

2024年9月10日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

## 食を通じて日本の魅力を再発見

### 「石川県の美味」を愉しむ期間限定メニューをご提供

ホテル雅叙園東京にて、2024年10月1日（火）から11月15日（金）まで

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10月1日（火）から11月15日（金）まで、「石川県の美味」をテーマに、創業者・細川力蔵の出身地である石川県の食材を取り入れた期間限定メニューをご提供いたします。



ホテル雅叙園東京は、これまでも日本各地の優れた食材を題材にした料理を提供し、食を通じて日本の魅力を発信してまいりました。この秋は、海と山の豊かな自然に囲まれた食材の宝庫であり、創業者・細川力蔵の出身地でもある石川県の食材にスポットを当て、New American Grill “KANADE TERRACE”、RISTORANTE “CANOVIANO”、CANOVIANO CAFE の3店舗にて、期間限定メニューをご提供いたします。石川県近海で獲れた魚介や、能登牛、能登豚、加賀野菜など、石川県の美味なる恵みを、各レストランのシェフの技で仕上げます。

#### ■期間限定メニュー「石川県の美味」概要

【期間】2024年10月1日（火）～11月15日（金）

【店舗】New American Grill “KANADE TERRACE” / RISTORANTE “CANOVIANO” /  
CANOVIANO CAFE

【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/archives/89073>

## ■メニュー一覧

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

能登半島の中腹あたりに位置する能登島にて、農薬や化学肥料をほとんど使わず自然農法で有機野菜を栽培する「NOTO 高農園」。そのこだわり野菜や、ブランド椎茸「のと 115」、もちもちとした肉質や口の中でじゅわっと広がる甘みが特徴の「能登豚」など、石川県の海の幸・山の幸を網羅し、フレンチの技法で素材の魅力を引き出したコース料理をご提供いたします。

【時間】 17:30～21:30 (L.O.)

【料金】 デイナーコース ¥7,700～ (税込・サ別)

【メニュー】

能登かぼちゃのポタージュ / 鯖のマリネと NOTO 高農園の根菜のサラダ仕立て / のと 115 と干し甘海老のラヴィオリ / カマスのポワレ キノコと蓮根のソース / 能登豚ロース肉のグリルマスタードソース(国産牛フィレ肉のグリルマスタードソース+¥2,200 税込・サ別 / せんば牛フィレ肉のグリル ロッシーニ風+¥6,600 税込・サ別) / ころ柿のパルフェサンド / コーヒー



### <RISTORANTE “CANOVIANO” >

日本の三大イカ釣り漁港のひとつといわれる能登小木港で獲れたスルメイカと、ふっくら蒸しあげたアワビを、能登のイカ魚醤「いしり」で奥ゆきのある味わいに仕上げた生スパゲッティや、出荷頭数が極めて少ない能登牛の鉄板焼きがディナーコースのオプションメニューとして登場。素材の旨みそのものを味わえるシンプルな調理法でお楽しみいただけます。

【時間】 17:30～21:30 (L.O.) ※水曜定休

【料金】 デイナーコース ¥11,000～ (税込・サ別)

【メニュー】

- ・小木港産スルメイカと蒸しアワビの生スパゲッティ いしり風味 デイナーコース+¥1,650 (税込・サ別)
- ・能登牛の鉄板焼き バルサミコと柿のソース 加賀野菜のソテー添え デイナーコース+¥2,750 (税込・サ別)



### <CANOVIANO CAFE >

季節のおすすめメニューとして、能登豚の自家製パンチェッタと加賀野菜を合わせたトマトソースパスタや、石川県近海で獲れた甘海老を殻ごと使い、凝縮した旨みを愉しめるアヒージョを、ディナータイムにご用意いたします。食材本来の美味しさにこだわった自然派イタリアンだからこそ味わえる石川の滋味をご堪能ください。

【時間】 17:30～21:30 (L.O.) ※水曜定休

【料金】 ¥1,430～ (税込・サ別)

【メニュー】 ※ディナーアラカルト

- ・石川県産 甘海老と加賀野菜のアヒージョ ¥1,430 (税込・サ別)
- ・能登豚の自家製パンチェッタと加賀野菜のアマトリチャーナ 生スパゲッティ ¥1,980 (税込・サ別)



## ■関連商品のご案内

### <のどGINと加賀しずくのカクテル>

「石川県の美味」を愉しめる3店舗に加え、日本料理「渡風亭」、中国料理「旬遊紀」にて、同県の素材を用いた秋限定のカクテルをご提供。能登産の柚子、かや、クロモジ、ローリエ、藻塩を使用した「のどGIN」をトニックで割り、ブランド和梨「加賀しずく」と合わせました。能登のさまざまな香りとシャリっとした和梨の食感が楽しい食前向き一杯です。



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

【期間】2024年10月1日（水）～11月15日（金）

【料金】¥1,650（税込・サ別）

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

### <石川県の逸品>

石川県の銘酒と呼ばれる「天狗舞」、「加賀鳶」の蔵元より、特にこだわりぬいた純米大吟醸をセレクト。2年以上の低温熟成によるまろやかさと磨き抜いた大吟醸仕込みによる香味のバランスが絶妙な「天狗舞 古古酒純米大吟醸」と、精米歩合を40%まで磨き上げ、伝統の技で丹念に仕込み低温醗酵させた「加賀鳶 吉祥 純米大吟醸」の2種を期間限定販売いたします。



【店舗】PATISSERIE「栞杏 1928」

【期間】2024年10月1日（水）～11月15日（金）

【料金】・天狗舞 古古酒純米大吟醸 720ml ¥13,200（税込）

・加賀鳶 吉祥 純米大吟醸 720ml ¥11,000（税込）

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

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/89049>

## ■その他、秋のおすすめ商品のご案内

### <月アフタヌーンティー>

月をテーマに、深まる秋をイメージしたメニューをご用意いたします。空が高く澄み渡り、美しい景色を見せてくれるこの季節、芸術と食を通して五感で愉しむ月めぐりをご堪能ください。



【期間】2024年10月5日（土）～11月15日（金）

【時間】15:00～17:30（L.O.）

【料金】¥6,600 / グラスシャンパーニュ付 ¥8,470（税込・サ別）

【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/archives/66157>

### <月百姿×着物ランチ>

着物一式のレンタルと着付、館内レストランでのランチ、東京都指定有形文化財「百段階段」で開催の企画展50%優待券をセットで用意いたしました。着物は約100種類からお選びいただけます。

【期間】2024年10月5日（土）～12月1日（日）

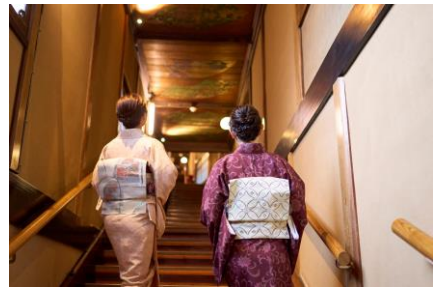
【店舗】中国料理「旬遊紀」/日本料理「渡風亭」/New American Grill “KANADE TERRACE” / RISTORANTE “CANOVIANO” / CANOVIANO CAFE

【料金】¥17,000～（税サ込）

【内容】着物レンタル一式・着付・館内レストランでのランチ・企画展優待券 ※11月5日（火）は企画展休館日

【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/archives/82462>



### <企画展「月百姿×百段階段～五感で愉しむ月めぐり～」>

「最後の浮世絵師」とも評された月岡 芳年が月にちなんださまざまなモチーフを描いたシリーズ「月百姿」より、20点を前後期に分けて展示するとともに、現代のアーティストによる月をモチーフにした作品が登場。浮世絵に描かれた月が目の前に現れたような空間や、ダイナミックな月アートと建築とのコラボレーションなど、文化財建築を照らし出す今昔の月が、没入感あふれる世界を演出いたします。



【期間】2024年10月5日（土）～12月1日（日）※11月5日（火）は展示替のため休館

【時間】11:00～18:00（最終入館17:30）

【会場】ホテル雅叙園東京 東京都指定有形文化財「百段階段」

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

[前売券] 一般 ¥1,300 / 大学・高校生 ¥900 / 小・中学生 ¥600（全て税込）

※未就学児無料、学生は要学生証呈示 ※前売券は10月4日（金）まで

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

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

### 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  
T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147  
[press@hotelgajoen-tokyo.com](mailto:press@hotelgajoen-tokyo.com)