

## 開業2周年記念『節気茶と共に味わう特別メニュー』2月16日より販売開始 東銀座「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」

日本各地の旬食材を、日本の食文化や様々な調理法で現代風アレンジした「現代里山料理」の期間限定メニュー

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：宮下慶輔、以下PDP）が運営する東銀座駅徒歩1分の「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内 地下1階にあるレストラン「現代里山料理ZEN HOUSE（以下 ZEN HOUSE）」は、春の旬素材とシェフのこだわりを盛り込んだ、開業2周年記念特別メニューを2月16日より提供致します。



レストラン公式WEBサイトはこちら：<https://satoyama-zenhouse.com/>

### 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アレンジした「現代里山料理」

2020年3月1日に開業した「ZEN HOUSE」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。

開業から2年、新型コロナウイルスの影響により、休業を余儀なくされる時期もありましたが、多くのお客様のご愛顧をいただき、感染症対策に取り組みながら営業を続けることができています。この度は、これまでの感謝を込めて、日本全国津々浦々の良いもの・守るべき「食」を厳選した特別メニューを、二十四節気にちなんだお茶『節気茶(せつきちゃ)』と共にお召し上がりいただけるプランを提供致します。

## 茶で旬を表現する二十四節気になんだオリジナルの創作和茶『節気茶』



2周年記念特別プランでは、ZEN HOUSEがオリジナルで提供している、二十四節気になんだお茶『節気茶(せつきちや)』をセットで提供致します。現在提供している2月の『節気茶』は「福茶」をイメージしました。立春から始まる新しい年に初めて汲んだ水は、“若水”と言って健康や豊作、幸せを招く水とされています。その若水に昆布・黒豆・山椒・梅干しなど縁起物を入れたお茶が「福茶」です。昔から一年の無病息災を願い、大晦日や正月、節分などに福を招くお茶として親しまれていました。ZEN HOUSEでは“梅・紫蘇・レッドフルーツ”と宇治茶を合わせてアレンジした新感覚のお茶に仕上げました。3月、4月も日本の古くから受け継がれる習慣や四季をZEN HOUSEの解釈で表現した節気茶を月替わりでご用意致します。

### 厳選した旬食材を味わうシェフのこだわりを盛り込んだ2周年特別メニュー

2周年記念特別プランでは、厳選した旬の食材をシェフがこだわり抜いて表現した料理でお楽しみいただけます。素材の良さを生かすシンプルな調理法で仕上げる期間限定のメニューをお楽しみください。

#### 2周年記念ランチコース

丸ごと塊で炙り焼きにした牛もも肉と、醤油麴に3日間漬け込み、旨味をたっぷり含んだ牛タンの食べ比べを提供します。肉そのものの味わいや食感の違いをお楽しみいただけます。

##### 【コース内容】

■販売期間:2022年3月1日～4月30日

■販売価格:平日5,500円/土日5,700円(税込み)

##### ■料理内容

・前菜の盛り合わせ

(わさび菜油揚げお浸し/筍若布/スナップエンドウ/ふき煮浸し/塩とまと/焼きそら豆/うりい分担和え/わらび土佐酢和え)

・二皿目 ホワイトアスパラガス 蛍烏賊 セリマヨネーズ

・魚 めばる 新玉ねぎすり流し

・肉 国産牛腿肉、牛たん二種の炙り焼き

・ご飯・漬物・お味噌汁

・甘味 3点盛り合わせ(苺ロールケーキ/桜餅/デコポンテリーヌ)

■ドリンク 乾杯酒1杯と節気茶付き

【ご予約】

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=217120](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=217120)



※写真はイメージです。

## 2周年記念ディナーコース

ディナータイムでは豊洲直送の新鮮な魚介を使用し、旬を迎える大粒で身のしまった北海道産帆立貝柱と富山の蛍烏賊を、蛍烏賊の肝と焦がしバターで丸ごとお楽しみいただけます。

【コース内容】

■販売期間:2022年3月1日～4月30日

■販売価格:18,150円(税・サービス料込み)

■料理内容

- ・壹の前菜 豊洲市場鮮魚の昆布締め あおさ塩
- ・貳の前菜 馬刺し わさび菜 山山葵
- ・参の前菜 ホワイトアスパラガス 大粒帆立貝柱 蛍烏賊 焦がしバター焼き
- ・四の前菜 鮑 和田久鯉出汁リゾット
- ・伍の前菜 ずわいかに24割糀味噌焼き
- ・魚 めばる 新玉ねぎすり流し
- ・お口直し 柚子グラニテ
- ・肉 黒毛和牛フィレ炙り焼き黒酢ポン酢ソース
- ・ご飯 珍味 お味噌汁 (お櫃より好きなだけ)
- ・甘味 デコポンアイス デコポンムース
- ・小菓子 お茶 小菓子3種

■ドリンク 乾杯酒1杯と節気茶付き

【ご予約】



※写真はイメージです。

## 2周年記念ハイティープラン

夕刻の時間を楽しむハイティープランメニューには、苺と桜をテーマにしたメニューに加え、日本酒との相性が抜群の上質な和牛サーロイン肉寿司と熊本県産馬刺しを胡麻油の風味と有明塩で提供します。シャンパンや日本酒などのフリーフローと、ドバイの7つ星ホテルで提供されているロンネフェルトの紅茶と共にお楽しみください。

### 【コース内容】

■販売期間:2022年3月1日～4月30日

■販売価格:9,900円(税、サービス料込み)

### ■料理内容

・一の段

(苺ロールケーキ/苺ムース/苺パイ/苺クランチ/苺テリーヌ/苺大福)

・二の段

(桜餅/桜羊羹/桜ゼリー/和三盆きなこわらび餅/よもぎ団子/デコポンテリーヌ)

・お食事

(京風絹いなり寿司/季節野菜前菜/ネラの卵のだし巻き玉子/漬物)

・別皿

(季節野菜前菜3種/南蛮漬け/銀鱈柚子醤油焼き/和牛頬肉たまり醤油煮込み/馬刺し/牛たん炙り焼き/和牛サーロイン炙り寿司)

■ドリンク:シャンパン含むフリーフロー付き

シャンパン/ビール/白ワイン/赤ワイン、日本酒

ロンネフェルトの紅茶、氷温熟成コーヒー、煎茶などをフリーでお楽しみください。

### 【ご予約】

[https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=184549](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=184549)



※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】03-6260-6851

【営業時間】

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、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。

【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



現代里山料理  
ZEN HOUSE

## 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 : 宮下 慶輔
- 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 : 674名(2021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 [児島]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ [pr\\_team@positive.co.jp](mailto:pr_team@positive.co.jp)