

## パークホテル東京「日本料理 花山椒」 春の訪れを五感で味わう『花山椒-桜 懐石-』を期間限定で提供

～旬を凝縮した春の美味と、アートが織りなす食の体験～

パークホテル東京（運営：株式会社芝パークホテル／東京都港区、代表取締役社長 柳瀬連太郎）では、25階の「日本料理 花山椒」にて、春の訪れを五感で楽しむ『花山椒-桜 懐石-』を、2026年3月12日（木）より期間限定で提供いたします。



日本料理 花山椒の「花山椒-桜 懐石-」。春の味覚と繊細な盛り付けが五感を満たす特別コース。

本懐石では、芽吹きの子節ならではの竹の子・タラの芽などの山菜や、春を象徴する蛸烏賊、桜海老といった旬の食材をふんだんに使用。また、桜に見立てた野菜や、桜餅をイメージした焼き合せなど、春の景色を感じる一皿もご用意しました。

さらに、桜の開花を思わせる色合いや香り、瑞々しい春の食材の味わいを献立全体に織り込み、春を五感で堪能いただけるコースとなっています。

### 〈花山椒-桜 懐石- 献立の一例〉

- 先附： 桜豆乳羹、蛸烏賊桜煮、日向夏のジュレ
- 御椀： 鮎魚女葛打ち、玉子豆腐、竹の子、蕨
- 御造り： 季の物 妻一式
- 焼八寸： 桜鱒菜種焼き、水雲酢と数の子、穴子八幡巻、桜葉チーズ寄せ、天豆蜜煮（ほか）
- 焚合せ： じゃが芋饅頭銀餡掛け、合鴨射込み
- 強肴： 桜海老真丈の天婦羅、タラの芽、天出汁
- 止肴： 桜葉でマリネした和牛のロースト
- 食事： 竹の子とホッキ貝の炊き込みご飯、香の物、赤出汁
- 甘味： 季節物

※食材は仕入れ状況により変更となる場合がございます。



鮮やかな彩りが春の息吹を伝えます。



和牛ローストに、タラの芽と桜海老真丈の天婦羅を組み合わせた逸品。

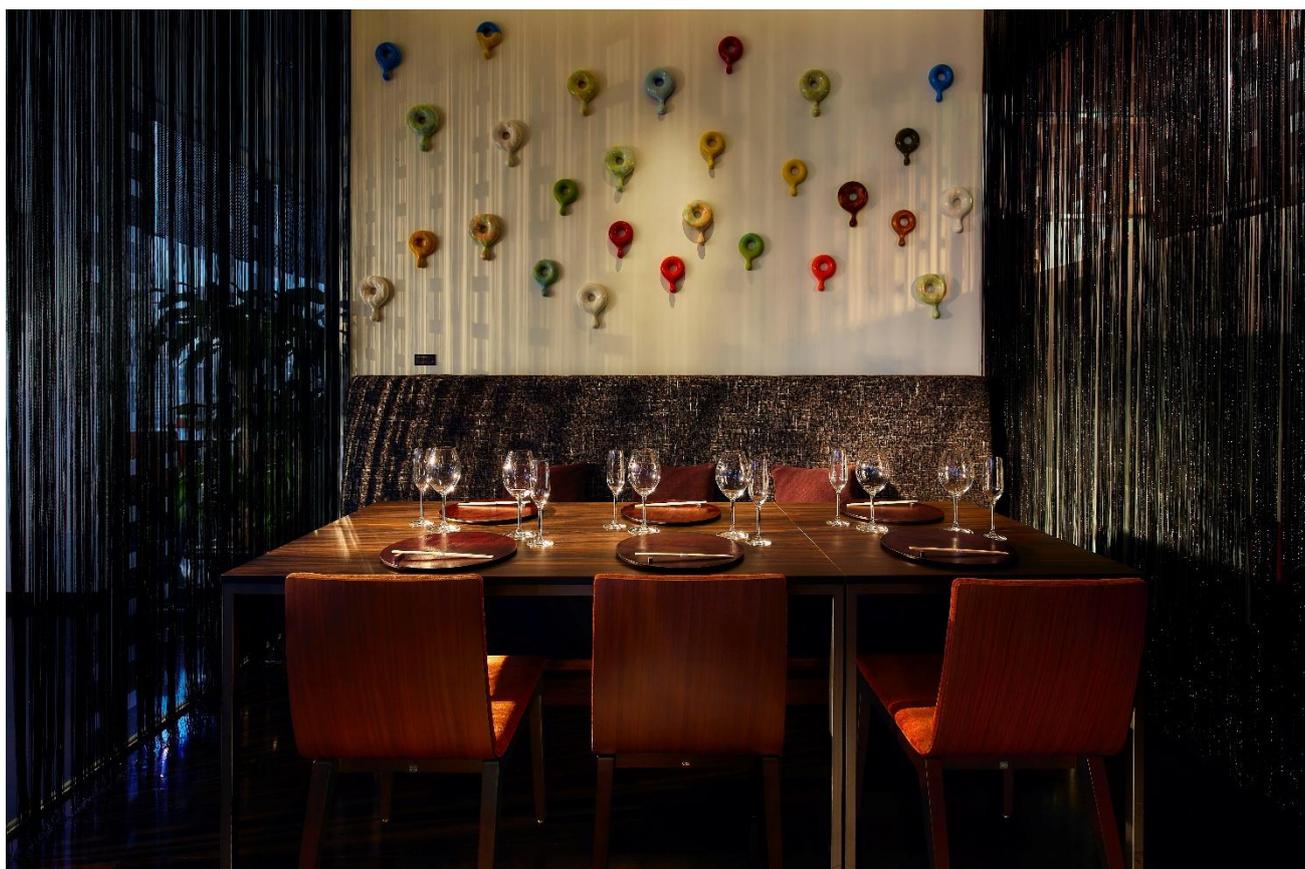
### 〈販売概要〉

- 提供期間：2026年3月12日（木）～5月13日（水）
- 提供時間：17:30～20:30
- 価格： 18,000円（サービス料込・消費税込）
- 提供場所：パークホテル東京 25階「日本料理 花山椒」
- 予約： ホテル公式サイトまたはお電話にて
- 人数： 1名様よりご利用可能

### 現代アートと共鳴する食体験

「日本料理 花山椒」には、パークホテル東京の特色である現代アート作品が展示されており、ロビーから続くアートの世界観をそのままに、店内でも多彩なアートを鑑賞しながらお食事をお楽しみいただけます。

アートに囲まれた非日常空間と、四季の恵みを繊細に表現した料理が響き合うことで、“味わう”を超えた体験価値を感じていただけるのも当店ならではの魅力です。



現代アート作品に囲まれたダイニング空間で楽しむ、日本料理 花山椒の「花山椒-桜 懐石-」。アートと料理が響き合う特別な食体験を。

\* \* \*

### **パークホテル東京について**

パークホテル東京は、1948年創業の芝パークホテルの姉妹ホテルです。汐留メディアタワー25階から34階にあり、東京タワーや富士山を見渡せる絶景が魅力です。客室は268室で、うち50室はアーティストが壁に絵を描いた「アーティストルーム」です。この「アーティストルーム」は、“日本の美意識が体感できる時空間”をコンセプトにしたプロジェクトで、ジャパン・ツーリズム・アワードで領域優秀賞を受賞しました。ロビーや回廊には400点以上のアートが展示されています。呈茶や絵画体験などのアートイベントも開催しています。

<https://parkhoteltokyo.com>



パークホテル東京 外観

#### **本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先**

芝パークホテル / パークホテル東京 マーケティング部ブランド戦略推進課

担当:喜多尾、角田

[pr@shibaparkhotel.com](mailto:pr@shibaparkhotel.com)

TEL : 03-3433-4141 (代) FAX : 03-5470-7515