

2020年6月3日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

---

旬の素材を活かし色鮮やかで夏を感じるメニューが登場  
**涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～**  
2020年6月1日(月)より、5つのレストランで順次スタート

---

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一朗)では、暑い夏にぴったりの爽やかなのど越しと、趣向を凝らした盛りつけで目にも涼しい夏メニューとして毎年ご好評をいただいている「涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～」を6月1日(月)より中国料理「旬遊紀」、New American Grill “KANADE TERRACE”にて、7月1日(水)より日本料理「渡風亭」、RISTORANTE “CANOVIANO”、Cafe & Bar「結庵」が加わり、計5店舗で開催いたします。



中国料理「旬遊紀」 五目冷やし中華

New American Grill “KANADE TERRACE”  
水だことカラフルトマトのフェデリーニ ～キャビア添え～

**【涼麺 ～夏のヌードルフェスタ～ 概要】**

- 開催期間: 2020年6月1日(月)～8月31日(月) ※一部7月1日(水)から
- 提供店舗: 日本料理「渡風亭」、中国料理「旬遊紀」、  
New American Grill “KANADE TERRACE”、  
RISTORANTE “CANOVIANO”、Cafe & Bar「結庵」
- ご予約: 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00 – 19:00)

※提供内容や開催期間が変更となる場合がございます。

## 【店舗・メニュー】

**レストラン名: 日本料理「渡風亭」**

**【提供期間】** 7月1日(水)～8月31日(月)

●揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらし 3,200円(税・サ別) ※平日ランチ限定 20食

美しい螺鈿細工や組子細工など、日本の伝統美に溢れた個室を有する日本料理「渡風亭」では、揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらしを平日ランチタイム限定 20食でご提供。揚げ茄子のコクとさっぱりとした素麺のバランスの良さと、ピータンがまるで清らかな溪流で泳ぐ魚を思わせる「揚げ茄子素麺」。色鮮やかな海鮮がそそる「ばらちらしと茶碗蒸し」、甘味もついたお得なセットメニューでご提供いたします。



**レストラン名: 中国料理「旬遊紀」**

**【提供期間】** 6月1日(月)～8月31日(月)

●冷やし豆乳担々麺 2,200円 / 五目冷やし中華 1,600円 / トマト冷麺 1,800円(いずれも税・サ別) ※ トマト冷麺は、麵飯ミニランチコース 2,200円(税・サ別)の麵飯メニューでもお選びいただけます

現存する最古と言われる回転テーブルがある中国料理「旬遊紀」では、カラフルトマトと冬瓜、和牛ロールのコンビネーションが楽しめる「冷やし豆乳担々麺」、さっぱりとした爽やかなのど越しで好評いただいている、夏の人気定番麺「五目冷やし中華」、トマトを練りこんだ麺とアメルトマトのフルーツのような甘さが特徴の「トマト冷麺」をご提供いたします。



写真左から: 冷やし豆乳担々麺 / 五目冷やし中華 / トマト冷麺

### ■レストラン名: New American Grill “KANADE TERRACE”

【提供期間】 6月1日(月)～8月31日(月)

#### ● 水だことカラフルトマトのフェデリーニ ～キャビア添え～

2,000円(税・サ別) ※ディナーのみ

オープンキッチンの窯で焼き上げるグリル料理やアフタヌーンティーが人気のNew American Grill “KANADE TERRACE”では、水だこの歯ごたえとチェリートマトの酸味、キャビアの塩味が調和する夏の香り溢れる冷製パスタをディナータイムでご賞味いただけます。



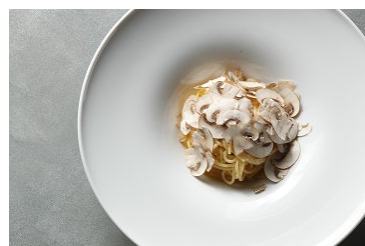
### ■レストラン名: RISTORANTE “CANOVIANO”

【提供期間】 7月1日(水)～8月31日(月)

#### ● 温泉玉子と冷製カルボナーラ 長谷川農園のマッシュルームとともに

ランチコース お一人様 5,000円～(税・サ別) / ディナーコース お一人様 7,000円～(税・サ別)にて提供

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自然派イタリアン RISTORANTE “CANOVIANO”では、冷製のカルボナーラをご用意いたしました。温泉卵をベースに濃厚なチーズと白トリュフオイルが香り、仕上げにパスタが見えなくなるまで振りかけたスライスマッシュルームの融合をお楽しみください。



### ■レストラン名: Cafe & Bar「結庵」

【提供期間】 7月1日(水)～8月31日(月)

#### ● 北海道産ホタテ貝・海老・アボガドのカペッリーニ

1,300円(税・サ別) ※ランチのみ

陽光あふれる空間が特徴の Cafe & Bar「結庵」では、北海道産ホタテ貝・海老・アボガドのカペッリーニをランチセットで提供。シーフードの旨味に、すだちとホワイトバルサミコの香りでさっぱりとしたハーモニーをお楽しみください。



営業再開に伴う、新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

[https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601\\_rest.pdf](https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf)

### ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

<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](mailto:press@hotelgajoen-tokyo.com)