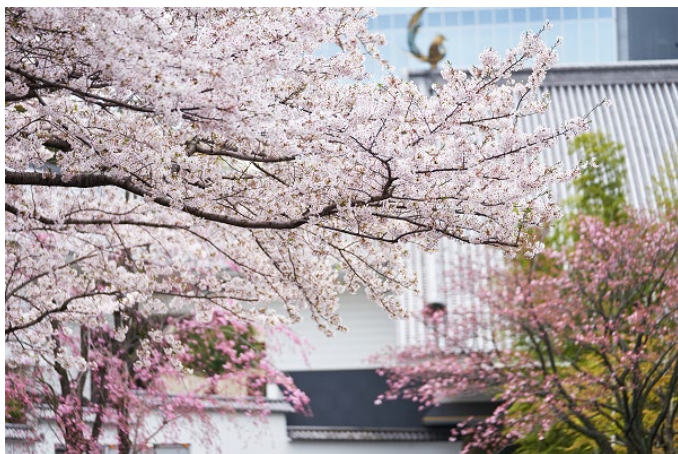

日本美のミュージアムホテル ホテル雅叙園東京にて“桜のおもてなし”を開催 各レストランにて3月より限定メニューを提供

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、各レストランにて2020年3月より期間限定で桜尽くしのメニューを提供いたします。



桜の時期のホテル雅叙園東京(外観)



RISTORANTE "CANOVIANO" 「さくらダイニング」

桜の名所としても有名な目黒川沿いに立地するホテル雅叙園東京では、館内の各レストランにて3月から期間限定でグルメ、スイーツなど春ならではの桜メニューをご用意いたします。

RISTORANTE "CANOVIANO"では「桜弁当」をイメージした前菜など春の香り漂うディナーコース「さくらダイニング」(7,000円〜/税・サ別)をはじめ、New American Grill "KANADE TERRACE"では、可憐で豪華な「さくらアフタヌーンティー」(4,000円/税・サ別)、PATISSERIE「葉杏 1928」の「さくら」(600円/税込)といったこだわりのスイーツをご用意。お食事やティータイムと幅広い用途でご利用いただけます。この春はホテル雅叙園東京で優雅なお花見をご体験ください。

【期間限定さくらメニュー覧】

◆さくらダイニング

レストラン名: RISTORANTE “CANOVIANO”

提供期間: 3月20日(金)～4月5日(日)

ディナーコース 7,000円(税・サ別)

「桜弁当」をイメージした華やかな前菜をご用意。春の芽吹きをイメージさせる野菜をふんだんに使って春らしさを演出したコースを、食空間プロデューサー 山本侑貴子氏が監修する桜の装飾が施された店内でゆっくりとお召し上がりください。



食空間プロデューサー 山本侑貴子 プロフィール

外資系証券会社でトレーダーアシスタントを経て結婚、出産後、趣味で始めた料理やおもてなしが評判となり、1999年テーブルコーディネートの楽しさを伝えるサロン「dining&style(ダイニングアンドスタイル)」を自宅でスタート。現在、店舗プロデューサー、商品開発、イベントディスプレイなどのスタイリングやデザインワークを手がける。シャンパーニュにも造詣が深く、日本ソムリエ協会認定ワインエキスパートの資格を持つ。



◆さくらランチ

レストラン名: 日本料理「渡風亭」

提供期間: 3月16日(月)～4月24日(金)

さくら会席膳 3,500円(税・サ別)

さくら特別会席膳 5,500円(税・サ別)

日本料理ならではの繊細な味と盛り付けをお楽しみいただける春の会席膳。春野菜の先付けや鱈の西京焼きなど春を感じさせる上品な味わいをご堪能ください。



レストラン名: RISTORANTE “CANOVIANO”

提供期間: 3月16日(月)～4月10日(金)

さくらランチ 5,000円(税・サ別)

前菜に「桜マスのカルパッチョ」、「桜エビのパスタ」など春をイメージしたお料理をご用意いたしております。



◆さくらアフタヌーンティー / さくらカクテル

レストラン名:New American Grill “KANADE TERRACE”

提供期間:3月14日(土)～4月12日(日)

さくらアフタヌーンティー 4,000円(税・サ別)

シャンパーニュ付 5,600円(税・サ別)

桜のボンボンショコラや桜のパンナコッタなど春を感じる和スイーツに、季節のおすすめ「さくらティー」をあわせて。この季節ならではの限定アフタヌーンティーをお愉しみてください。

<コース内容>

日本酒と黒豆のショコラ / 桜のボンボンショコラ / 塩麹のムース / 桜とバニラのクリーム / 桜のパンナコッタ / アーモンドと桜のタルト / 桜とチョコレートの羊羹 / 桜のマドレーヌ / よもぎスコーン / 冷製のグリーンピーススープ / ボッコンチーノの桜もち見立て / 桜海老と菜の花のキッシュ / はちみつ豆乳パンのローストビーフサンド~BBQソース~ / 桜風味のクレープ



さくらカクテル

店名の由来でもある「和で洋を奏でる」をベースに、桜が「咲く」と「舞い散る」をイメージしたカクテルをご用意いたしました。

「SAKURA LADY」～撫子～ ¥1,200

ジンベースカクテル「ホワイトレディ」に咲く一輪の桜が華やかな和のカクテル。O MO TE NA SHI の心を込めた一杯です。



「しづく」～Sakura drops～ ¥1,000

桜が散る様をイメージしたモクテル。混ぜて飲む際に、花びらの表情を爽やかな味とご一緒にお愉しみてください。

◆さくらスイーツ / お花見弁当

レストラン名:PATISSERIE「栞杏 1928」

提供期間:3月1日(日)～

さくら 600円(税込)

周囲をホワイトチョコレートで囲い、苺のビスキュイの上に苺のコンフィチュール、さらに上には桜の風味を付けたクリームを重ねた苺とさくらの極上な香りが広がる逸品。日本酒のゼリーを少しかぶせているので、口の中で芳醇なマリージュをお楽しみいただけます。



提供期間:3月20日(金)~4月5日(日)

お花見弁当 3,000円(税込)

※販売期間は桜の開花状況により変動いたします。

※3日前までに要予約 ※数に限りがございます。

昭和初期まで目黒が筍の産地として有名だったことにちなみ、筍の炊き込みご飯をはじめ、春の食材をふんだんに使用したお弁当をお供に、目黒川でのお花見へお出かけください。



【予約・問い合わせ: 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00-19:00)】

<本件に関する報道関係者からのお問合せ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

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

E-mail: press@hotelgajoen-tokyo.com