

# 日本美のミュージアムホテル ホテル雅叙園東京にて、おこもりステイで桜を満喫する 「SAKURA ホテルステイ〜観桜祭〜」を販売

各レストランでは3月より桜尽くしの春限定メニューを提供

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、2021年3月より、桜にまつわるおもてなしを提供する「SAKURAホテルステイ〜観桜祭〜」を販売いたします。また、各レストランでは桜尽くしの春限定メニューを提供いたします。



SAKURA ホテルステイ〜観桜祭〜(イメージ)



New American Grill "KANADE TERRACE"「桜ダイニング」

桜の名所としても有名な目黒川沿いに位置するホテル雅叙園東京は、3月下旬より館内に桜の装飾を施し、桜一色に色づきます。桜は春の象徴として、特に人生の節目を祝う時期と重ねられ、多くの方に大切にされてきたものです。遠出ができないこの時期でも、客室内で桜を愉しみ、艶やかな春を感じられるようなおこもりステイをお届けいたします。

「SAKURA ホテルステイ〜観桜祭〜」でご宿泊のお客様には、「SAKURA ロゼスパークリングワイン」や「SAKURA 紅茶」を揃えたインルームサービスをはじめ、「SAKURA ウォーキングツアー」などのアクティビティや館内のレストランでご利用いただけるギフトチケットなど、さまざまなおもてなしをご用意しています。ご宿泊だけでなく、レストランでの春の味覚も是非、ご堪能ください。

館内の各レストランでは、期間限定で桜をテーマにしたグルメ、スイーツをご提供いたします。特に、New American Grill "KANADE TERRACE"では、夜桜を思わせる空間で、風呂敷に包まれた "お弁当スタイル"の前菜をはじめ、お花見をイメージしたディナーコースを愉しめる「桜ダイニング」、中国料理「旬遊紀」では、桜あんの揚げ胡麻団子など春を感じられる桜のコース「旬香ランチ」、PATISSERIE「栞杏 1928」では、みずみずしい苺をふんだんに使用した限定スイーツ「さくらフレジェ」をご用意。お食事やティータイム、お土産など幅広い用途でご利用いただけます。この春は、ホテル雅叙園東京で優雅な"お花見ステイ"をご体験ください。

# ■「SAKURA ホテルステイ〜観桜祭〜」概要

【販売期間】2021年3月20日(土)~4月11日(日)

【料金】平日 68,000 円~、週末 110,000 円~ (税込)

【特典】SAKURA ロゼスパークリングワイン、SAKURA 紅茶)、館内レストランでご利用いただける 8,000 円分のギフトチケット、SAKURA ウォーキングツアーへの参加

【オプション】SAKURA ルームデコレーション 12,000 円 ~、SAKURA 着物レンタル+着付け 20,000 円~、都内桜鑑 賞の名所をタクシーで巡るツアー30,000 円~(いずれも税込)



【ご予約・お問合せ:03-5434-3837(宿泊予約)】

## ■「桜ダイニング」概要

【提供期間】2021年3月20日(土)~ 4月4日(日)

【提供時間】17:30~21:30(L.O)

【提供場所】New American Grill "KANADE TERRACE"

【料金】6,600円(税込・サ別)

「お花見」をイメージし、風呂敷に包んだ"お弁当スタイル"の 前菜をご用意。春の山海の幸や彩り豊かな食材を豊富に取り 揃え、春らしさを演出したコースを、食空間プロデューサー



山本侑貴子氏が監修するテーブルコーディネートと共にゆっくりとお愉しみください。

## ■「Primavera~プリマベーラ~」概要

【提供期間】2021年3月1日(月)~ 4月30日(金)

【提供時間】17:30~21:30(L.O)

【提供場所】RISTORANTE "CANOVIANO"

【料金】19,800円(税込・サ別)

シェフ植竹が全国各地から選び抜いた厳選食材をふんだんに使用し、素材を最大限に引き出した特別コース。「桜鯛と鮑のアクアパッツァ」、「フランス産ホロホロ鳥と春野菜のラグーソース ヴェルミチェッリ」など、春が旬の素材の旨みをお愉しみください。



# ■「旬香ランチ」概要

【提供期間】2021年3月20日(土)~ 4月11日(日)

【提供時間】11:30~16:00

【提供場所】中国料理「旬遊紀」

【料金】4,950円(税込・サ別)

そら豆や桜えび、ハマグリなど春を感じる食材づくしの限定 メニュー。デザートには「桜あんの揚げ胡麻団子」をご用意 し、食後まで春を堪能できるランチコースです。



【ご予約・お問合せ:050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00-19:00)】

[URL: https://www.hotelgajoen-tokyo.com/sakura2021]

## ■「さくらフレジェ」概要

【提供期間】2021年3月20日(土)~ 4月11日(日)

【提供場所】PATISSERIE 「栞杏 1928」

【提供時間】11:00~20:00

【料金】4,300円(税込)

みずみずしい苺をふんだんに使用し、軽い食感のクレーム・ムースリーヌ(カスタードクリームにバターを加えたクリーム)でサンドした春の限定品。この季節だけのスペシャルスイーツです。



【ご予約・お問合せ:03-5434-5230 (PATISSERIE「栞杏 1928」 11:00-20:00 )】

#### 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

#### ご宿泊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 stay.pdf

#### 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: <a href="https://www.hotelgajoen-tokyo.com/">https://www.hotelgajoen-tokyo.com/</a>
Facebook: <a href="https://www.facebook.com/gajoen/">https://www.facebook.com/gajoen/</a>

Instagram: <a href="https://www.instagram.com/hotelgajoentokyo/">https://www.instagram.com/hotelgajoentokyo/</a>

# 【お問合せ先】 ホテル雅叙園東京 PR 事務局(プラチナム内)

担当:島田、柳沼、新井 T E L: 03-5572-6071/F A X: 03-5572-6075 hotelgajoen-tokyo\_pr@vectorinc.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武 T E L: 03-5434-3832/F A X: 03-5434-3147 press@hotelgajoen-tokyo.com