

2020年10月23日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

スイーツのみのフルコース
お子様連れやご友人の集まりなどに
スイーツコース～WINTER～を販売
2020年11月2日(月)～2021年2月26日(金) 平日限定

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一郎)では、昭和初期の日本画に囲まれたアートな会場や、華やかなシャンデリアが特徴的な会場にて、2020年11月2日(月)から2021年2月26日(金)までの平日限定で、アミューズからプティフルまで、スイーツのみ全5品で構成されたフルコースをお楽しみいただける「スイーツコース～WINTER～」を販売いたします。



スイーツコース～WINTER～ (イメージ)

平日限定「スイーツコース～WINTER～」は、パストリー料理長 生野剛哉が手掛ける和のテイストや旬の果実をいかしたプレートなど、アートのように美しいアシェットデザートを中心に仕立てたスイーツのみ全5皿で構成されたフルコースです。なめらかな口当たりと深みのある甘さが特徴のメロン果実にさっぱりとしたハーブのスープを加えたクープや、ほろ苦いショコラにヘーゼルナッツの濃厚な味わい、オレンジの香りをアクセントにしたノワゼットショコラなど、アミューズからプティフルまで、それぞれに味の強弱や食感、温度差などの変化をもたせることで、1皿1皿の最もおいしい瞬間を目でも舌でもお楽しみいただけます。

8名様以上の参加人数に応じ、ゆったりとした会場で安心・安全にご利用いただけることに配慮し、ニューノーマルな時代に対応していますので、お子様連れやご友人の集まりなど、日本の美に囲まれたアートな空間で素敵なひとときをお過ごしください。

「スイーツコース～WINTER～」概要

【適用期間】 2020年11月2日(月)～2021年2月26日(金)平日限定

※除外日 2020年12月14日(月)～12月31日(木)

【利用時間】 平日 10:00～17:00 / 2時間制

【提供場所】 ホテル雅叙園東京 宴会場 ※会場の指定はできかねますのでご了承ください

【人数】 8名様より ※上限応相談

【料金】 1名様 5,000円

【プラン内容】 スイーツコース、飲物(コーヒー・紅茶・ハーブティー)、室料、消費税・サービス料

【オプション】 グランデデザート1品追加 1名様 1,300円、セイボリープレート 1名様 1,500円、
ボトルシャンパーニュ 1本 12,500円、ホテル雅叙園東京オリジナルカクテル 1杯 1,500円
(いずれも税・サ込)

【予約・問い合わせ】 03-5434-3860 (営業部 10:00-18:00)

【URL】 https://www.hotelgajoen-tokyo.com/party/plan/sweets_c

※宴会場の予約状況によりご予約を承れない場合がございます。

「スイーツコース～WINTER～」コース内容 ※食材の仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

アミューズ	ミルクィなアーモンドと苺
スープ	メロンとハーブのクーブ
アヴァンデザート	ノワゼットショコラ
グランデデザート	赤い果実のヴァッシュラン
プティフール	抹茶酒粕の生チョコ・マドレーヌ
カフェ	コーヒー、紅茶、ハーブティー



ミルクィなアーモンドと苺



メロンとハーブのクーブ



ノワゼットショコラ



赤い果実のヴァッシュラン



抹茶酒粕の生チョコ・マドレーヌ

会場の一例



写真左上から「花苑」、「オリオン」

ペストリー料理長 生野剛哉プロフィール

川崎日航ホテルやパンパシフィックホテル横浜(現・横浜ベイホテル東急)などを経て2006年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマーナ神戸やホテル日航東京(現・ヒルトン東京お台場)にてペストリーシェフに就任。2004年にはクープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005日本予選決勝大会に出場。2016年5月ホテル雅叙園東京のペストリー料理長に就任。「シンプルにつくこと、素材を生かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力が最大限に引き出されるスイーツ作りを心がけている。



営業再開に伴う、新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

宴会や会議をご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_party.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模ラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局(共同ピーアール内)

担当:宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L:03-3571-5193 / F A X:03-3571-5360

hotelgajoen-tokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、旭岡

T E L:03-5434-3832 / F A X:03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com