

## 甘・塩 2 種の味わいをペアリングで楽しむ『秋菓』 熊本県産和栗や天然塩、大吟醸との組み合わせで表現する上質な和スイーツ

東京・銀座「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内 現代里山料理 ZEN HOUSE」

10月5日(月)より秋限定デザート「秋菓」の期間限定販売開始

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階のレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE（以下 ZEN HOUSE）」にて、10月5日(月)～11月30日(月)まで、素材や製法にこだわりぬいた2種類の秋限定のデザート「秋菓」を販売いたします。



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



「現代里山料理 ZEN HOUSE」は“次世代へ繋ぐ NIPPON の「食」”をコンセプトに、朝食を始めとしてランチやディナー、そして週末のカフェタイム等、一日を通じた東銀座エリアの賑わいに貢献すべく2020年3月1日にオープンし、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」として表現しています。今回は栗を使った秋限定デザート「秋菓」を10月5日(月)より期間限定で販売、銀座に秋の味わいを提供して参ります。

## 素材や製法にこだわりを尽くした2種の“秋菓”とそれぞれの味わいに合わせたドリンクのペアリング

“秋菓”と題し、秋を代表する素材である「栗」を使ったデザートと2種類ご用意しました。「栗」は、収穫後に氷温熟成させることにより糖度を増した熊本県産和栗を使用。栗の味わいを引き立てる「甘味」と「塩味」の2つのモンブランを中心に、異なる2種類のデザートに仕上げ、それぞれの味わいに合わせたドリンクをペアリングでご用意いたしました。

### <塩味>【熊本県産和栗天草塩モンブランとフロマージュブラン×自家焙煎した和栗渋皮茶】



収穫後に氷温熟成させた熊本県産和栗を贅沢に100%使用した濃厚な塩モンブラン。秋から冬へと季節が移ろう様子を一皿に表現いたしました。

栗の産地と同じ熊本・天草灘の海水塩の魅力を最大限引き出したミネラル豊富な「天草の塩」を加え、栗の旨味を引き立てています。ペアリングドリンクは、和栗の甘くも香ばしい個性溢れる渋皮を自家焙煎し抽出した『和栗渋皮茶』をご用意しています。栗の果肉と渋皮で、一粒の和栗を余すことなく味わう、いわば“解合”のペアリングをお楽しみいただけます。

### <甘味>【熊本県産大粒和栗モンブランと大吟醸マロングラッセとイチジク×煎茶オレンジワイン】



熊本県産大粒和栗で作った栗ペーストを贅沢に使用したモンブラン。栗を5日間かけて丁寧に煮込み、最終日に広島酒蔵「中尾酒造」が醸す純米大吟醸“幻”を加え、十分にしみこませた大吟醸マロングラッセと旬のイチジクを添えて、里山に訪れた秋を一皿に表現いたしました。こちらのペアリングドリンクは、日本の雨水や土壌で育った葡萄で造られた旨味を感じるオレンジワインに煎茶の爽やかな香りや旨味、上品さを移した、才色兼備な『煎茶オレンジワイン』をご用意しました。オリエンタルなペアリングをお楽しみいただけます。

■販売期間：2020年10月1日(木)～11月30日(月)

■価格：デザート単品 1,200円(税込み)、ペアリング付 1,800円(税込み)

■ご提供時間：カフェタイム

## 『現代里山料理 ZEN HOUSE』について

### ■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



「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」として表現しています。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

### ■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「角打ち」カウンター



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。お食事の際だけでなく、女性のお一人様やホテルにご宿泊のお立ち寄り、他店でお食事後の一杯など、様々なシーンでお気軽にご利用いただけます。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、暖簾などをあしらった等、日本文化に現代的アレンジを加えた独特の世界観は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。

### ■月替わりのアフタヌーンティー



カフェタイムには、月替わりのアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。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しており、銀座でのショッピングや観劇後のお立ち寄りに最適です。

### ■日本の食文化を詰め込んだ物販コーナー



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』の商品を販売しています。出汁や醤油など店内で実際にご提供している商品も多数ラインナップしています。

## 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】03-6260-6851

【営業時間】

朝食 : 7:00~10:00(最終入店9:30)

ランチ : 11:00~15:00 (L014:30)

カフェ : 15:00~17:00

ディナー: 17:30~22:00※予約制

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、一部営業時間を通常より変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、スタッフはマスクを着用しております。

お客様にもマスクの着用・検温・手指消毒のご協力をお願いします。



現代里山料理

ZEN HOUSE

【公式WEBサイトURL】

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

【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

※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

[https://satoyama-zenhouse.com/news-post/20200728\\_424/](https://satoyama-zenhouse.com/news-post/20200728_424/)

## 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 : 926名(2020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 [中上]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr\_team@positive.co.jp