

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」と、飲むおだし専門店「雅結寿」がコラボレーション！ 「さくら舞う、だしのアフタヌーンティー」を販売

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、飲むおだし専門店 雅結寿（みやびゆいのじゅ・東京都世田谷区、代表取締役：阿部恵里子）とコラボレーションし、2024年3月15日（金）～4月10日（水）の期間、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（2F）にて、「さくら舞う、だしのアフタヌーンティー」を販売いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

桜が舞う季節に合わせ、だしを料理の一部ではなく、独立した「飲み物」として味わうユニークなアフタヌーンティーを期間限定にてご用意いたします。春を感じる「さくらのおだし」を中心に、4種類の飲むおだしと、季節の食材を大切に和のセイボリーやスイーツとのマリージュをお楽しみいただけます。

「五感を通じて食事を味わうことは、心と体の調和を整え生活に深い充実感をもたらします。豊かな感覚と瞬間の価値を多くの方に体験して頂きたいです。」という「雅結寿」の理念に呼応し、「Japanese Cuisine 桜丘」調理長 鶴田が、飲むおだしとのマリージュや季節感を意識したスペシャルメニューを考案いたしました。大皿や木箱に上品に彩られた料理は、「おぼんざい」をテーマに丁寧に仕上げた海老芝煮、鴨コース、季節豆腐などの各種セイボリーや、穴子桜葉寿司などの食事のほか、デザートには桜バナナコッタなど春らしいスイーツが華を添えます。また、食品ロス削減や資源の有効活用に向けた取り組みとして、だしを抽出した後の「だしがら」を再利用したメニューも登場いたします。

お食事と共にご提供する飲むおだしは、ふんわり開いた桜の花びらが愛らしい季節限定商品「さくらのおだし」に始まり、鰹の香ばしい香りと旨みが引き立つ「鹿児島ドリップ」、すっきりと上品な旨みが特徴の「まぐろ節ドリップ」、いりこの濃厚で深みあるコクをひきだした「瀬戸内いりこドリップ」の3種を「飲み比べセット」にてご堪能いただけます。いずれも素材の持ち味を最大限に生かした、自然で優しい香りと味わいをお楽しみいただけます。

飲むおだしの深い味わいと香りを通じ、食の本質や季節を楽しむ和のアフタヌーンティー。うらかな春の光のもと桜の花を愛でながら、心ゆくまでご堪能ください。

■ 飲むおだしについて

雅結寿の「飲むおだし」は、だしを料理の一部ではなく、独立した「飲み物」として芳醇な香りと旨味が抽出できるよう、素材の選定、それぞれのカット、粒度を研究し仕上げています。

季節商品「さくらのおだし」は、血合い抜きの鰹節を使用した「極み荒節」を採用。ドリップでじっくりと旨味を抽出し、最後に桜の塩漬けを浮かべることで、春の訪れを感じさせる繊細かつ豊かな味わいが生まれます。

その他、鰹の風味豊かな「鹿児島ドリップ」、上品な旨味が特徴の「まぐろ節ドリップ」などをご用意。それぞれの素材が持つ芳醇な香りと旨味をお楽しみください。



【「さくら舞う、だしのアフタヌーンティー」概要】

- 期間 2024年3月15日(金)～4月10日(水) ※月曜定休 ※前日18:00までのご予約制
- 時間 ①14:00～ ②16:30～(2部制) ※2時間制
- 場所 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)
- 料金 1名さま 5,500円(サービス料、消費税込) ※2名さまより承ります。
- 内容 おばんざい、つまみ飯、菓子、飲み物(飲むおだし、抹茶、日本茶、中国茶、紅茶、コーヒー、ハーブティー)
- ご予約・お問合せ Tel. 03-3476-3420(直通11:30～22:00)
- 公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

【プレス向け発表会】

- 日時 2024年3月13日(水) 15:00受付開始 15:30～16:30発表会
- 場所 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)

※表示の料金はお一人さまあたりの料金です。サービス料15%および消費税10%が含まれております。 ※写真はすべてイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。 ※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めお申し付けください。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾーツ 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤
E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769 (オフィス直通)

【メニュー詳細】

(飲むおだし)

- ・さくらのおだし
- ・鹿児島トリップ
- ・まぐろ節トリップ
- ・瀬戸内いりこトリップ



(おばんざい)

生麩 玉子焼 烏賊酒煎り 鮪たれかつ 鰻のチーズ春巻 鴨ロース 季節豆腐
たたみいわし 海老芝煮

(つまみ飯)

稲荷寿司 穴子桜葉寿司 スモークサーモン寿司 茶蕎麦

(菓子)

フリユイ 琥珀糖 桜チョコレート ドライフルーツ 桜パンナコッタ



【日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」概要】

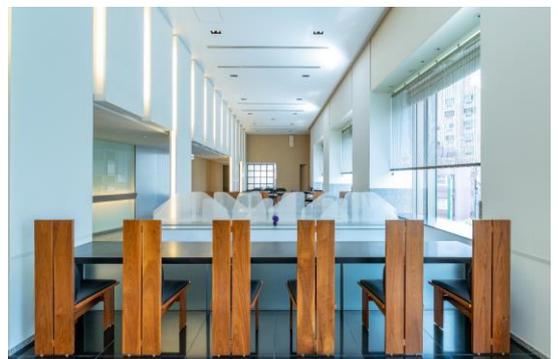
2021年6月開業。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか、サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。

店名 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(ジャパニーズキューズ
さくらがおか)

席数 84席(個室4室2～8名さま、半個室1室3～6名さま)

営業時間 ランチ 11:30～15:00(14:00 L.O.)、ディナー 17:00～22:00(21:00 L.O.) ※月曜定休

公式ウェブサイト: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>



【雅結寿（みやびゆいのじゅ）について】

2016年3月18日、東京三宿に「雅結寿」（みやびゆいのじゅ）という小さな店舗が誕生しました。

伝統的な日本のだし文化を新たな視点で捉え、だしを料理の一部ではなく、独立した「飲み物」として確立いたしました。人工的な味ではなく、五感すべてで感じる自然な美味しさを追求し、自然由来の素材のみを使用。

世界一の飲むおだしを目指し、飲むおだしに適した素材、粒度とブレンドで現在11種類を展開中です。



【会社概要】

会社名 ポニートジャパン株式会社
設立年月日 平成27年12月25日
所在地 東京都世田谷区下馬1丁目20番13号
代表取締役 阿部 恵里子
事業内容 食品販売/インターネット通信販売（ECサイト）/商品開発支援/イベント催事企画
公式ウェブサイト：<https://miyabi-yuinojyu.com/>

以上