

2020年6月9日

Press Release

報道関係者各位



ホテル 雅叙園 東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

マンゴーやすいかの素材を活かす“和テイスト”のご褒美ドリンク 夏季限定「サマーカクテル」

New American Grill “KANADE TERRACE”にて2020年7月1日(水)より開始

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:吉澤真一朗)では、オープンキッチンの窯で焼き上げるグリル料理やアフタヌーンティーが人気の、New American Grill “KANADE TERRACE”にて、7月1日(水)から8月31日(月)までの夏季限定でサマーカクテルを販売いたします。フレッシュマンゴーを使用した濃厚で爽やかな「マンゴー和ヒート」と、すいかを丸ごと絞ったフレッシュでさっぱりとした「すいかのソルティードッグ」の2種類をご用意。この夏はホテルで涼やかなひとときをお過ごしください。



マンゴー和ヒート 1,500円 (税・サ別)

濃厚な味わいのフレッシュマンゴーに、ライムの代わりにすだちを加えた和テイストのモヒート。マンゴーのアイスバーを豪快にトッピングしました。アルコール・ノンアルコールどちらでもお楽しみいただけます。



すいかのソルティードッグ 1,500円 (税・サ別)

すいかに塩を振る日本の文化に倣い、グラスに塩をまぶしソルティードッグに仕上げました。丸ごと絞ったすいかの甘さを引き立たせたさっぱりとしたカクテルを、ショートスタイルでご提供いたします。

アルコール・ノンアルコールどちらでもお楽しみいただけます。



夏季限定「サマーカクテル」

販売期間： 2020年7月1日(水)～8月31日(月)

提供店舗： New American Grill “KANADE TERRACE” (ホテル雅叙園東京 1階)

提供時間： 11:00 – 23:00 (L.O)

ご予約： 050-3188-7570 (レストラン総合案内 10:00 – 19:00)

営業再開に伴う、新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

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㎡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の「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「Traveller Made®」に加盟しています。

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局(共同ピーアール内)

担当:宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L:03-3571-5193 / F A X:03-3571-5360

hotelgajointokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

T E L:03-5434-3832 / F A X:03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com