

今年の銀座の夏の涼はフルーツを丸ごと贅沢に使った氷菓子で 国産桃や自家焙煎した焙じ茶を合わせた上質な和スイーツ

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」にて7月5日(月)より期間限定販売開始

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：宮下慶輔、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、7月5日(月)より、素材にこだわりぬいた夏の氷菓子（かき氷）2種の販売を開始致します。



公式 WEB サイトはこちら：https://satoyama-zenhouse.com/news-post/20210705_927/



「ZEN HOUSE」は“次世代へ繋ぐ NIPPON の「食」”をコンセプトに、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の様々な技法を調理に取り入れながら、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。

この度、夏の涼を感じていただく新商品として、『桃』と『焙じ茶』を使用した氷菓子（かき氷）2種を7月5日(月)より販売開始し、銀座に涼を楽しむ場を提供して参ります。

北アルプスの天然水を使用し、時間をかけて凍らせたまろやかな味わいを生み出す氷

氷菓子の「氷」は、雄大な北アルプスの天然水が豊富に湧き出す信州・安曇野が育んだ天然水を地下より汲み上げた、自然そのままの非加熱製法の純粋な水を使用しました。この水をマイナス 10 度で 8 時間かけてじっくりと凍らせ、まろやかくちどけの良い透明度の高い氷を作っています。透明度の高い氷は、きめの細やかなふわふわのかき氷を作ることができ、さわやかなフルーツとの相性がとても良いです。ぜひこのこだわりのくちどけと味わいをお試しください。



銀座に似合う『大人』に味わっていただきたい 2 種のかき氷

【国産のフレッシュな桃を丸ごと 1 個使用した贅沢なかき氷】

◆国産フレッシュ丸ごと桃のかき氷:1500 円(税込み)

フレッシュの国産の桃まるごと一個を、自家製シロップに漬けたコンポートと氷のくちどけをお楽しみいただく贅沢なかき氷。桃を漬けた自家製シロップはあえて糖度を下げ、1 時間という短い時間で桃を漬けたことで、素材そのものの果肉の味わいやフレッシュ感を残しました。また、氷の中にはクリーミーな桃のアイスをお忍びせ、フレッシュな桃と濃厚なアイスの絶妙な組み合わせをお楽しみいただけます。



【香ばしい焙じ茶づくしの大人のかき氷】

◆自家焙煎焙じ茶かき氷:1500 円(税込み)

香ばしく自家焙煎した焙じ茶を、ゆっくりと凍らせてかき氷にしました。氷の上には、直焙煎焙じ茶のシロップと山形県産はえぬきで作ったあられ、直焙煎焙じ茶パウダーをかけ、氷の中には濃いめに煮出した焙じ茶とクリームを合わせた大人のアイスクリームをお忍びさせることで、焙じ茶尽くのかき氷に仕上げています。



■販売期間:2021 年 7 月 5 日(月)～

■価格:国産フレッシュ丸ごと桃のかき氷:1500 円(税込み)

自家焙煎焙じ茶かき氷:1500 円(税込み)

■ご提供時間:カフェタイム

■ご予約フォーム:

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=207988

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 ミレニウム 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、2021年7月1日現在は以下の通り営業時間を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。

朝食 7:00~10:00(LO9:30)

ランチ 11:00~15:00(LO14:30)

カフェ 15:00~17:00(LO16:30)

ディナー17:00~20:00(LO19:00)※予約制

【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・感染拡大防止策をしております。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://satoyama-zenhouse.com/news-post/news-post-359/>



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 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp