

2020年10月26日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

大切な人と過ごす時間に改めて感謝の気持ちを込めて 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
2020年11月21日(土)～12月25日(金)

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、2020年11月21日(土)より12月25日(金)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。2020年のクリスマステーマを「HEARTWARMING MOMENTS ～心温まる瞬間～」とし、日常が様変わりする中、家族や両親、恋人など大切な人と共にクリスマスを迎えられることに改めて感謝の気持ちを込めた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、ご家族3世代が集まるクリスマスや恋人と過ごす特別なディナーなど、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”

【11月21日(土)～12月17日(木)】アーリークリスマスディナーコース 1名様 6,000円(税・サ別)

【12月18日(金)～25日(金)】スペシャルクリスマスディナーコース 1名様 10,000円(税・サ別)

クリスマスディナーコース 1名様 8,000円(税・サ別)

※12月24日(木)・25日(金)はスペシャルクリスマスディナーコース 10,000円のみ

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、「たらば蟹のキャビア」や「国産牛フィレ肉のグリル」など、聖なる夜を華やかに演出する厳選したお料理の数々をご提供いたします。また、12月18日(金)～25日(金)の期間は、1日2回(18:30～/20:30～の各30分間)世界中で活躍するサクソ奏者 中園亜美さんによる生演奏をお楽しみいただけます。



スペシャルクリスマスディナーコース



たらば蟹のキャビア ガトー仕立て

<スペシャルクリスマスディナーコース 10,000 円 内容>

スモークサーモンのムースクリスマスツリー

たらば蟹のキャビア ガトー仕立て 柚子の香り

国産合鴨の軽い燻製とジャガイモのコンフィ ポルト酒ソース 根セロリのピューレ トリュフの香り

さわらのポワレ アンディーブのクレメ 牛蒡のフリット 彩野菜のブルブランソース

国産牛フィレ肉のグリルと西京味噌のフォアグラパテ 赤ワインソース きこのソテー

薔薇とフランボワーズのアシェット

コーヒーまたは紅茶

サクソ奏者 中園亜美

New Yorkを拠点にアメリカ、ヨーロッパで サポートミュージシャンとして活躍。2014年より東京に拠点を移し、ソロとしての活動を本格的にスタートさせる。クラシックのバックグラウンドと本場アメリカNYで磨いたセンスを持ち合わせ、ソプラノサクソをメインとした次世代を担うサクソプレイヤーの1人として日本のみならず世界で活動中。



クリスマスアフタヌーンティー 1名様 4,500 円 (税・サ別)

グラスシャンパーニュ付 1名様 6,200 円(税・サ別)

販売期間 2020年11月21日(土)~12月25日(金)

12月には、苺とピスタチオのトライフルやフレーズアモンド、ロースト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、キャラメルフレーバーロイヤルミルクティーと共にお召し上がりいただけます。

<コース内容>

苺とピスタチオのトライフル / フレーズアモンド / 柚子と白あんのガトー / フランボワーズショコラ / 苺と林檎のタルト / リングのスコーン (クロテッドクリーム添え) / サンタのボンボン / シュトーレン / ローストチキンのクロワッサンサンド / ライスコロッケ / パテとトマトとオリーブのピンチョス / 海老のキッシュ / ほうれん草のポタージュ



クリスマスアフタヌーンティー

クリスマスカクテル 1,600 円(税・サ別)

今年のクリスマス限定カクテルは、聖なる夜にぴったりのカクテル。グラスの縁には雪をイメージした飾りつけを施し、オレンジ系リキュール、アフロディーテで作ったきらきらと煌めく氷が。オレンジやストロベリー、ピーチが調和したフルーティーですっきりとした味わいはアペリティフにぴったりの一品です。(ノンアルコールに変更可能です。)



クリスマスカクテル

◆RISTORANTE “CANOVIANO”

【11月21日(土)～12月23日(水)】 クリスマスディナーコース 1名様 12,000円(税・サ別)

【12月18日(金)～25日(金)】 スペシャルクリスマスディナーコース 1名様 15,000円(税・サ別)

※12月24日(木)・25日(金)はスペシャルクリスマスディナーコース 15,000円のみ

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は、漁獲量の少ない希少な縞海老を使用し、その特長である甘みと、丁寧に下処理されたトマトの旨みを存分に味わっていただける一皿です。前菜には本マグロのカルパッチョ キャビア添え、パスタには香り高いドライポルチーニを使用したシャラン産鴨肉とドライポルチーニのラグーソース タリアテッレ、そしてメインには和牛フィレ肉の鉄板焼きなど、この時期ならではの豪華な食材と産地直送の冬野菜をふんだんに取り入れました。



スペシャルクリスマスディナーコース

<スペシャルクリスマスディナーコース 15,000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 キャビア添え
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
シャラン産鴨肉とドライポルチーニのラグーソース タリアテッレ
真鱈白子のポワレ 蕪のポタージュ 黒トリュフ添え
和牛フィレ肉の鉄板焼き モリーユ茸のソース
クリスマスドルチェ
コーヒー

◆Cafe & Bar 「結庵」

【12月18日(金)～25日(金)】 クリスマスディナーコース 1名様 8,000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「サーモンのパイ包み焼き」や「牛フィレ肉とフォアグラのポワレ」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 8,000円 内容>

カリフラワーのブランマンジェ
真鯛の炙り、オマール海老、帆立のコンソメジュレ
サーモンのパイ包み焼き アメリケーヌソース
白ワイン香るレモンのグラニテ
牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ブーランジェール
ポテトと赤ワインソース
野苺のヴァシュラン・グラッセ
コーヒーまたは紅茶



クリスマスディナーコース

※内容や価格は変更となる場合がございます。
※Cafe & Bar 「結庵」は10月現在臨時休業させていた
だいております。

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

WEB サイト <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/56792>

◆PATISSERIE「栞杏1928」

2020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。今年は、みんなが楽しく笑顔になるような心が温まるケーキをご用意しました。幅広い需要に応える計 8 種類のクリスマスケーキからお選びいただけます。

- 玉手箱 ※限定 10 台 30,000 円(税別) - 完売 -
- 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)
- マスカルポーネカフェ ～家族～ 4,500 円(税別)
- フレーズアマンド ～希望～ 4,500 円(税別)
- 抹茶・栗 ～幸せ～ 4,200 円(税別)
- タルトフリュイールージュ ～喜び～ 4,200 円(税別)
- ショコラアプリコ ～驚き～ 4,500 円(税別)
- シュトーレン 2,700 円(税別)



2020年クリスマスケーキ 8種類

【クリスマスケーキ販売について】

販売場所 : ホテル雅叙園東京1F PATISSERIE「栞杏1928」
予約承り期間 : 2020年10月1日(木)～2020年12月13日(日)
ケーキお渡し期間 : 12月19日(土)～12月25日(金)
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 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/xmas>
予約専用電話番号 03-5434-5230(11:30～20:00)

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。

URL: <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

【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

hotelgajointokyo-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