

2024年10月29日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

贅を極めた味わいと、心がほぐれるような時間をご提供

## ホテル雅叙園東京 クリスマスディナー2024

2024年12月21日(土)から12月25日(水)まで5日間限定

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12月21日(土)から12月25日(水)までの期間限定で、クリスマスディナーをご提供いたします。New American Grill “KANADE TERRACE”、RISTORANTE “CANOVIANO”、CANOVIANO CAFEのシェフが腕を振るうこだわりのメニューをご用意。生演奏による演出の中で、幸福感に包まれた特別なひとときをお過ごしください。



New American Grill “KANADE TERRACE”

### ■期間限定「クリスマスディナー」概要

【期間】2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【時間】17:30～21:30 (L.O.)

【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/56792>

## ■「クリスマスディナー」メニュー一覧

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

店名の由来のひとつでもある“人と人が出会いを奏でる”という想いを大切に、スタッフが目の前で料理を仕上げるライブ感あるおもてなしが特別な時間を演出いたします。たっぷりパルメザンチーズを振りかけるエッグベネディクトから始まり、クラシカルなフレンチの技法で丁寧につくりあげたパテアンクルート、 Grillレストランならではの絶妙な火入れが自慢のメインディッシュなど、目と舌を魅了する料理が揃います。



【料金】 ¥18,700 (税込・サ別)

【メニュー】 北海道産毛蟹のエッグベネディクト / 寒ブリと色大根のカルパッチョ 柚子風味 / 蝦夷鹿とフォアグラのパテアンクルート / オマール海老のシヴェ / せんば牛フィレ肉のグリル ベリグーソース / シャンパンとピスタチオのパルフェ 赤い果実のコンポート

【生演奏】 内容：JAZZ サックス (①18:30~19:00 ②21:00~21:30)

### <RISTORANTE “CANOVIANO” >

素材本来の美味しさを引き出す自然派イタリアンからは、ウニやタラバ蟹、アワビなど、贅を尽くした食材を、シンプルな調理法で仕上げた華やかなコースをご用意。中でも注目なのが、30年熟成のバルサミコソースと安納芋のピュレでお召し上がりいただくお肉料理。ミディアムレアに焼き上げた和牛サーロインの上質な脂と、長期熟成の希少なバルサミコの黒蜜のような濃厚な旨みがマッチします。



【料金】 ¥22,000 (税込・サ別)

【メニュー】 北海道産塩水ウニとフルーツトマトの冷製カペリーニ / 炙ったタラバ蟹と冬野菜のサラダ仕立て オシエトラキャビア添え / 蝦夷アワビと帆立貝のソテー 小蕪のスープ仕立て / もちもち生タリオリーニ 冬トリュフとともに / 和牛サーロインの鉄板焼き 安納芋のピュレと 30年熟成バルサミコソース / 熱々フォンダンショコラ トリュフ入りのバニラジェラート

【生演奏】 内容：バイオリンデュオ (①18:30~19:00 ②20:30~21:00)

### <CANOVIANO CAFE >

日頃はアラカルト料理を1皿から気軽にお楽しみいただける CANOVIANO CAFE が5日間限定でコース料理をご提供。シェフ 植竹が30年来作り続けているスペシャルティ「北海道産縞海老とフルーツトマトの冷製カペリーニ」から始まるコースは、食べるほどに食欲が増してくる、自然派イタリアンならではの味わいです。シンプルな調理法だからこそ際立つ、素材の持つ美味しさや香りをお楽しみください。



【料金】 ¥14,300 (税込・サ別)

【メニュー】 北海道産縞海老とフルーツトマトの冷製カペリーニ / すりたて生ハムとブッラータチーズのカノビアノサラダ / オマール海老のカダイフ巻き カリフラワーのピュレとビスクのソース / ホロホロ鳥の自家製サルシッチャと冬野菜のカサレッチェ トリュフとともに / 氷温熟成 氷室豚ロースのロースト ポルチーニ茸とミニトマトのソース / ピスタチオと苺のモンブラン

【生演奏】 内容：ギター&ウッドベース (①18:30~19:00 ②20:30~21:00)

## ■クリスマスプロポーズプラン

貸切のチャペルでのプロポーズ。おふたりにとって一生の思い出となるよう、アニバーサリーコンシェルジュがお手伝いをさせていただきます。

プロポーズの余韻に浸りながら、シェフこだわりのディナーやホテルステイを堪能する特別な時間をご提供いたします。

<クリスマスプロポーズディナー>

【期間】2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【料金】RISTORANTE “CANOVIANO” 2名様¥160,000～(税サ込)

New American Grill “KANADE TERRACE” 2名様¥150,000～(税サ込)

【ご予約・お問合せ】03-5434-3811 (アニバーサリーコンシェルジュ 10:30～19:00※土日祝は10:00～)

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/78340>



<ご宿泊付>

【期間】2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【料金】1室2名様¥335,000～(税サ込)※宿泊税含む

【ご予約・お問合せ】03-5434-5260 (宿泊予約 10:30～19:00)

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



## ■その他関連商品のご案内

<クリスマスランチ>

New American Grill “KANADE TERRACE”では、ワゴンサービスを含む約40種のbuffet料理を、RISTORANTE “CANOVIANO”、CANOVIANO CAFEでは、旬の厳選素材をふんだんに使用したコース料理をご用意いたします。

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

【期間】2024年12月21日(土)～12月25日(金)

【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/56792#lunch>



<クリスマスアフタヌーンティー>

まるでオーナメントのように華やかで愛らしい見た目と、リッチな食材で、クリスマスの特別な高揚感を表現したメニューがティースタンドを彩ります。

【店舗】New American Grill “KANADE TERRACE”

【期間】2024年11月16日(土)～12月25日(水)

【時間】15:00～17:30 (L.O.)

【料金】¥6,600 / カクテル付 ¥8,360 / グラスシャンパーニュ付 ¥8,470 (税込・サ別)

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/68390>

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



### <クリスマスパーティーBOX> ※数量限定

クリスマスのテーブルを華やかに彩る料理の数々を 2 段重ねのパーティーBOX でご用意いたします。

【店舗】PATISSERIE「栞杏 1928」

【料金】2～4 名様分 ¥ 30,000 (税込)

【予約】2024 年 10 月 1 日 (火) ～12 月 15 日 (日)

【販売】2024 年 12 月 20 日 (金) ～12 月 25 日 (水) ※配送可

【URL】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/69872>

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



### <クリスマスケーキ> ※数量限定

ホテル内の美術品の数々から着想を得た美術工芸品のような趣きの 7 種のケーキが揃います。

【店舗】PATISSERIE「栞杏 1928」

【料金】¥ 3,500～

【予約】2024 年 10 月 1 日 (火) ～12 月 15 日 (日)

【販売】2024 年 12 月 20 日 (金) ～12 月 25 日 (水)

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

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



### 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)