

2020年8月17日

Press Release

報道関係者各位



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

ハロウィンルームで旬の食材をスイーツとカクテルで愉しむ大人の秋

「ハロウィンアフタヌーンティー」

「ブラックハロウィンカクテル」を限定販売

New American Grill “KANADE TERRACE”にて2020年10月1日(木)より開始

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、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”にて、10月1日(木)から10月31日(土)までの期間限定で「ハロウィンアフタヌーンティー」と「ブラックハロウィンカクテル」を販売いたします。さらに、この時期はレストランの個室がハロウィン仕様に大変身。シックな大人の空間でハロウィンをお過ごしいただけます。



ハロウィンアフタヌーンティー(イメージ)



ブラックハロウィンカクテル(イメージ)

New American Grill “KANADE TERRACE”では、季節の食材を活かしたアフタヌーンティーやカクテルを販売し、好評をいただいております。今年のハロウィンは、かぼちゃや葡萄、紫芋など秋の食材を使用し、「ハロウィンナイト」をイメージしたスイーツとセイボリー、そしてカクテルをご用意しました。スイーツには、“黒い森”に見立てたチョコレートケーキ“フォレ・ノワール”をドクロが飾られたグラスケーキで表現した赤と黒のヴェリーヌや、魔女のボンボンショコラ、お化けのマシュマロを飾ったカフェショコラなど遊び心を加えたアイテムを、セイボリーにはかぼちゃと松の実のサラダや栗のポタージュなど秋を感じさせるアイテムを揃えました。カクテルは、ブラックパール入りのリキュールにフレッシュなブラックベリーとブルーベリーを使用した、見た目とは裏腹にさっぱりとした味わいが特徴の一品をお愉しみいただけます。

「ハロウィンアフタヌーンティー」概要

【提供期間】2020年10月1日(木)～10月31日(土)

【提供場所】New American Grill “KANADE TERRACE” (ホテル雅叙園東京 1階)

【提供時間】 平日 14:30～17:30(L.O.)／土日祝 15:00～17:30(L.O.)

【料金】 お一人様 3,800 円 (税・サ別) / シャンパーニュ付 お一人様 5,300 円(税・サ別)

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

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/54246>

※提供時間が変更となる場合がございます。

<内容>

赤と黒のヴェリーヌ / カシスフィグ / タルトポティロン / 魔女のボンボンショコラ / 葡萄のフロマージュ・クリュ / カフェショコラ / 干しぶどうのスコーン(クロテッドクリーム添え) / 紫芋と黒豆のパウンドケーキ / スモークサーモンとクリームチーズのクロワッサンサンド / かぼちゃと松の実のサラダ / キノコのキッシュ / 栗のポタージュ / チーズのカナッペ



写真左から: New American Grill “KANADE TERRACE”内観、ハロウィンアフタヌーンティー(イメージ)

「ブラックハロウィンカクテル」概要

【提供期間】 2020年10月1日(木)～10月31日(土)

【提供場所】 New American Grill “KANADE TERRACE” (ホテル雅叙園東京1階)

【提供時間】 11:00 – 23:00 (L.O)

【料金】 1,500 円 (税・サ別)

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

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/54281>

※提供時間が変更となる場合がございます。

ブラックハロウィンカクテル 1,500 円 (税・サ別)

「ハロウィンナイト」をイメージした、見た目とは裏腹にさっぱりとした柑橘系の味わいのするカクテルに、フレッシュなブラックベリーとブルーベリーをふだんに使用しました。大人の雰囲気が漂うダークなハロウィンカクテルをお愉しみください。



「ハロウィンルーム」概要

個室ハーフスペース 5,000 円（税別 / 要予約）

個室フルスペース 10,000 円（税別 / 要予約）

※大人 4 名様以上でご利用いただけます。

食空間プロデューサー 山本侑貴子氏監修の、シックでありながらも所々に遊び心が加わった大人が楽しめる空間です。



【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/54260>

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

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。

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局 (共同ピーアール内)

担当: 宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L: 03-3571-5193 / F A X: 03-3571-5360

hotelgajoentokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、旭岡

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

press@hotelgajoen-tokyo.com