

銀座で大人の“氷活”を。 日本酒大吟醸「まぼろし」のアイスや煎りたての最高級抹茶を合わせた上質な和スイーツ

東京・銀座「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内

『現代里山料理 ZEN HOUSE』 営業再開に伴い7月2日(木)より「かき氷」の期間限定販売開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：杉元崇将、以下 PDP）は、東京の中心地・東銀座駅徒歩1分の「ミレニアム 三井ガーデンホテル 東京」内 地下1階のレストラン「現代里山料理 ZEN HOUSE（以下 ZEN HOUSE）」にて、7月2日(木)～8月31日(月)まで、素材や製法にこだわりぬいた「大人のかき氷」2種の販売を致します。



公式 WEB サイトはこちら：<https://satoyama-zenhouse.com/>



「ZEN HOUSE」は“次世代へ繋ぐNIPPONの「食」”をコンセプトに、朝食を始めとしてランチやディナー、そしてカフェタイム等、一日を通じた東銀座エリアの賑わいに貢献すべく2020年3月1日にオープン致しました。しかし、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、その感染防止のために開業直後より営業時間の短縮、休業の判断をして参りました。この度、7月2日(木)より一部営業を再開し、伴い 夏の風物詩の「かき氷」を同日より8月31日(月)まで期間限定で販売、銀座に涼の場をご提供して参ります。

素材や製法にこだわりを尽した2種の“大人のかき氷”

“大人のかき氷”と題し、素材や製法にこだわりつくした和の贅沢な一品に仕上げました。「氷」は、雄大な北アルプスの天然水が豊富に湧き出す信州・安曇野が育んだ天然水を地下より汲み上げた、自然そのままの非加熱製法の純粋な水を使用しています。氷の上には北海道産の大納言小豆をふつくと炊いた「甘納豆」をたっぷりと散りばめています。かき氷の添えには国産本わらび粉を使用し、お店で練り上げた出来立ての「わらび餅」をご提供致します。

【日本酒好きにもたまらない米の甘みと酒の旨味を黒胡麻と合わせて味わう“大吟醸かき氷”】



たっぷりの黒胡麻ソースと甘納豆に彩られた、ふわふわの氷の上には、日本酒大吟醸『まぼろし』を使用した大人味のアイスをあわせました。旧来からりんご酵母による酒造りで培ってきた独自の製法をもつ、創業明治4年の中尾醸造が生んだ日本酒大吟醸特選『まぼろし』は、芳醇な香りと清涼感のある爽やかな印象が特徴的。非常に上品な一品に仕上がりました。添加物不使用の純正黒胡麻を使用したパリパリのチュイルや、本わらび粉で練り上げたわらび餅と共に様々な食感を楽しめる1プレートです。

内容：かき氷、わらび餅、チュイル(クッキー)、練乳

【最高級抹茶と氷のコラボレーションを味わう『抹茶宇治金時』】



最高級の文久元年創業の宇治茶問屋、北川半兵衛商店の抹茶を煎り立て、仕上げにかき氷と合わせました。その上には、八ヶ岳の東山麓に広がる標高1300mの野辺山高原の豊かな土地で育った牛の新鮮な牛乳を使用した抹茶アイスをとッピング。国産本わらび粉を使用し、店舗で練り上げたわらび餅と併せて上質な和スイーツに仕上げています。

内容：かき氷、わらび餅、練乳

■販売期間：2020年7月2日(木)～8月31日(月)

■価格：1,800円(税込み)

■ご提供時間：カフェタイム

『現代里山料理 ZEN HOUSE』について

※営業再開を記念し、7月限定でランチをご予約にてご来店いただいたお客様へ、季節菓子をプレゼントいたします。

■日本各地の旬の素材を、日本の食文化や様々な調理法で現代風アレンジ



「ZEN HOUSE」では、日本各地から取り寄せた旬食材を使用し、和食やフレンチなど様々な技法を調理に取り入れ、自然の恵みを最大限に生かす「現代里山料理」として表現しています。守っていききたい日本の食文化「里山思想」※を体験できる、どこか懐かしも新しい出会いや発見の場所として、日本全国津々浦々の良いもの、守るべき「食」を厳選し、世界に発信していきます。

※「里山思想」とは：その土地の恵みや伝統を大切に、守り伝えていく思想

■木材や石材など自然の素材と現代的なしつらえを融合させた「角打ち」カウンター



ダイニング内のアイコンとなる黒の漆喰で仕上げたカウンターでは、日本各地から厳選した日本酒や焼酎と、お酒と相性の良いあてを気軽にお楽しみいただけます。お食事の際だけでなく、女性のお一人様やホテルにご宿泊のお立ち寄り、他店でお食事後の一杯など、様々なシーンでお気軽にご利用いただけます。書道家が心を込めて描いたアートワークや、ダイナミックな盆栽のオブジェ、日本文化や歴史を感じる陶器や家具、暖簾などをあしらった等、日本文化に現代的アレンジを加えた独特の世界観は外の喧騒とは別世界のゆったりとしたひと時をお過ごしいただけます。

■月替わりのアフタヌーンティー



カフェタイムには、アフタヌーンティーをお楽しみいただけます。季節を感じる和菓子やフルーツタルトなど、旬を楽しむデザートと、フリーでお楽しみいただける日本各地の煎茶やロンネフェルトの紅茶をご用意しており、銀座でのショッピングや観劇後のお立ち寄りに最適です。

■日本の食文化を詰め込んだ物販コーナー



店内入口には日本の食文化を詰め込んだオリジナルブランド『KANDOU NIPPON』の商品を販売しています。出汁や醤油や店内で実際にご提供している商品も多数ラインナップしています。

店舗概要

【施設名】現代里山料理 ZEN HOUSE(ゲンダイサトヤマリヨウリ ゼン ハウス)

【住所】

東京都中央区銀座5-11-1 ミレニウム 三井ガーデンホテル 東京 地下1階

【TEL】03-6260-6851

【営業時間】

※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として、2020年7月1日現在は以下の通り営業時間を変更させていただいております。

最新の営業時間に関しましては公式ホームページをご確認ください。



現代里山料理

ZEN HOUSE

[月～水]終日休業

[木～日] ※7月2日(木)よりディナーを除き営業再開

朝食 : 6:30～10:00(最終入店9:30)

ランチ : 11:00～15:00 (L014:30)

カフェ : 15:00～17:00土日祝のみ

ディナー:休業

【公式WEBサイトURL】

<https://satoyama-zenhouse.com/>

【席数】ダイニング68 席 半個室あり

【アクセス】

・東京メトロ日比谷線・地下鉄浅草線「東銀座駅」 A1番出口より徒歩1分

・東京メトロ銀座線「銀座駅」 A5番出口より徒歩2分

・JR山手線「有楽町駅」 銀座口より徒歩約10分

※当店では、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策をしております。

詳細は以下 URL をご覧ください。

<https://satoyama-zenhouse.com/news-post/news-post-359/>

運営会社概要

■社 名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立 : 1997年7月1日

■代表取締役社長 : 杉元 崇将

■本 社 所 在 地 : 東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従 業 員 数 : 926名(2020年5月現在)

■事 業 内 容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■W E B サ イ ト : <https://www.positive.co.jp/>

■公 式 ア カ ウ ン ト : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)

Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp