

2021 年 6 月 10 日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

緑あふれる爽やかなテラスで、大人な夏のグルメを堪能

Café&Bar「結庵」夏季限定メニューを販売

サマーアフタヌーンティーやおとなのかき氷、ビアテラスをご提供

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 7 月 16 日（金）より期間限定で、夏のひとときを爽やかに彩る限定メニューを Café&Bar「結庵」にて販売いたします。



ホテル雅叙園東京では、格別な食体験を通じてより一層夏を堪能していただきたいという思いから、緑あふれる Café&Bar「結庵」にて、ランチからスイーツ、ディナーまで 1 日中楽しめる夏季限定メニューをご用意いたしました。「涼麺」やおとなのかき氷「リッチシェイブアイス」、大人気の「サマーアフタヌーンティー」、「フォレストビアテラス」の鮮やかなメニューが、時間帯ごとに移り変わり、テーブルを彩ります。

「サマーアフタヌーンティー」のテーマは“Summer Escape”。猛暑になると予想される今夏を乗り越えられるよう、アサイーベリーやカカオニブなどのスーパーフードと、パイナップルやマンゴーなどの色鮮やかな旬のフルーツをふんだんに使用し、心も体も元気になれるメニューをご用意いたしました。

おとなのかき氷「リッチシェイブアイス」では、毎年大好評の「リッチシェイブアイス メロン」に加え、1/2 玉のすいかを贅沢に器にし、種に見立てたタピオカの食感が愉しめる「リッチシェイブアイス すいか」が初登場。みずみずしい果実とリッチなミルクテイストのシェイブアイスは相性抜群です。

また、夜には期間限定のビアガーデン「フォレストビアテラス」を開催し、まるで森の中にいるような開放的な空間で、4 種の国産クラフトビールとそれぞれのビールに合うお料理をご堪能いただけます。

この夏はホテル雅叙園東京にて五感で夏を感じる食体験をお愉しみください。

<ランチ&ティータイム>

■ランチメニュー

館内 5 つのレストランで開催中の夏季限定「涼麺」メニューからは、トマトのかき氷が印象的な冷製パスタをご用意。その他、シェフ特製のグルメバーガー、クラブハウスサンドイッチなどもご用意しています。



【期間】 2021 年 7 月 16 日（金） - 8 月 31 日（火）

【時間】 11：30 - 17：00（L.O.）

【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）

■サマーアフタヌーンティー

テーマは“Summer Escape”。贅沢に使用した旬のフルーツとスーパーフードで、夏のからだにご褒美を。フルーツ本来の甘みや酸味を生かしたスイーツに加え、夏を感じる爽やかなセイボリーをご堪能いただけます。



【期間】 2021 年 7 月 16 日（金） - 8 月 31 日（火）

【時間】 11：30 - 17：00（L.O.）

【料金】 1 名様 4,400 円（税込・サ別）

グラスシャンパーニュ付 1 名様 6,270 円（税込・サ別）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/64815>

※サマーアフタヌーンティーは数量限定となります。

<内容>

アサイーベリーのヴェリーヌ / アセロラとレモンのムース / ココナッツとパイナップルのマカロン / 高カカオ&カカオニブのボンボン / ヨーグルトとマンゴーのムース / アボカドとキウイのタルト / 夏のパウンドケーキ「向日葵」/ デーツとチアシードのスコーン / 若鶏の低温調理トルティーヤ / 冷製とうもろこしのクリームスープ キヌアを浮かべて / 夏野菜のラタトゥイユ / 水蛸のマリネ クコの実とレモンドレッシング

■リッチシェイブアイス

毎年大好評をいただいている「リッチシェイブアイス メロン」に加え、夏の代名詞であるすいかを贅沢に使用した「リッチシェイブアイス すいか」が新たに登場。1/2 玉の果実を贅沢に器にした、見た目も豪華な一品です。みずみずしい果実とミルクテイストのシェイブアイスが淡雪のように口の中でスッと消えていく感覚をお愉しみください。

【期間】 2021 年 7 月 16 日（金） - 8 月 31 日（火）

【時間】 11：30 - 17：00（L.O.）

【料金】 リッチシェイブアイス メロン / リッチシェイブアイス すいか
各 2,860 円（税込・サ別） / グラスシャンパーニュ付 4,180 円（税込・サ別）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/52543>



リッチシェイブアイス メロン



リッチシェイブアイス すいか

<ディナータイム>

■フォレストビアテラス

爽やかな風を感じ、ビールを片手に乾杯。緑あふれるテラスを利用し、期間限定のビアガーデンをオープンします。4種の国産クラフトビールを揃え、それぞれのビールに合うお料理をご用意しています。

【期間】 2021 年 7 月 16 日（金） - 8 月 31 日（火）

【時間】 平日 17:30 - 22:00（20:30 L.O.）

土日・祝日 15:00 - 22:00（20:30 L.O.）

90 分間フリーフロー（30 分前 L.O.）

※お盆期間の 8 月 7 日（土） - 15 日（日）は、土日・祝日の時間を適用させていただきます。



【料金】

スタンダード：1 名様 3,500 円（税込・サ別）

アサヒ スーパードライ / フリージング ハイボール / カンパリ / サングリア / ワイン（白 / 赤） / ソフトドリンク（オレンジジュース / ウーロン茶）

プレミアム：1名様 4,500円（税込・サ別）

TOKYO 隅田川ブルーイング ゴールデンエール / TOKYO 隅田川ブルーイング 琥珀の時間 /
TOKYO 隅田川ブルーイング チェリールージュ / TOKYO 隅田川ブルーイング ビタースタウト
/ フリージング ハイボール / カンパリ / サングリア / ワイン（白 / 赤） / ソフトドリンク（オ
レンジジュース / ウーロン茶）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/16851>

【おすすめフードメニュー】

鶏胸肉の低温調理とシャンツァイのオリエンタルサラダ / フライドポテト 黒七味の香り / ソー
セージと空心菜のソテー / ガーリックシュリンプ / スパイスシープの煮込み / アンチョ
ビと夏野菜のスパゲッティペペロンチーノ / 生ハムとラクレットチーズのピザ

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

■Café&Bar「結庵」



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