

ふたりの距離を縮める口福のディナーで特別な一日を
「ホテル雅叙園東京で過ごすバレンタイン 2024」
2024年2月1日（木）より期間限定でご提供

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：森木 岳明）では、2024年2月1日（木）から2月14日（水）までの期間限定で、館内3つのレストランにて、バレンタインディナーをご提供いたします。



バレンタインディナーをご用意するのは、New American Grill “KANADE TERRACE”、RISTORANE “CANOVIANO”、CANOVIANO CAFE の3店舗。それぞれのレストランの個性を活かした特別メニューを2週間限定でご提供いたします。

New American Grill “KANADE TERRACE”では、ノルウェーサーモンにピーツや赤カブ、ザクロ、フランボワーズなど赤い野菜や果実を組み合わせた情熱的なレッドカラーの前菜をはじめ、濃厚な魚介出汁のソースで仕上げた真鯛のロースト、マデイラワインで柔らかく煮込んだ牛頬肉など、心温まるメニューをご提供。プリザーブドフラワーと繊細なチョコレートで2段重ねにしたギフトBOX「恋かさね」をセットにした特別コースです。RISTORANTE “CANOVIANO”と、そのセカンドブランド CANOVIANO CAFE では、純潔、清廉なイメージの白と、刺激的でエネルギッシュなイメージの赤の2色をテーマに、素材が持つ本来の色味や味わいを活かした、目にも鮮やかなコース料理を考案いたしました。

大切な人への想いがあふれるこの時期は、口福のディナーと、その余韻に満たされる甘いひとときをお過ごしください。

■バレンタインディナー概要

【期間】2024年2月1日（木）～2月14日（水）

【時間】17:30～21:30（L.O.）

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

【メニュー】

<New American Grill “KANADE TERRACE”> ギフト BOX「恋かさね」付ディナーコース

¥12,000～（税込）

菊芋のポタージュ / ノルウェーサーモンと根菜のタルタル
ビーツとフランボワーズ風味 / 真蛸とひよこ豆のフリット
真鯛のロースト ジュドポワソン または 牛頬肉の
マデイラワイン煮込み ※2品選択の場合+¥2,200（税込・
サ別） / 苺と柚子のパニエ / ギフト BOX「恋かさね」（1
組1個）



<RISTORANTE “CANOVIANO”> ディナーコース ¥11,000～（税込・サ別）

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ / 小さな
カノビアーノサラダ モッツアレラの粉雪 / イタリアン漬
けマグロ 大根のポッシュ / 真鱈白子のフリット 桜海老
の塩 / 能登牛の赤ワインラゲーと京しろ菜のタリアテッ
レ or 手長海老とカラフルマトのスパゲッティーニ
（+¥1,870 税込・サ別） / 白身魚のポワレ アクアパッ
ツァ風 のと115 とともに / 金華豚肩ロースのロースト
ビーツと根セロリの2色ソース or 国産牛サーロインの
鉄板焼き ビーツと根セロリの2色ソース（+¥2,750 税
込・サ別） / お好みのカノビアーノドルチェ



<CANOVIANO CAFE> ¥5,500（税込・サ別）

北海道産縞海老とカラスミの冷製カペリーニ / 水牛の
モッツアレラチーズと苺のカノビアーノサラダ / 健味鶏
と淡路玉ねぎのカチャトーラ風 もちもち生パスタ / 霧島
豚肩ロースのロースト カリフラワーとペペロナータのソ
ース / 苺のティラミス仕立て



【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/69558>

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

【その他、関連商品のご案内】

■バレンタインアフタヌーンティー

カカオのほろ苦さの中に、果実の甘酸っぱさやリキュールを忍ばせたリッチな味わいのメニューが揃います。大人を満たす魅惑のくちどけと、豊かな香りを心ゆくまでお楽しみください。

【店舗】 New American Grill “KANADE TERRACE”

【期間】 2024年2月1日（木）～2月14日（水）

【時間】 15:00～17:30（L.O.）

【料金】 ¥6,050～（税込・サ別）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/69466>

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



■バレンタインコレクション 2024

和素材を極めた2種の新作が登場。「シンプルに作ること、素材を活かすこと」を心がけながらも、ホテル雅叙園東京らしさを追求した味わいが、甘美なひとときを演出いたします。

【店舗】 PATISSERIE「栞杏 1928」

【期間】 2024年1月22日（月）～2月14日（水）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/choco>

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



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「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
TEL : 03-5434-3832 / FAX : 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com