

2024年6月12日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

## ホテル雅叙園東京 涼を愉しむ夏季限定メニューをご提供

暑気を払い五感を潤す夏の味覚を堪能

2024年7月1日（月）から9月30日（月）までの期間限定

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：森木 岳明）では、2024年7月1日（月）から9月30日（月）まで、館内5つのレストランにて、夏季限定メニューをご提供いたします。夏野菜や旬の海鮮、食欲をそそるスパイスを用いた季節のお料理、夏の果実をテーマにしたドリンクなど、多彩な夏の味覚をご堪能ください。



RISTORANTE “CANOVIANO”

### ■夏季限定メニュー概要

【期間】2024年7月1日（月）～9月30日（月）

【店舗】New American Grill “KANADE TERRACE” / RISTORANTE “CANOVIANO” /  
CANOVIANO CAFE / 中国料理「旬遊紀」 / 日本料理「渡風亭」

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

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

## ■メニュー一覧

### <New American Grill “KANADE TERRACE”>

ディナーコースの注目の一品は、「オマール海老のセビーチェ アメーラトマトのガスパチョを注いで」。カラフルな夏野菜とグリルしたオマール海老を、旨味が凝縮したアメーラトマトのガスパチョと合わせてお召し上がりいただきます。他にもサマーアフタヌーンティーやグアバのフロズンカクテルが登場。目にも鮮やかなメニューをお楽しみください。

#### ・ディナーコース

【時間】 17:30～21:30 (L.O.)

【料金】 ¥7,700～ (税込・サ別)

#### ・サマーアフタヌーンティー ※7月8日(月)より提供

【時間】 15:00～17:30 (L.O.)

【料金】 ¥6,600～ (税込・サ別)

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/86484>

#### ・カクテル

【時間】 11:30～21:30 (L.O.)

【料金】 フロズン・グアバ・ダイキリ ¥1,870 (税込・サ別)



### <RISTORANTE “CANOVIANO”> ※水曜定休

「北海道産塩水ウニと蝦夷アワビの冷製生スパゲッティ」は、ディナーコースのオプションでご用意する特別メニューです。磯の香りとまろやかさが広がる北海道産の塩水ウニと、ふっくら蒸し上げた蝦夷アワビを冷製ジェノベーゼに仕立てます。甘い香りと爽やかな酸味が特徴のパッションフルーツ果汁をベースにしたカクテルも。

#### ・ディナーコース

【時間】 17:30～21:30 (L.O.)

【料金】 ディナーコース ¥11,000～ (税込・サ別)

・北海道産塩水ウニと蝦夷アワビの冷製生スパゲッティ + ¥1,980 (税込・サ別)

#### ・カクテル

【時間】 11:30～21:30 (L.O.)

【料金】 パッションフルーツのカクテル ¥1,430～ (税込・サ別)



### <CANOVIANO CAFE> ※水曜定休

アラカルトメニューの一品「佐賀県産呼子イカと夏野菜のタルタルオショトラキャビア添え」は、佐賀県唐津市で水揚げされた新鮮で肉厚な呼子イカと、きゅうりやオクラなどの夏野菜をタルタル仕立てにし、キャビアで華やかさを演出。塩味のアクセントにアイスパラントを添えました。他にも、10種のトロピカルフルーツを贅沢にトッピングしたリッチシェイプアイスや、石垣島の有機パイナップルジュースを用いたカクテルが揃います。



・ディナーアラカルト

【時間】 17:30～21:30 (L.O.)

【料金】 佐賀県産呼子イカと夏野菜のタルタル オショトラキャビア添え  
¥1,980 (税込・サ別)

・リッチシェイプアイス

【時間】 平日：14:30～17:00 (L.O.) / 土日祝：15:00～17:00 (L.O.)

【料金】 ¥3,080～ (税込・サ別)

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

・カクテル

【時間】 11:30～14:30 (L.O.) ※土日祝は 15:00 (L.O.)

17:30～21:30 (L.O.)

【料金】 国産パイナップルのカクテル ¥1,430～ (税込・サ別)



<中国料理「旬遊紀」>

”食べることで健康に”という想いを込めて「食医同源」をテーマにした「生薬と活うなぎの煮ごり」は、クコの実、当帰、八角、朝鮮人参などの薬膳素材と活うなぎを煮ごりにしたコラーゲンたっぷりの一品です。カクテルには国産メロンの果肉を贅沢に使用します。

・生薬と活うなぎの煮ごり

【時間】 平日 11:30～14:30 / 17:30～21:30 (L.O.)

土日祝 11:30～21:30 (L.O.)

【料金】 ¥4,180 (税込・サ別)

・カクテル

【時間】 平日 11:30～14:30 / 17:30～21:30 (L.O.)

土日祝 11:30～21:30 (L.O.)

【料金】 国産メロンのカクテル ¥1,540～ (税込・サ別)



<日本料理「渡風亭」>

国産の桃を使用し、日本酒 久保田のスパークリングや、アイスダージリンティーと組み合わせた 2 種のドリンクが登場します。季節の食材を引き立てる味わいです。

【時間】 平日 11:30～14:30 / 17:30～20:30 (L.O.)

土日祝 11:30～20:30 (L.O.)

【料金】 国産桃と久保田スパークリングのモヒート ¥1,980 (税込・サ別)

アイスピーチティー ¥1,320 (税込・サ別)



【その他、夏のおすすめ商品のご案内】

■PATISSERIE 「葉杏 1928」

<クッキー缶・夏の夜>

館内を彩る日本画や美術工芸品をモチーフにしたクッキー缶から、夏季限定のデザインを発売中。ホテルの回廊に連なる彩色木彫板より、月夜を愛でながら涼をとる女性たちの姿を写し取りました。

【期間】 ～2024年9月30日 (月)

【料金】 ¥5,000 (税込)

【ご予約・お問合せ】 03-5434-5230 (PATISSERIE 「葉杏 1928」 11:00～20:00)

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/97662>



## ■ご宿泊

ホテル内のアートをモチーフにしたオリジナル団扇をお部屋にひとつご用意。アクティビティや、専用ラウンジでは、夏季限定のおもてなしをいたします。

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/97983>

【ご予約・お問合せ】 03-5434-5260（宿泊予約 10:00～19:00）



## ■企画展「和のあかり×百段階段 2024 ～妖美なおとぎはなし～」

文化財建築にさまざまなジャンルのアート作品や伝統工芸などが集う夏の人気企画。今年は「妖美なおとぎはなし」をテーマに、階段をあがる度に物語の扉が開いていきます。夏のひとときを幻想的に彩るあかりアートをお楽しみください。

【会場】 東京都指定有形文化財「百段階段」

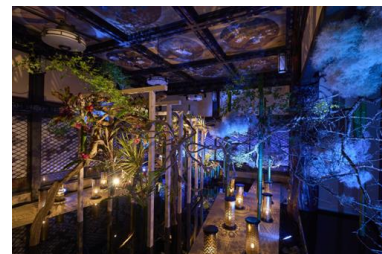
【期間】 2024年7月5日（金）～9月23日（月・休）

【時間】 11:00～18:00（最終入館17:30）※8月17日（土）は17:00まで（最終入館16:30）

【料金】 一般 ¥1,600 / 大学・高校生 ¥1,000 / 小・中学生 ¥800

【お問合せ】 03-5434-3140（イベント企画 10:00～18:00）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/100event/wanoakari2024>



## ■庭園には、「涼みどころ」も登場

緑豊かな庭園に、期間限定の憩いの場「涼みどころ」をご用意。池の際までせせり出た縁台が川床を思わせ、涼やかさを演出いたします。

【期間】 2024年7月1日（月）～9月30日（月）

【時間】 10:00～21:00



## 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 m<sup>2</sup>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「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®」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 志乃  
TEL : 03-5434-3832 / FAX : 03-5434-3147  
[press@hotelgajoen-tokyo.com](mailto:press@hotelgajoen-tokyo.com)