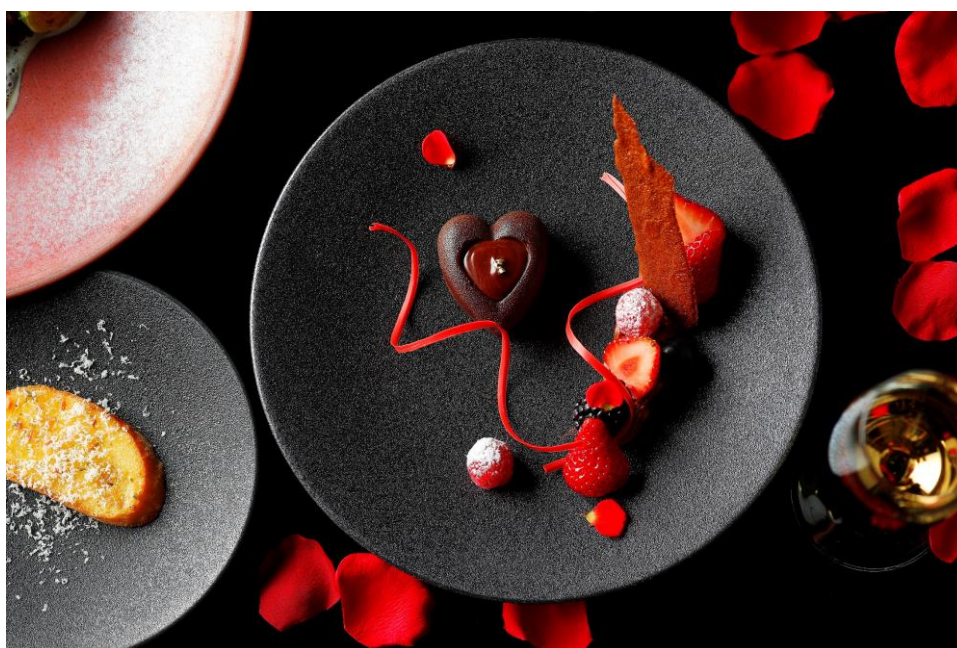


恋する季節を甘く彩る、シェフこだわりの限定メニュー
ホテル雅叙園東京で過ごすバレンタイン 2022
2022 年 2 月 11 (金) より 2 月 14 日 (月) の 4 日間ご提供

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、2022 年 2 月 11 日 (金) より 2 月 14 日 (月) の 4 日間限定で、館内のレストランにて、ディナーやカクテル、アフタヌーンティーなど、バレンタイン特別メニューをご提供いたします。



New American Grill “KANADE TERRACE”バレンタインディナーより「赤い果実のフォンダンショコラ」

New American Grill “KANADE TERRACE”では、2 名分を仲良く盛りつけたポトフを目の前で取り分けるお魚料理「ハウボウ ハマグリ ムール貝のポトフ仕立て」や、とろりとチョコレートが溶け出す「赤い果実のフォンダンショコラ」など、寒い季節に心も身体も温まるディナーや、ピスタチオ、トンカ豆、カシスなどを組み合わせ、味わいに変化を持たせたチョコレート尽くしのアフタヌーンティー、材料にこだわった良質のカカオの香り高さと、クリーミーな舌触りが特徴のゴディバチョコレートリキュールを使用したカクテルをご提供いたします。この季節ならではの温もりにあふれたメニューをご堪能ください。

また、RISTORANTE “CANOVIANO”では、デザートのみならずお食事にも、砂糖を含まないカカオ分の高いチョコレートを取り入れた、バレンタイン気分を盛り上げるディナーをご用意。「マスカルポーネのラビオリ うずらのラグーソース」は、フランスから直輸入したうずらのうま味が詰まった出汁で、うずら肉を煮込んだ風味豊かな一皿です。仕上げには、チョコレートとトリュフを振りかけ、互いの香りが引き立ちます。

一品ごとにシェフのセンスとこだわりが詰まった、4 日間限りの特別メニューで、日頃の感謝を伝え、大切なかたとの絆を深める特別なバレンタインをお過ごしください。

■バレンタインメニュー一覧 【期間】2022年2月11日（金）-2月14日（月）

◆New American Grill “KANADE TERRACE”

バレンタインディナー 8,800 円（税込・サ別）

グリルレストランならではの絶妙な焼き加減の牛フィレ肉のグリルには、赤ワインソースにホワイトチョコレートの泡を添え、まったりとしたコクを出しました。

【時間】 17:30 - 21:30 (L.O)

【メニュー】

グリエールチーズとベーコンのカナッペ / 烏賊のタルタルとジャガイモのマセドワース キャビア添え / カリフラワーのヴルーテ トリのクネルを浮かべて / ホウボウ ハマグリ ムール貝のポトフ仕立て / 牛フィレグリル 赤ワインソース レンズ豆の煮込みとホワイトチョコレートの泡 / エキゾチックな香り漂う魚介のスープとバターライス / 赤い果実のフォンダンショコラ



バレンタインアフタヌーンティー 4,950 円

グラスシャンパーニュ付 6,820 円（いずれも税込・サ別）

チョコレート尽くしのスイーツと爽やかなセイボリーとのコンビネーションをお愉しみください。

【時間】 14:30 - 17:30 (L.O)

【メニュー】

ショコラとピスタチオのトライフル / カフェ・トンカ / オレンジショコラ / 木苺のモンクール / ザッハ・トルテ / カシス・フィグ / ショコラシュー / 苺とショコラのスコーン / スモークサーモンのベグルサンド / ミネストローネスープ / ロレーヌ風キッシュ / 水たこのレモンマリネ / スパニッシュオムレツ



バレンタインカクテル 1,760 円（税込・サ別）

グラスにチョコレートをまとったシックな見た目と、クリームリキュール、チョコレートリキュールを合わせたとろけるような甘さを愉しめるデザートカクテルです。

【時間】 11:30 - 23:00 (L.O)



◆RISTORANTE “CANOVIANO”

バレンタインディナー ￥11,000（税込・サ別）

ヨーロッパにチョコレートのブームを起こしたきっかけであるイタリア北部、トリノ産のチョコレートをふんだんに取り入れたディナーで、食材本来のうま味とカカオの風味を存分にお愉しみください。

【時間】 17:30 - 21:30 (L.O)

【メニュー】

北海道産しま海老とカラスミの冷製カペッリーニ / 水牛のモッツァレラチーズと苺のサラダ パルマ産 24 ヶ月熟成生ハムとともに / カカオを練り込んだタリアテッレ カチョエペペ / マスカルポーネのラビオリ うずらのラグーソースチョコとトリュフのアクセント / 平田牧場産三元豚のロースト バルサミコとのチョコソース 季節の焼き野菜添え / いちごのパンナコッタ ホワイトチョコのスープ仕立て



【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/archives/69558>

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」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/hotelgajoentokyo/>

【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、松瀬、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