

“涼”を誘う食体験。 五感を潤す色鮮やかな「涼麺」を提供

ホテル雅叙園東京にて 2022 年 6 月 1 日（水）から 8 月 31 日（水）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：吉澤真一郎)では、中国料理、日本料理、グリル料理、イタリア料理の 4 つのレストランにて、暑い夏にぴったりの爽やかな喉ごしを愉しめる「涼麺」を 2022 年 6 月 1 日（水）から 8 月 31 日（水）までご提供いたします。



中国料理「旬遊紀」では、夏の人気定番メニュー「五目冷やし中華」や、トマトを練り込んだ麺とフルーツのような甘さが特徴のアメーラトマトをふんだんに使いリコピンたっぷりで美意識も高まる「トマト冷麺」、モロヘイヤを練り込んだ栄養価の高い麺の上に和牛ロースを贅沢に寄せ、丸くくり抜いた冬瓜、2 種のプチトマトを添えたスタミナアップが期待できる「冷やし豆乳担々麺」の 3 種をお愉しみいただけます。

日本料理「渡風亭」からは、今年の新作「酢橘そうめんと天重」が登場。麺が隠れるほどたっぷりと乗せた酢橘のさわやかな香りと酸味が、かつお出汁の豊かな風味と旨みのアクセントになり、のど越しが良いそうめんを一層さっぱりとお召し上がりいただけます。

New American Grill "KANADE TERRACE"からは、鮮やかな緑色の見た目が印象的な「青のりと大葉の冷製ジェノベーゼ 魚介のマリネ ライム風味」をご用意いたします。大葉と青のりをベースにした香り高いジェノベーゼに、ライムのドレッシングでマリネした帆立貝や鯛などの魚介を乗せた爽やかな冷製パスタに、パセリオイルが効いたクレソンとトマトのソースをかけて味の変化をお愉しみいただけます。

RISTORANTE "CANOVIANO"では、シェフ植竹が 28 年間作り続けているシグニチャーディッシュ「北海道産縞海老とカラスミの冷製 カペッリーニ」に加え、温泉卵、濃厚なチーズ、香り高いトリュフオイルのカルボナーラの上に、独特の歯ごたえやほのかな香りと甘みを存分に味わえるホワイトマッシュルームをたっぷりとスライスし、まろやかさとさっぱりとした味わいが共存する「温泉玉子の冷製カルボナーラ 長谷川農園のマッシュルームとともに」をご提供いたします。

梅雨の蒸し暑さや、夏の酷暑を乗り越えられるよう、麺はもちろんスープやソース、具材にまでこだわった麺料理で、五感を潤す夏的美食をご堪能ください。

■「涼麺」概要

<中国料理「旬遊紀」>

【時間】 平日 11:30～14:30 (L.O)、土日祝 11:30～16:00 (L.O)

【料金】 五目冷やし中華 ¥1,760 (税込・サ別)

冷やし豆乳担々麺 ¥2,420 (税込・サ別)

トマト冷麺 ¥2,200 (税込・サ別)



五目冷やし中華



冷やし豆乳担々麺



トマト冷麺

<日本料理「渡風亭」>

【時間】 11:30～14:30 (L.O) ※平日限定

【料金】 酢橘そうめんと天重 ¥3,300 (税込・サ別)



<New American Grill "KANADE TERRACE">

【時間】 17:30～21:30(L.O)

【料金】 青のりと大葉の冷製ジェノベーゼ 魚介のマリネ ライム風味 ¥2,200 (税込・サ別)



<RISTORANTE "CANOVIANO">

【営間】 平日 11:30～14:30 (L.O) / 土日祝 11:30～15:00 (L.O)

【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 (税込・サ別)

温泉玉子の冷製カルボナーラ 長谷川農園のマッシュルームとともに ¥2,200 (税込・サ別)



北海道産縞海老とカラスミの冷製カペッリーニ



温泉玉子の冷製カルボナーラ
長谷川農園のマッシュルームとともに

【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/73504>

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 広報担当 旭岡、武
TEL : 03-5434-3832 / FAX : 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com