

2022年6月9日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

緑あふれる爽やかなテラスで夏的美食を堪能。Cafe&Bar「結庵」夏季限定メニュー「リッチシェイブアイス」「マンゴーアフタヌーンティー」のほか「フォレストピアテラス」では、ヒノキの間伐材からできた環境にやさしいタンブラーも登場
ホテル雅叙園東京にて、2022年7月11日（月）より開始

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、2022年7月11日（月）から8月31日（水）までの期間、Cafe&Bar「結庵」にて夏のひとときを爽やかに彩る限定メニューを販売いたします。



ホテル雅叙園東京では、食を通じてより一層夏を堪能していただきたいという思いから、緑あふれる Cafe&Bar「結庵」にて、ランチからスイーツ、ディナーまで時間ごとに移り変わる夏季限定メニューをご用意し、テーブルを彩ります。

スイーツでは、毎年ご好評いただいているおとなのかき氷「リッチシェイブアイス」を今年もご用意。メロンやすいか 1/2 玉を贅沢に器に見立てたミルクテイストのシェイブアイスです。果実のみずみずしさと舌で味わう涼感をお愉しみください。他にも「マンゴーアフタヌーンティー」では、パッションフルーツやパイナップルなどのトロピカルフルーツを取り入れ、夏の味覚を存分に堪能いただけます。

また、涼をもてなす多彩なドリンクで夏の元気を応援する「フォレストピアテラス」では、一部のドリンクを、伐採後間伐材として活用できなかったヒノキなどの樹木を使用したタンブラーでご用意。まるで森の中にいるような開放的な空間で、ビールをはじめ、ワインやカクテルなどをフリーフローでご提供いたします。

この夏は、ホテル雅叙園東京にて五感で夏を味わう感動の食体験をお愉しみください。

■夏季限定メニュー 概要

【店舗】 Cafe&Bar「結庵」

【期間】 2022年7月11日（月）～8月31日（水）

【時間】 12:00～21:30（L.O.21:10）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/74577>

■ライトミール



【時間】 12:00～14:30 (L.O.)

【メニュー】

本日の冷製パスタ ¥1,870

クロックムッシュ ¥1,760

生ハムとフレッシュトマトのチーズピザ ¥1,650

ホテル特製ビーフカレー ¥1,870 (いずれも税込・サ別)

※コーヒーまたは紅茶付

■リッチシェイプアイス (メロン・すいか)

【時間】 12:00～17:00 (L.O.)

【料金】 各 ¥2,860 / グラスシャンパーニュ付 ¥4,290 (いずれも税込・サ別)

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/74458>



■マンゴーアフタヌーンティー

【時間】 14:30～17:00 (L.O.)

【料金】 1名様 ¥4,950 / グラスシャンパーニュ付 1名様 ¥6,820 (いずれも税込・サ別)



【メニュー】

マンゴーのヴェリーヌ / マンゴーのミルフィーユ / フロマージュ・パッション / マンゴー・キャラメルボンボン / マンゴー水羊羹 / パイナップルとライムのタルト / 夏のパウンドケーキ「向日葵」 / ルバーブのスコーン / カルボナーラサンドイッチ / キャベツの塩レモンスープ / サーモンとほうれん草のキッシュ / 水蛸と彩り野菜のマリネ

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/74466>

※マンゴーアフタヌーンティーは数量限定となります。

■フォレストピアテラス

【時間】 17:00～21:30 (L.O.21:10) ※90分間フリーフロー (L.O.20分前)

【料金】 ¥3,850 / 30分延長 ¥1,100 (いずれも税込・サ別)

<フリーフローメニュー>

ビール (アサヒ エキストラ コールド / アサヒスーパードライ / アサヒ 黒生) / フリージングハイボール / ワイン (白 / 赤) / カクテル (ピーチ×オレンジ or 烏龍茶 / カシス×オレンジ or ウーロン茶) / ソフトドリンク (コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / ウーロン茶)

<その他おすすめメニュー>

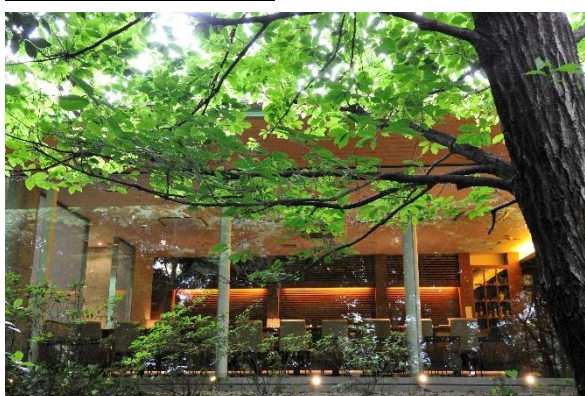
クラフトビール（ピッグヘッド IPA/BeerOh!風ヴァイツェン）各 ¥1,650 / スパイシースペアリブの煮込み ¥1,320 / ガーリックシュリンプ ¥990 / ソーセージと空心菜のソテー ¥880 / 鶏胸肉の低温調理とシャンツァイのオリエンタルサラダ ¥880



【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/74507>

【予約・問合せ】 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00~19:00)

■Cafe & Bar 「結庵」



新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取組み

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

レストランをご利用のお客様に対する取組み

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.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」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な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「Serandipians by Traveller Made®」に加盟しています。

URL : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram : <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武
T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com