで濃厚な旨みを生かしたお茶とお料理のマリアージュをご堪能ください。

<コース内容>

真蛸と煎茶のジュレ

勘八の京番茶のスモーク

鰹と玉露のラグー スパゲッティーニ

鱸のほうじ茶のヴァプール

牛ロース肉のグリル 抹茶塩添え

黒胡麻とショコラ 抹茶のアフォガード



スペシャルディナーコース(イメージ)



鰹と玉露のラグー スパゲッティーニ

四季づゝみ～feel the Seasons Afternoon tea～

3,800 円 (税・サ別)

シャンパーニュ付 5,500 円(税・サ別)

6 月は、京番茶やほうじ茶、抹茶を使用した和テイストのアフタヌーンティーを日本茶やコーヒーと共にのお楽しみいただけます。

<コース内容>

天井画ショコラ / 京番茶のチョコレート羊羹 / タルトスリーズ / 青梅とハチミツのジュレ / あんずのチーズケーキ / 黒胡麻と抹茶のオペラ～胡麻チュイル添え～ / 焙じ茶のパウンドケーキ / いちじくのスコーン クロテッドクリーム添え / 朱雀卵のたまごサンド / ヴィシソワーズ / 海老とアボカドサラダ～梅サウザンドレッシング～ / 生ハムとポッコンチーノのワンスプーン



四季づゝみ～feel the Seasons Afternoon tea

Japanese Tea Cocktail 各 1,200 円(税・サ別)

お茶本来の旨みを感じていただくシンプルな味わいのカクテルをご用意いたしました。国産黒豆茶を使用したハイボールや、くき煎茶とジャパニーズクラフトジン「ROKU」を使用したショートカクテルなどをお楽しみください。



Japanese Tea Cocktail

<日本茶カクテル内容>

国産黒豆茶×響 ハイボール / くきほうじ茶×カンパリ スプモーニ / くき煎茶×六・ROKU・ ショートカクテル / くきほうじ茶×アマレット アレキサンダー / 玉露×ブードルズ ソニック

水出し煎茶 1,000 円(税・サ別)

気温の上がるこの時期に適したさっぱりとした味わいが特徴の水出し煎茶を提供いたします。同じく煎茶で作った氷がお茶の味わいをより豊かに。New American Grill “KANADE TERRACE”をはじめ、日本料理「渡風亭」や RISTORANTE “CANOVIANO”でもお召し上がりいただけます。



水出し煎茶

◆中国料理「旬遊紀」

12,000 円ディナーコース 12,000 円(税・サ別)

”食べることで健康に”という「食医同源」をテーマにした中国料理「旬遊紀」では、ディナーコースに「茶新芽と海鮮の炒め」や「抹茶杏仁豆腐」をご用意。お飲み物では、水出し京番茶 1,000 円(税・サ別)もご提供いたします。期間中は茶香炉で焚いたお茶の香りに包まれながらお食事をお楽しみいただけます。



12,000 円ディナーコース

◆日本料理「渡風亭」

10,000 円会席コース 10,000 円(税・サ別) ※ランチのみ

旬を迎えた鮎の茶香焼や、炊き立てのご飯に新茶をかけた、香り高い会席コースをお召し上がりいただけます。お飲み物では、気温の上がるこの時期に適した、水出し煎茶 1,000 円(税・サ別)や、玉露 2,000 円(税・サ別) をご用意いたしております。



10,000 円会席コース

◆RISTORANTE “CANOVIANO”

7,000 円ディナーコース 7,000 円(税・サ別)

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、シェフ 植竹隆政率いる自然派イタリアン RISTORANTE “CANOVIANO”では、期間中、小さな前菜 4 皿の中の 1 皿に「栗ガニとリコッタチーズのカネロニ風 抹茶の香り」をご用意。お選びいただけるデザートには「抹茶のティラミス」をご用意しています。



栗ガニとリコッタチーズのカネロニ風 抹茶の香り

◆Cafe & Bar「結庵」

PREFIX COURSE 3,000 円(税・サ別) ※ディナーのみ

日中は陽光あふれる空間、夜はライトアップされた木々が幻想的な Cafe & Bar「結庵」では、ディナーメニューに、「海老のポシェとアボガドのサラダ 緑茶のジェノベーゼを添えて」と「国産豚ロースの低温調理 香ばしい玄米茶とフォンドボーのソース」が登場いたします。ティータイムには、3 種類のお茶の飲み比べとデザートセット 2,500 円(税・サ別)もお楽しみいただけます。



PREFIX COURSE 一例

◆PATISSERIE「栗杏 1928」

京番茶のロールケーキ 2,200 円(税別)

香ばしいまうじ茶の生地で京番茶のクリーム、栗羊羹を包み込みました。上品な味わいをご堪能ください。



京番茶のロールケーキ

【予約・問い合わせ: 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00-19:00)】

宿泊

期間中、客室と宿泊者専用のエグゼクティブラウンジ「桜花」にて一保堂茶舗のお茶をご用意いたします。客室では玉露、エグゼクティブラウンジ「桜花」では、季節の和菓子や色とりどりのスイーツと共に玉露、煎茶、ほうじ茶をお召し上がりいただけます。ゆったりとしたアフタヌーンティータイムをお過ごしください。



【予約・問い合わせ：03-5434-3837 (ホテルフロント)】

東京都指定有形文化財「百段階段」

企画展：東京都指定有形文化財「百段階段」特別企画

百段階段 STORY 展～昭和の竜宮城へタイムクルージング～

開催期間：2019年6月1日（土）～6月23日（日）

開催時間：日～木曜日 10：00～17：00（最終入館 16：30）

金・土曜日 10：00～20：00（最終入館 19：30）

入場料：当日¥1,600、前売 1,300 円、大学生 ¥1,200 ※要学生証提示 / 高校生以下無料



草丘の間(イメージ)



豆乳抹茶ラテと雅最中

「百段階段」は、1935年（昭和10年）に建てられた当ホテルに現存する唯一の木造建築で、創業当時の風景をいまに伝える場所でもあります。本展は「百段階段」が誕生した昭和から、文化財へと昇華した平成を経て新たな時代「令和」を迎えた今、文化的美術的価値のある空間をご覧いただくとともに、創業時より語り継がれてきたエピソードとともに巡る特別企画展となっています。また、創業者が行っていたように、未来を担う若き芸術家へ発表の場を設ける「未来へつなぐアート展」も同時開催いたします。

期間中は「草丘の間」にて、豆乳抹茶ラテを旧目黒雅叙園ゆかりの最中などと共に楽しみいただけます（1,000円（税込）※お菓子のお皿はお持ち帰りいただけます）。文化財でのひと時をお過ごしください。

【問い合わせ：03-5434-3140 (イベント企画 10:00-18:00)】

一保堂茶舗とは

1717年創業の日本茶専門店。近江出身の創業者が、京都のほぼ中心に位置する寺町二条にお茶、茶器、陶器を扱う店として「近江屋」を出したのが始まり。近江屋の扱うお茶の品質の良さは評判を呼び、やがて、今から約 170 年前、山階宮より「茶、一つを保つように」と「一保堂」の屋号を賜りました。扱う日本茶は抹茶、玉露、煎茶、番茶など穏やかな香りと上品な甘み、まろやかな味わいが特徴の「京銘茶」。変わらない品質を保ち続け、全国的にも高い評価を得る、京都の老舗です。



ホテル雅叙園東京とは

2018年12月に創業90周年を迎えた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。2017年4月にリブランドを行い、全60室すべてがスイートルーム仕様で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>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

TEL:03-5434-3832 / FAX:03-5434-3147

E-mail : press@hotelgajoen-tokyo.com