

2019年11月27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バレンタイン 各レストランにてバレンタイン限定メニューを提供

2020年2月1日(土)～14日(金)

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、2020年2月1日(土)より14日(金)まで、館内にあるレストランにてバレンタイン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、バレンタインを彩るお料理と共にホテル雅叙園東京で素敵なひとときをお過ごしください。

### 【バレンタイン限定メニュー一覧】

#### ◆New American Grill “KANADE TERRACE”

バレンタインディナーコース 7,000円(税・サ別)

New American Grill “KANADE TERRACE”では、バレンタイン期間限定のスペシャルコース 全4品をご提供いたします。西洋料理長 大庭勝広が厳選した「カリフラワーのブランマンジェ」や「牛フィレ肉のグリル」をはじめ、デザートにはパストリー料理長 生野剛哉が贈る、見た目も華やかな「野苺のヴァシュラン・グラッセ」を。ロマンチックな夜を演出するお料理の数々をご堪能いただけます。



バレンタインディナーコース

<バレンタインディナーコース 7,000円 内容>

【アミューズ】カリフラワーのブランマンジェ

蟹レムラードと昆布出汁ジュレ

【前菜】サーモンのタルタルとフルーツマトのガスパチョ

【魚 or 肉】鱈のムニエル サフランソース または

牛フィレ肉のグリル ベアルネーズソース

【デザート】野苺のヴァシュラン・グラッセ

パン

コーヒー



野苺のヴァシュラン・グラッセ

バレンタインアフタヌーンティー 4,000 円 (税・サ別)

シャンパーニュ付 5,600 円 (税・サ別)

販売期間 2020年2月1日(土)~16日(日)

2月のバレンタイン期間限定で、ラム酒のチョコレートブラウニーやアーモンドプラリネのショコラショー、生ハムルッコラのクロワッサンサンドなどバレンタインにぴったりのアフタヌーンティーを、コーヒーや紅茶、フレーバーティーと共にお楽しみいただけます。



バレンタインアフタヌーンティー

<アフタヌーンティー内容>

ラム酒のチョコレートブラウニー / オレンジのタルトショコラ / ムースショコラ・ロゼ / フォレ・ノワールのヴェリーヌ / ザッハトルテ / 抹茶とショコラのテリーヌ / ウォールナッツスコーン / アーモンドプラリネのショコラショー / 生ハムルッコラのクロワッサンサンド / サーモンとクリームチーズのピンチョス / さつまいものスープ / つぶ貝のガーリックトースト

#### ◆RISTORANTE “CANOVIANO”

バレンタインディナーコース 10,000 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、オマール海老とその濃厚な出汁を使ったアメリカヌソースの前菜をはじめ、カカオを練りこんだラビオリ仕立てのパスタや、和牛肉を柔らかく煮込んだメインディッシュなどを、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。



バレンタインディナーコース

<バレンタインディナーコース 10,000 円 内容>

苺とフルーツトマトの冷製カペリーニ

オマール海老とホワイトアスパラガスのボッリート アメリカヌソースとハーブのサラダ

水牛のモッツアレラチーズとじゃが芋を詰めたカカオのファゴッティニ トリュフ風味

帆立貝のポワレ カラフルトマトと柚子胡椒のソース

和牛のスペツァティーノ 季節の焼き野菜添え

フォンダンショコラ バニラジェラート添え

コーヒー

#### ◆Cafe & Bar「結庵」

バレンタインディナーコース 5,000円(税・サ別) ※平日限定  
販売期間 2020年2月3日(月)～14日(金)

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、バレンタインディナーコースにフォアグラをダークチョコレートでコーティングしたアミューズや、牛肉を赤ワインでじっくり煮込んだメインディッシュ、デザートにはベリーソースと相性の良いフォンダンショコラ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。



バレンタインディナーコース

<バレンタインディナーコース 5,000円 内容>

フォアグラのトリュフチョコレートとクリームチーズのクレープ

海老のポシェとノルウェーサーモンのサラダ仕立て オレンジヴィネガーの香り

スズキのロースト ブール・ブルギニョン

牛肉の赤ワイン煮込み

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

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

※内容や価格は変更となる場合がございます。

#### 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

**T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147**

E-mail : [press@hotelgajoen-tokyo.com](mailto:press@hotelgajoen-tokyo.com)