



“究極”の玉子焼きや味噌汁と厳選和茶のペアリングで健やかな朝を楽しむ 無病息災を願って旬を味わう『里山朝食』がリニューアル

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』4月22日(木)より「新 里山朝食」の販売開始

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）が運営するレストラン、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4月22日（木）より、究極の素材にこだわった15種の料理と厳選和茶のティーペアリングを味わう「新 里山朝食」の販売を開始致します。



公式 WEB サイトはこちら：https://satoyama-zenhouse.com/news-post/20210421_813/

旬をいただく料理と食事に合わせたティーペアリングで好評の「里山朝食」をさらにアップグレード

「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。この度、四季に恵まれた日本ならではの旬食材を多品目取り入れて四季を感じ、心身を豊かに過ごしていただきたい、という思いを込めてご提供してきた『里山朝食』に、さらにこだわりを加え、『新 里山朝食』としてリニューアル致します。食事に合わせたティーペアリングや、旨味の濃いネラの卵を使用した究極の玉子焼き、淡雪のような食感の温泉湯豆腐で朝のひと時に移り変わる自然の恵みを感じて頂き、心身豊かにお過ごしいただける朝食を新たに販売致します。

【厳選和茶のティーペアリング】

『新 里山朝食』では、食事と共に楽しみいただく飲み物にもこだわり、食前に水出し知覧茶、食中に出汁割嬉野茶、食後に節季茶をご提供いたします。お食事をより美味しく味わっていただけるよう、それぞれのお茶の特徴に合わせたタイミングでご提供します。



【究極の玉子焼き】

長野県西脇ファームのネラの卵を使い旨味の濃い上質な玉子焼き。黄身の色が白っぽい色であるのは、餌にもこだわり、遺伝子組替え作物や化学薬品が含まれていないものを使用しているためです。ストレスの少ない飼育環境で放し飼いされている強健な鶏が産む卵は、素材そのものの旨味をお楽しみいただけます。和田久鯉節でとった出汁を使用し深いコクと風味をお楽しみ頂けます。



【究極の豆腐】

佐賀県嬉野温泉豆腐を使用して冷奴・湯豆腐を季節に合わせてご提供致します。

冷奴は自家製ポン酢で、湯豆腐は自家製胡麻たれとご一緒に。

嬉野温泉水で湯豆腐にすることにより豆腐が溶け、出し汁が白濁しやわやわと口の中で溶ける淡雪のような優しい食感をお楽しみ頂けます。



【究極の味噌汁】

豊洲市場から厳選した鯉節で出汁をひき、糀を贅沢に使った味噌本来の深い旨味と国産米 100%の無添加味噌、信州 24 割糀味噌でまろやかに仕上げたお味噌汁。長期熟成タイプの仙台赤味噌と甘口で優しい味わいの信州糀味噌を合わせることで生まれる優しい甘さとコクのバランスが絶妙な味噌の味わいが朝の始まりを演出します。



【究極の茶漬け】

和田久鯉出汁と魚沼産コシヒカリと並んで 22 年連続「特 A」ランクを獲得している、ミネラルたっぷりの山形県産はえぬきでお茶漬けをお召し上がりいただきます。究極の玉子焼きでも使用している和田久鯉出汁の鯉節は、仕上がった節を常温でじっくりねかせる「ねかせ熟成」、太陽と鯉の町枕崎で「天日干し」、削る工程で「遠赤外線焼軟」まで、独自の3つの熟成により鯉節本来のうまみを最大に引き出した鯉節。季節ごとに変わるタネを添えて、香り高く深い旨味の出汁と一粒一粒が立ったお米のコラボレーションをお楽しみ頂きます。



《里山朝食》詳細

※1 日限定 20 食、ご宿泊向けではなく一般の方向けのご提供となります。

■内容:15 種のお料理、佐賀県嬉野温泉豆腐、ご飯(山形産はえぬき)、味噌汁(仙台赤味噌と信州糀味噌の自家製ブレンド味噌)、茶漬け(和田九鯉出汁、季節の具材と)、厳選和茶 3 種のティーペアリング、茶菓子付

■15種のお料理(一例) 4月の献立

明日葉お浸し/筍若芽/蒨含め煮/新じゃが焼き/きくらげ白胡麻和え/ラディッシュ羅臼昆布漬け/そら豆/わらび土佐酢和え/おから/宮崎県産切り干し大根の煮物/ほたるいか/ネラの卵と和田九鯉出汁の玉子巻き/和牛脛肉煮込み/銀むつ柚子醤油焼き/日南鶏つくね



■販売期間:2021 年 4 月 22 日(木)～

■価格:2,900 円(税込み)

■ご提供時間:7:00～10:00※予約制

■ご予約方法:WEB から:

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=200459

お電話から:03-6260-6851(10:00～22:00)

店舗概要

■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にアレンジ



「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、どこか懐かしく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

【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、2021年4月22日現在は以下の通り営業時間を通常より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。

朝食 :7:00～10:00

ランチ :11:00～15:00

カフェ :15:00～17:00

ディナー:4月27日まで休業

【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



現代里山料理

ZEN HOUSE

【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・感染拡大防止策を講じております。

詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://www.positive.co.jp/news/detail/?id=602>

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
- WEB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