

2023 年 9 月 6 日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

旬の味覚を、器が紡ぐ豊かな物語とともに堪能 「器で愉しむ秋の美食 ～伝統と革新の有田焼～」

館内レストランやショップ、宿泊で 2023 年 10 月 1 日（日）より期間限定開催

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：森木岳明）では、2023 年 10 月 1 日（日）～11 月 28 日（火）の期間限定で、アリタポーセリンラボ（所在地：佐賀県西松郡有田町 / 七代目弥左エ門：松本哲）とのコラボレーションのもと、館内 3 つのレストランにて、「器で愉しむ秋の美食～伝統と革新の有田焼～」を開催いたします。



New American Grill “KANADE TERRACE”お料理イメージ

200 年以上もの歴史と伝統を受け継ぐ名窯に宿る雅の美意識はそのままに、現代のライフスタイルに合わせたスタイリッシュな佇まいをプラスしたアリタポーセリンラボのブランドコンセプトは「Japan Luxury」。モダンでラグジュアリーなライフスタイルを発信し、気持ちの贅沢や日常の豊かさを提案するアリタポーセリンラボのたゆまぬ革新とおもてなしの精神に感銘を受け、今回のコラボレーション企画が実現いたしました。

「器で愉しむ秋の美食」をテーマに、New American Grill “KANADE TERRACE”では、アリタポーセリンラボの器に合わせて料理長・多田知史が考案したコース料理をご提供いたします。多田自らが佐賀県に足を運び、七代目弥左エ門・松本哲氏よりアリタポーセリンラボの歴史や伝統、それを新たな形で表現する現代の器などの説明を受け、今回使用する器をセレクト。そこからインスピレーションを得た料理を考案いたしました。合わせる食材には、さが県産品流通デザイン公社協力のもと、現地で味を確かめて仕入れた、玄界灘産呼子のイカや骨太有明鶏などを取り入れ、日本の伝統工芸である佐賀県発のブランド・有田焼と、佐賀県の名産品に、ホテル雅叙園東京ならではのエッセンスを加えた革新的なフランス料理のコースが完成いたしました。



そのアリタポーセリンラボの器の魅力や、コース料理の開発秘話を七代目弥左エ門・松本哲氏と New American Grill “KANADE TERRACE”料理長・多田知史のトークセッションでお届けする特別企画も 10 月 26 日（木）・27 日（金）の 2 日間限定で開催いたします。他にも、RISTORANTE “CANOVIANO”のコース料理の一部や CANOVIANO CAFE のアラカルトメニューにも有田ポーセリンラボの器が登場いたします。

また、同期間、宿泊者限定のエクゼクティブラウンジ「桜花」でご用意する茶器や、館内装飾の一部にも有田焼を取り入れ、その美しさを体感いただけます。

伝統と革新のアリタポーセリンラボの磁器と、5 年後に迎える 100 周年を見据え進化を続けるホテル雅叙園東京とのコラボレーションを是非ご堪能ください。

■「器で愉しむ秋の美食～伝統と革新の有田焼～」概要

【期間】 2023 年 10 月 1 日（日）～11 月 28 日（火）

【店舗】 New American Grill “KANADE TERRACE” / RISTORANTE “CANOVIANO”
CANOVIANO CAFE

<New American Grill “KANADE TERRACE”>

【時間】 17:30～21:30（L.O.）

【料金】 ディナーコース ￥6,600～（税込・サ別）

【メニュー】呼子のイカと根セロリのタルト / 骨太有明鶏のバロンティース ミカンのソース / 佐賀県産芝海老のラヴィオリ そのコンソメを注いで / 鰯のポワレ 佐賀のりのブルーブラン / 牛フィレ肉のグリル ジュドブッフ（佐賀県産牛ロース肉のグリル ボルドレーズソース+¥2,750 税込・サ別） / 黒いちじくと嬉野紅茶のヌガーグラッセ



<2 日間限定企画>七代目弥左エ門が語る 秋の美食ディナー ～伝統と革新の有田焼～

日程：2023 年 10 月 26 日（木）・27 日（金）

時間：18:50～21:00（受付 18:30）

料金：¥18,000（税サ込）

内容：アリタポーセリンラボ 七代目窯元・松本哲氏と New American Grill “KANADE TERRACE”料理長・多田知史によるトークセッション / アリタポーセリンラボの器で愉しむフレンチのフルコース / ペアリングドリンク（3 杯）

URL：<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/89306>

<RISTORANE“CANOVIANO”>

通常は、イタリア製の白い磁器のお皿で提供するコース料理のアップグレードメニューに、アリタポーセリンラボの彩が加わります。

【時間】 ランチ：平日 11:30～14:30 ※土日祝 11:30～15:00

ディナー：17:30～21:30 (L.O.)

【料金】 ランチコース ¥5,500 / ディナーコース ¥11,000

(いずれも税込・サ別)

【アップグレードメニュー】

- ・佐賀県産 牛サーロインの鉄板焼き 富田農園の黒いちじくとバルサミコのソース+ ¥2,750
- ・玄界灘産呼子のイカと塩水ウニのスパゲッティーニ + ¥1,870 (いずれも税込・サ別)



<CANOVIANO CAFE>

毎日でも通いたくなる、身体が喜ぶ自然派イタリアン。アラカルトメニューで気軽に有田焼の魅力をご体験いただけます。

【時間】 ディナー：17:30～21:30 (L.O.)

【メニュー】

- ・有明産芝海老の“にんにくを使わない”アヒージョ ¥1,210
- ・玄界灘産呼子のイカの炙りカルパッチョ サラダ仕立て

¥1,870 (いずれも税込・サ別)



【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/89073>

■エグゼクティブラウンジ「桜花」概要

時間ごとに変わるフードプレゼンテーションやドリンクをお愉しみいただける宿泊者限定のラウンジでは、期間限定でアリタポーセリンラボの茶器や酒器をご用意し、お好みの器で寛ぎのひとときをお過ごしいただけます。

【期間】 2023年10月1日(日)～11月28日(火)

【時間】

ティータイム 11:30～13:00 / アフタヌーンティー 14:00～17:00

イブニングカクテル 17:30～20:00 / ナイトキャップ 20:00～22:00

【お問合せ】 03-5434-5260 (宿泊予約 10:00～19:00)

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/stay/lounge>



■その他、商品のご案内

有田焼の伝統美を表現したクッキーや、佐賀県の銘酒をパティスリーにて販売。有田焼や佐賀県の魅力をご自宅でもお楽しみいただけます。

【店舗】PATISSERIE「栞杏 1928」

【期間】2023 年 10 月 1 日（日）～11 月 28 日（火）

【時間】11:00～20:00

【内容】

- ・白磁彩菓 肥前皿絵文様菓 ￥2,200
- ・嬉野茶（おくみどり / あさつゆ / おくゆたか / 彩葉 -いろは-）5g 各 ￥400 / 40g 各 ￥1,100
- ・鍋島 大吟醸 6,000 / 鍋島 純米大吟醸 ￥5,500（いずれも税込）

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

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/89049>



■プロフィール

アリタポーセリンラボ株式会社 代表取締役 / 七代目弥左エ門 松本 哲 氏（まつもと さとる）

九州大学経済学部卒業後、某都市銀行に入社。3 年間勤めるが、実家に呼び戻され 20 億円の借金を整理するため民事再生を行い、家業を継ぐことになる。

有田焼を今一度世界ブランドにするために、現代のライフスタイルに合ったモダンな有田焼「アリタポーセリンラボ」の開発を手がける。その中でも、日本の四季をテーマにした、新しいスタイルの有田焼「JAPAN」シリーズは、高い評価を得ている。



ホテル雅叙園東京 New American Grill “KANADE TERRACE” 料理長 多田 知史（ただ ともふみ）



1990 年生まれ。都内の著名フレンチレストランで 14 年間研鑽を積む中で、接客サービスなども学び、ソムリエ資格を取得。広尾「レストランマノワ」での料理長を経て、2023 年にホテル雅叙園東京 New American Grill “KANADE TERRACE”料理長に就任。お客様はもちろん、自然の恵みへの敬意、食材を育ててくれる生産者への謝意、特別な料理と時間を共につくりあげるスタッフへの感謝の気持ちを常に持ち続け、温もりあふれる料理を提供する。

アリタポーセリンラボとは

創業 1804 年 200 年以上の歴史を誇る有田焼老舗窯元 七代目弥左エ門が生み出した現代のライフスタイルに合わせたラグジュアリーモダンな有田焼です。

熟練職人が弥左エ門窯ならではの門外不出の技術を活かし、数え切れない試作を繰り返し進化した釉薬・技術を使い、一つ一つ手仕事で、モダンな有田焼を作りだしています。

URL : <https://aritaware.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/arita.pocelain.lab/>

Instagram : <https://www.instagram.com/aritaporcelainlab/>

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 m²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「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「Serandipians®」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 志乃
T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com