



NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo



2012年9月19日

## ～ホテル日航東京 江戸の「粋」を体験するフェア「江戸繚乱」～ 江戸の食文化を体験できる「江戸グルメ」

2012年10月1日(月)～11月30日(金)

URL:<http://www.hnt.co.jp/common/2012edo.html>

- 江戸前料理「なべ家」とフランス料理を、エグゼクティブソムリエ 石田博によるワインがつなぐ
- 日本で最初のラーメン「江戸拉麺」やスイーツなど、江戸の味覚に舌鼓

ホテル日航東京(東京都港区 総支配人:本中野 真)は、2012年10月1日(月)から11月30日(金)まで、江戸の食文化を体験できるお食事やスイーツなど全てのレストランとバーで「江戸グルメ」をお楽しみいただけます。

今回の「江戸繚乱」では、「江戸」を味覚からも愉しんで頂けるよう各レストランにおいて、様々な限定メニューをご用意しております。さらに、今なお人々に親しまれている江戸のスイーツは、ホテル内ショップで販売しておりますので、お土産にもおすすめです。

### ■各レストラン「江戸繚乱」限定メニュー概要

館内すべてのレストラン・バーにて、「江戸グルメ」をご用意しております。この機会に、江戸時代の若衆、町娘気分でご案内をお楽しみください。

#### ○300年の時を経て、ワインがつなぐ江戸前料理とフランス料理

・・・コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」

18世紀ヨーロッパでは食が美学として確立され、江戸でも同じく四季折々の旬の素材で美食が生み出されてきました。東京大塚の江戸前料理「なべ家」とフランス料理を、エグゼクティブソムリエ石田博が提案するワインを通じてお楽しみください。

発売期間：2012年10月1日(月)～10月8日(月・祝)

料金：13,650円 ※消費税込、サービス料別

ご予約・お問合せ先：03-5500-5698



#### ○江戸拉麺・・・中国料理「唐宮」

水戸光圀公が日本に最初のラーメンを紹介したといわれております。当時の味を再現するため、麺に蓮根の粉を練りこみました。自家製のシナチク、煮卵、炙り煮豚などを別添えにし、アクセントには、五辛(らっきょう、生姜、葱、ニラ、ニンニクの醤油漬)をご用意しております。

発売期間：2012年10月1日(月)～11月30日(金)

料金：1,680円 ※消費税込、サービス料別

ご予約・お問合せ先：中国料理「唐宮」 03-5500-5709



#### ○黒船来航ペリーの鐵鍋(てつなべ)とシャンパーニュ・・・ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」

ペリーが日本の高官に振る舞ったといわれる牛タンを鐵鍋煮込み。黒船来航時に飲まれたといわれるシャンパーニュは、オープン煮込みと相性抜群。お肉と野菜から染み出た旨みをご満喫ください。

発売期間：2012年11月1日(木)～11月30日(金)

料金：牛タンの鐵鍋 1,890円/グラスシャンパーニュ付 3,465円

※消費税込、サービス料別

ご予約・お問合せ先：ラウンジ&シャンパンバー「ベランダ」 03-5500-5703



○江戸今昔物語「江戸前御膳」・・・日本料理「さくら」  
料 金：4,200円 ※消費税込、サービス料別  
発売期間：2012年10月1日(月)～10月31日(水)  
ご予約・お問合せ先：日本料理「さくら」03-5500-5714



○江戸献上牛「近江牛ステーキ丼」(1日20食限定ランチ)・・・鉄板焼「銀杏」  
発売期間：2012年10月1日(月)～11月30日(金)  
料 金：6,300円 ※消費税込、サービス料別  
ご予約・お問合せ先：鉄板焼「銀杏」03-5500-5715

○江戸献上牛「近江牛ディナーコース」・・・鉄板焼「銀杏」  
発売期間：2012年10月1日(月)～11月30日(金)  
料 金：26,250円 ※消費税込、サービス料別  
ご予約・お問合せ先：鉄板焼「銀杏」03-5500-5715

○TAKA KAWAI's タロンガ スパキュージーヌ～江戸の華～・・・グリル&ワイン「タロンガ」  
発売期間：2012年10月1日(月)～11月30日(金)  
料 金：ランチ 2,625円 ディナー 5,250円 ※消費税込、サービス料別  
ご予約・お問合せ先：グリル&ワイン「タロンガ」03-5500-5643



## ■江戸のスイーツ概要

江戸時代に人々に親しまれた菓子を現代風にアレンジいたしました。どこか懐かしい、優しい味わいを感じていただけるはずです。

○江戸台場カステラ・・・箱入り一本：1,800円 ※消費税込  
こだわりの卵とやさしい甘さの和三盆糖を使い、しっとり木枠で焼き上げ、じっくり寝かせた贅沢なカステラです。江戸時代の書物にもその製法が記されている伝統菓子。



○麩の焼き・・・1本：120円／6本箱入：1,000円 ※消費税込  
(あんこ、あんこ&チーズ、あんこ&胡麻)  
千利休が茶菓用に用いたことで知られ、江戸時代には庶民にまで広まったお菓子「麩の焼き」を現代風にアレンジして焼き上げました。あんこをもっちりしっとりした生地で包み、上品でやさしい甘さを味わえます。



発売期間：2012年10月1日(月)～11月30日(金)  
販売場所：2F ホテルショップ「プレミアムパレット」  
ご予約・お問合せ先：2F ホテルショップ「プレミアムパレット」Tel: 03-5500-5597

## ホテル日航東京概要

名 称：ホテル日航東京  
代 表 者：総支配人 本中野 真  
所 在 地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1  
Tel (03)5500-5500(代表)  
客 室 数：452室 (全室バルコニー付)  
アクセス：東京臨海新交通“ゆりかもめ”「台場」駅 直結。  
新橋駅から15分、豊洲駅から16分。  
東京臨海高速鉄道“りんかい線”「東京テレポート」駅から徒歩10分。  
東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行しています(所要時間5分～10分)。



<ホテル日航東京に関する一般の方からのお問合せ/ご掲載用お問合せ>  
Tel:03-5500-5500(代表) Fax:03-5500-5516 HP: <http://www.hnt.co.jp/>