

2019年11月1日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

日本美のミュージアムホテル ホテル雅叙園東京で過ごすクリスマス 各レストランにてクリスマス限定メニューを提供 2019年12月20日(金)～25日(水)

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、2019年12月20日(金)より25日(水)まで、館内にあるレストランとショップでクリスマス限定メニューを提供いたします。館内に点在するアート作品を眺めながら、華やかな季節を彩るお料理と共にホテル雅叙園東京で優雅な時間をお過ごしください。

【クリスマス限定メニュー一覧】

◆New American Grill “KANADE TERRACE”

クリスマスディナーコース 8,000円(税・サ別)

スペシャルクリスマスディナーコース 10,000円(税・サ別)

New American Grill “KANADE TERRACE”では、西洋料理長 大庭勝広が厳選した「フォアグラのテリーヌと鴨のロースト」や「牛フィレ肉のグリル」など、聖なる夜を華やかに演出するお料理の数々を、サックスの生演奏と共にご堪能いただけます。



スペシャルクリスマスディナーコース

<クリスマスディナーコース 8,000円 内容>

- 【アミューズ】 マッシュルームのコンフィと生ハムのピンチョス
- 【前菜】 フォアグラのテリーヌと鴨のロースト 小松菜のムースとリンゴ添え
- 【スープ】 甘エビのタルタルとキャビア フルーッとマトと苺のスープ
- 【メイン】 牛フィレ肉のグリル 味噌とグリーンペッパーのソース
- 【デザート】 聖夜のショコラ・キャンドル
パン
コーヒー



牛フィレ肉のグリル 味噌とグリーンペッパーのソース

※スペシャルクリスマスディナーコース 10,000円は、上記のメニューに

【メイン】 塩麴でマリネしたサーモンのロースト ベルデュレットソースが追加されます。

※12月23日(月)、24日(火)はスペシャルクリスマスディナーコース 10,000円のみ提供となります。

※サックスの生演奏は1日2回 18:30 / 20:30 から30分間となります。

※内容や価格は変更となる場合がございます。

クリスマスアフタヌーンティー 4,200 円 (税・サ別)

シャンパーニュ付 5,900 円(税・サ別)

販売期間 2019 年 12 月 1 日(日)～25 日(水)

12 月は、リンゴのスコーンやショコラツリー、グリルチキンのクロワッサンサンドなど華やかな季節にぴったりのアフタヌーンティーを、ホットチョコレートやフレーバーティーと共にお楽しみいただけます。

<コース内容>

抹茶と黒胡麻のブッシュ / ピスタチオのマカロンノエル / ショコラツリー / ムースモンテリマル / 苺のショートケーキ / シャンパンフレーズ / リンゴのスコーン / シュトーレン / グリルチキンのクロワッサンサンド / サーモンリエットのカナッペ / 生ハムとマッシュルームのピンチョス / ほうれん草と松の実とレーズンのキッシュ / 栗のスープ



クリスマスアフタヌーンティー

Fantasy Christmas ~ 麗し ~ 1,500 円(税・サ別)

今年のクリスマス限定カクテルは、クリスマスシーズンにぴったりの 1 杯としてバラの香りを楽しむカクテルをご用意。ベリーのリキュールやバラのシロップをベースに作り上げたカクテルに、ガラスのティーポットから溢れる“香り”をお客様の目の前で注ぎ込む華やかな一品です。ノンアルコールカクテルにも変更可能ですのでどなたでもお楽しみいただけます。



Fantasy Christmas ~ 麗し ~

クリスマスランチブッフェ 平日 3,600 円 / 休日 4,000 円(税・サ別)

シニア(65 歳以上) 平日 3,300 円 / 休日 3,700 円(税・サ別)

小学生 平日 2,200 円 / 休日 2,600 円(税・サ別)

幼児(4 歳以上) 平日 1,700 円 / 休日 2,000 円(税・サ別)

販売期間 2019 年 12 月 1 日(日)～25 日(水)

12 月のクリスマス期間限定ランチブッフェは、グリルショーキッチンで焼き上げるローストチキンやスペアリブなどクリスマスにふさわしいお料理も登場いたします。大切な方々と楽しいひと時をお過ごしください。



クリスマスランチブッフェ(イメージ)

◆RISTORANTE “CANOVIANO”

クリスマスディナーコース 10,000 円(税・サ別)

スペシャルクリスマスディナーコース 13,000 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、シグネチャーメニューである北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニをはじめ、前菜には本マグロのカルパッチョ、パスタには香り高い黒トリュフをトッピングした鴨の赤ワイン煮込みソース タリアテッレ、そしてメインには和牛サーロイン肉の鉄板焼きなどの特別ディナーをクリスマスツリーやキャンドルが灯された店内でロマンチックにお過ごしいただけます。

<クリスマスディナーコース 10,000 円 内容>

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ
本マグロのカルパッチョ 冬野菜のサラダ仕立て
北海道 帆立のソテー イタリア産黒オリーブの香り
鴨の赤ワイン煮込みソース タリアテッレ 黒トリュフ添え
本日の鮮魚のポワレ 蕪のポターージュ仕立て
和牛サーロイン肉の鉄板焼き モリーユ茸のソース
クリスマスドルチェ
コーヒー

<スペシャルクリスマスディナーコース 13,000 円 内容>

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ
本マグロのカルパッチョ 北海生雲丹添え
駿河湾産 赤座海老のオープン焼き イタリア産黒オリーブの香り
鴨の赤ワイン煮込みソース タリアテッレ 黒トリュフ添え
甘鯛のうろこ焼き 蕪のポターージュ仕立て
和牛サーロイン肉の鉄板焼き モリーユ茸のソース
クリスマスドルチェ
コーヒー

※内容や価格は変更となる場合がございます。



和牛サーロイン肉の鉄板焼き モリーユ茸のソース



北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ

◆Cafe & Bar「結庵」

クリスマスディナーコース 7,000 円(税・サ別)

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、クリスマスディナーコースに「さつま赤鶏のコンフィ クスクスと茸のポワレ」や「牛フィレ肉のポワレソースヴァンルーージュ」など本格的なコース料理をカジュアルにお召し上がりいただけます。



クリスマスディナーコース

<クリスマスディナーコース 7,000 円 内容>

生ハムとドライフィグのカナッペ

サラダ “グルマンディーズ風” オマール海老 北海道産帆立貝のポシェ フォアグラのムースを添えて

さつま赤鶏のコンフィ クスクスと茸のポワレ トリュフオイルの香り

牛フィレ肉のポワレ ソースヴァンルーージュ ジャガイモのドフィノア添え

ガトーショコラ マスカルポーネチーズのムース添え ソースフランボワーズ

コーヒーまたは紅茶

※内容や価格は変更となる場合がございます。

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

◆PATISSERIE「葉杏1928」

2019年クリスマスケーキ 8種類

ペストリー料理長の生野剛哉が手掛けるシンプルで素材を生かしたクリスマスケーキは、定番のショートケーキをはじめ、館内に点在する組子細工からヒントを得た「KUMIKO・柚子」など計 8 種類。バラエティーに富んだクリスマスケーキは幅広い年代の方々にお愉しみいただけます。



2019年クリスマスケーキ 8種類

- 玉手箱 ※限定 10 台 30,000 円(税別)
- 嘉山農園の苺ショートケーキ 4 号/ 3,800 円(税別)、
5 号/ 4,500 円(税別)
- ペール・ノエル 4,300 円(税別)
- KUMIKO・柚子 4,700 円(税別)
- マロンカシス 4,500 円(税別)
- ブッシュ・ド・ノエル・ジャポネ 4,300 円(税別)
- ピティヴィエ・ノエル 3,800 円(税別)
- シュトーレン 2,700 円(税別)



KUMIKO・柚子

【クリスマスケーキ販売について】

販売場所 : ホテル雅叙園東京内1F PATISSERIE「葉杏 1928」

予約承り期間 : 2019年12月16日(月)まで

ケーキお渡し期間 : 12月21日(土)～12月25日(水)

予約方法 : 店頭またはWEBサイト、お電話にて承ります。

WEBサイト <http://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien>

予約専用電話番号 03-5434-5230(11:00~20:00)

ホテル雅叙園東京とは

日本美のミュージアムホテル、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。館内には日本画 約 700 点、美術工芸品を含めると約 2,500 点の作品が点在し、客室は全 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