

思いめぐらす食の旅。国際色豊かな夏限定メニュー 色鮮やかな8種の「涼麺」を提供

6月1日(火)から8月31日(火)まで開催

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、5つの趣向を凝らしたレストランによる色鮮やかな“涼麺”を愉しめる夏メニューを2021年6月1日(火)から2021年8月31日(火)まで提供いたします。



日本料理「渡風亭」
揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらし



New American Grill "KANADE TERRACE"
カラフルリボンパスタと夏野菜のラタトゥイユ

ホテル雅叙園東京では、日本にいなながらも旅行気分を味わっていただきたいという想いから、五感で異国の雰囲気になれるような色彩豊かな“涼麺”メニューを5つのレストランから提供いたします。

中国料理「旬遊紀」、日本料理「渡風亭」、RISTORANTE "CANOVIANO"では素材にこだわった正統派涼麺を、New American Grill "KANADE TERRACE"、Cafe & Bar「結庵」では、新鮮な掛け合わせの新感覚涼麺をお楽しみいただけます。

中国料理「旬遊紀」からは3種の“涼麺”、日本料理「渡風亭」からは揚げ茄子のkokとさっぱりとした素麺のバランスの良い揚げ茄子素麺、RISTORANTE "CANOVIANO"からは、冷製パスタ2種、New American Grill "KANADE TERRACE"では、「カラフルリボンパスタと夏野菜のラタトゥイユ」、Cafe & Bar「結庵」では、フェデリーニにかき氷のトマトソースを乗せた、見た目も食感も新鮮な、変わり種の涼麺をお楽しみいただけます。

約3か月の間販売を行いますので、5つのレストランでの食べ比べもおすすめです。この夏はホテル雅叙園東京の国際色豊かな「涼麺」で非日常感をお楽しみください。

■中国料理「旬遊紀」

【時間】 ランチ : 平日 11:30 - 14:30 / 土日祝 11:30 - 16:00

ディナー : 平日 17:30 - / 土日祝 16:00 -

【料金】 五目冷やし中華 1,760 円 (税込・サ別)

冷やし豆乳坦々麺 2,420 円 (税込・サ別)

トマト冷麺 1,980 円 (税込・サ別)

中国料理「旬遊紀」からは、3種の“涼麺”を提供いたします。カラフルトマトと冬瓜、和牛ロースのコンビネーションが愉しめる「冷やし豆乳坦々麺」、さっぱりとした爽やかなのどご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」、トマトを練り込んだ麺とアメラトマトのフルーツのような甘さが特徴の「トマト冷麺」をご用意。トマト冷麺は、麺飯ミニランチコース 2,420 円 (税込・サ別) の麺飯メニューでもお選びいただけます。



五目冷やし中華



冷やし豆乳坦々麺



トマト冷麺

■日本料理「渡風亭」

【時間】 11:30 - 14:30 ※平日限定

【料金】 揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらし 3,520 円 (税込・サ別)

美しい螺鈿細工や組子障子など、日本の伝統美に溢れたお部屋にて 20 食限定でご提供。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」。海鮮ばらちらしと茶碗蒸し、デザートセットをお楽しみいただけます。



揚げ茄子素麺と海鮮ばらちらし

■RISTORANTE "CANOVIANO"

【営間】 11:30 - 14:30

【料金】 北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ 2,200 円 (税込・サ別)

温泉玉子と冷製カルボナーラ 2,200 円 (税込・サ別)

シェフ植竹が 25 年間以上作り続けているスペシャリテ「北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ」。裏ごししたフルーツトマトとエクストラヴァージンオリーブオイルを合わせたソースがカペッリーニと合わさり、爽やかながら濃密な味を生み出します。

冷製カルボナーラは、温泉卵をベースにした濃厚なチーズ、香り高い白トリュフオイル、仕上げにたっぷり振りかけたスライスマッシュルームの融合をご堪能ください。



北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ



温泉玉子と冷製カルボナーラ

■New American Grill "KANADE TERRACE"

【時間】 17:30 - 21:30 (L.O)

【料金】 カラフルリボンパスタと夏野菜のラタトゥイユ 2,200 円 (税込・サ別)

トマトやズッキーニ、パプリカなど、夏野菜のうま味がぎゅっと詰まったラタトゥイユをパスタ仕立てにしました。リボン型のパスタ、ファルファッレは、ソースとの絡みがよく、ラタトゥイユとの相性もぴったり。それぞれの野菜の甘みやうま味をパスタの食感と共にお愉しみください。



カラフルリボンパスタと夏野菜のラタトゥイユ

■Café & Bar「結庵」 ※2021年7月1日（木）～

【時間】 平日 11:30 - 14:30 土日祝 11:30 - 15:00

【料金】 バジル香るフェデリーニとトマトのかき氷 1,980円（税込・サ別）

トマト×バジルのゴールデンコンビは、パスタの定番。トマトソースをかき氷にすることで、素材の味を引き立て、食べ進めると溶けたかき氷のソースがパスタに絡みます。涼しげな見た目とシャリシャリとした食感のかき氷は、フレッシュなバジルと共に口に含むたびに食欲が増してきます。



バジル香るフェデリーニとトマトのかき氷

【予約・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/archives/64474>

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 : 03-5572-6072 / 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