

＜メディア向け内覧会のご案内＞

未来に伝えていきたい日本の食文化の精神「里山思想」を、食と空間デザインで現代的に表現

東京・銀座「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内に 『現代里山料理 ZEN HOUSE』 2020年3月1日(日)グランドオープン

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下 PDP）は、東京の中心地・東銀座駅徒歩1分の「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内 地下1階に、レストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE（以下 ZEN HOUSE）」を3月1日(日)にオープンすることをお知らせいたします。



公式 WEB サイトはこちら：<https://satoyama-zenhouse.com/>

オープンに際し、報道関係者の皆様に向け、内覧・試食の機会を設けさせていただき運びとなりましたのでご案内いたします。
※内覧会の詳細・ご案内は、別途メディアの方向けの添付資料をご覧ください。

日本各地の旬の素材を、日本の食文化や様々な調理法で現代風にアレンジした「現代里山料理」

「ZEN HOUSE」では、日本各地から取り寄せた旬食材を使用し、和食やフレンチなど様々な技法を調理に取り入れ、自然の恵みを最大限に生かす「現代里山料理」として表現します。海にも山にも、そして四季にも恵まれた日本ならではの食文化を大切に、酒と素材の旨みをお楽しみいただけるダイニングです。

守っていききたい日本の食文化「里山思想」※を体験できる、どこか懐かしくも新しい出会いや発見の場所として、日本全国津々浦々の良いもの、守るべき「食」を厳選し、世界に発信していきます。

※「里山思想」とは：その土地の恵みや伝統を大切に、守り伝えていく思想



※写真はイメージです

木材や石材など自然の素材と現代的なしつらえを融合させた落ち着いた空間で、外の喧騒から別世界へ誘う

東銀座駅から徒歩1分、紋の描かれた暖簾を横目に、柔らかい光に照らされた階段を下りると、木材や石材など自然の素材と現代的なしつらえを融合させた落ち着いた空間が目の前に広がります。

書道家が心を込めて描いたアートワークや、ダイナミックな盆栽のオブジェ、日本文化や歴史を感じる陶器や家具、暖簾などをあしらい、日本文化に現代的アレンジを加えた独特の世界観を表現。外の喧騒とは別世界のゆったりとしたひと時をお楽しみいただけます。



※角内スペース

シェフが日本各地の里山に足を運んで選び抜いた無農薬有機野菜や卵を使用した料理

「ZEN HOUSE」で使用する食材は、日本各地に現存する里山にシェフが足を運び厳選しました。

野菜は長野県伊那市の有機栽培農家にしわきファームの無農薬野菜を通年で使用。新鮮で瑞々しいにしわきファームの野菜は芯まで柔らかく野菜本来の甘みと旨味が強いのが特徴です。また、野菜と同じ、にしわきファームの「ネラの卵」は卵の生臭さの原因となる魚粉を最小限まで減らした国産率100%の飼料、ストレスの少ない飼育環境で放し飼いされている強健な鶏が産む卵で、質が良く、卵の独特の生臭さが苦手な方でも美味しく召し上がっていただけます。その他、その季節の旬に最適な素材を日本全国の産地から随時仕入れ、ご提供いたします。



※写真はイメージです

漆喰のカウンターに集う角打ちや土日限定アフタヌーンティー、日本の食文化を詰め込んだショップを展開

ダイニング内のアイコンとなる黒の漆喰で仕上げたカウンターでは、日本各地から厳選した日本酒や焼酎と、お酒と相性の良いあてを気軽にお楽しみいただけます。また、土日祝日のティータイムには、アフタヌーンティーをご用意。季節を感じる和菓子やフルーツタルトなど、旬を楽しむデザートと、フリーでお楽しみいただける日本各地の煎茶やロンネフェルトの紅茶をご用意いたします。店内入口には日本の食文化を詰め込んだオリジナルブランド『KANDOU NIPPON』の商品を販売。出汁や醤油などの商品を多数ラインナップ致します。



※写真はイメージです

店舗概要

【施設名】現代里山料理 ZEN HOUSE
(ゲンダイサトヤマリヨウリ ゼン ハウス)

【住所】

東京都中央区銀座5-11-1
ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京
地下1階

【TEL】

3月1日よりホームページにて開示

【営業時間】

朝食 6:30~10:00(最終入店9:30)
ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:30)
カフェ 15:00~17:00土日祝のみ
ディナー17:00~23:00(L.O.22:00) 月~土・祝前
17:00~22:00(L.O.21:00) 日・祝日

【定休日】

なし

【席数】

ダイニング68 席 半個室あり

【アクセス】

- ・東京メトロ日比谷線・地下鉄浅草線「東銀座駅」 A1番出口より徒歩1分
- ・東京メトロ銀座線「銀座駅」 A5番出口より徒歩2分
- ・JR山手線「有楽町駅」 銀座口より徒歩約10分

【公式WEBサイトURL】

オープン前の事前のご予約はWEBサイトのみで承ります

<https://satoyama-zenhouse.com/>

【メニューのご紹介】

※掲載内容は一例です、時期によって内容が異なりますのでご了承ください。

■ランチコース 3,500円(税込)

- ・季節の前菜の盛り合わせ
- ・旬の小鉢
- ・選べるメインディッシュ(3種より好きなものを1品)
- ・ご飯・漬物・お味噌汁
- ・季節の甘味
- ・お茶

■ディナーコース 10,000円(税サ別) ※8,000円のコースもございます

- ・壺の前菜
- ・式の前菜
- ・参の前菜
- ・四の前菜
- ・魚料理
- ・グラニテ
- ・肉料理
- ・ご飯 珍味 お味噌汁
- ・甘味
- ・お茶



現代里山料理

ZEN HOUSE



※写真はイメージです

【アラカルト料理一例】 ※ディナーのみの提供

■一週間奈良漬けにしたフォアグラと“ネラの卵”茶碗蒸し ごぼう茶館 1,700円(税サ別)

国産飼料100%、ストレスの少ない飼育環境で放し飼いをされている鶏が産むブランド卵「ネラの卵」を使用した茶碗蒸し。奈良漬けにしたフォアグラがアクセントに。

■糠床に漬けた松阪ポーク炙り焼き 2,500円(税サ別)

自然の恵みいっぱい元気になった自然有機豚・松阪ポークを糠床で寝かせて仕上げた、どこか懐かしくも上質な旨味を、炙り焼きで肉の中に閉じ込めた一品。

■丸ごと地鶏の出汁で炊き上げた土鍋ご飯 1,000円(税サ別)

日本の食文化の代表的存在である出汁をたっぷりを使い、土鍋でひとつずつ丁寧に炊き上げた鶏飯。

PDP の「ホテル内レストラン」の強みと実績

PDP は創業当時から培った飲食部門のノウハウやオリジナルの企画力、センスフルな提案力を活かし、これまで多数のシティホテルへの付加価値を提供して参りました。

この度も、「ミレニウム 三井ガーデンホテル 東京」の特性にあったコンセプトを持たせ、朝食を始め、ランチやディナーでの一日を通じたホテルとしての収益向上と、東銀座エリアの賑わいに貢献して参ります。

<これまでの実績>

品川GOOS / THE LANDMAEK SQUARE TOKYO



3F,30F
GARDEN RESTAURANT ALLDAY DINING
GARDEN CAFE with TERRACE BAR
restaurant CELLY with SKY BAR





2F
SINAGAWA DINING TERRACE
PIZZA & TAPAS cibo
CASUAL STEAK HOUSE RIB
September roast coffee
KANDOU NIPPON real store






THE LANDMARK SQUARE TOKYO
2011年4月のSINAGAWA GOOSオープンと同時に、3階に2レストラン、30階に1レストラン&バーをオープン。朝食喫食率は20%→56%に。2016年7日には2階に4ショップの複合施設SINAGAWA DINING TERRACEをオープンし、品川高輪口の賑わいに貢献。

レム六本木 / CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR



INTERIOR





FOOD & BEVERAGE
《CHOP》
勢いよく切る、切り刻む、骨付き厚切りの肉片などの意味を持つ『チョップ』を独自の様々な角度から捉え、斬新でダイナミックな料理を提供。






CEDAR THE CHOP HOUSE & BAR
2017年3月に、六本木交差点に完成した400室の客室を持つ、remm六本木のメインダイニングとしてオープン。チョップをテーマに、SURF & TURF (海の幸、山の幸)を様々なチョップで表現した、ダイナミックな料理を提供。アイコンニックなバーとモダンなダイニングでホテルに賑わいを添えている。

三井ガーデンホテル名古屋プレミア / THE Living Room with SKY BAR



INTERIOR





FOOD & BEVERAGE
《Modern Oriental》
中東以東の料理とトレンドを掛け合わせて表現したオリジナルアレンジの料理を、世界中のワインやドリンクと共に楽しんでいただくダイニング。






THE Living Room with SKY BAR
2016年7月に全国3店舗目のプレミアブランドとなる三井ガーデンホテルプレミア名古屋のメインダイニングとしてオープン。モダンオリエンタルをテーマに、オリジナリティー溢れる料理を提供。併設のバーでは、国内外問わず多くのゲストで賑わっている。

運営会社概要

- 社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設立：1997年7月1日
- 代表取締役社長：杉元 崇将
- 本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従業員数：960名(2019年5月現在)
- 事業内容：ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp