

2024年11月27日

報道関係者各位

全国の三井ガーデンホテルズで特別なひとときを
高層階の絶景とともに愉しむクリスマス限定ディナー
三井ガーデンホテルズが贈る、心はずむクリスマスステイ

株式会社三井不動産ホテルマネジメント（本社：東京都中央区、代表取締役社長：雀部優）が運営する国内外の三井ガーデンホテルズは、2024年12月1日（日）より、全35施設のロビーにクリスマスツリーやクリスマスならではの装飾を設置いたします。

また、各三井ガーデンホテルでは、2024年12月21日（土）～12月25日（水）の期間にお楽しみいただけるクリスマス限定の特別なディナーコースのご予約を受け付けております。



「三井ガーデンホテル豊洲プレミア」（所在：東京都江東区豊洲2-2-1）では、イタリアンダイニング『THE PENTHOUSE with weekend terrace（ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス）』にて、クリスマス期間限定の特別なディナーコースとお店の味をご自宅でお楽しみいただけるディナーセットとローストチキンの予約受付が開始されました。また、「三井ガーデンホテル名古屋プレミア」（所在：愛知県名古屋市中村区名駅4-11-27 シンフォニー豊田ビル）のモダンオリエンタルレストラン『The Living Room with SKY BAR（ザ リビングルーム ウィズ スカイバー）』及び、「三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア」（所在：神奈川県横浜市西区みなとみらい333）のモダンイタリアンダイニング『RISTORANTE E VOLTA Unico Polo』では、クリスマス期間限定の特別なディナーコースの予約受付を開始しています。

■クリスマス限定華やかなフラワーデコレーション

国内外全35施設の三井ガーデンホテルズのロビーにて、クリスマスツリーを設置しています。「三井ガーデンホテル銀座プレミア」のロビーでは、銀座随一のタワーホテルならではの眺望とともに迫力あるクリスマスツリーを、「三井ガーデンホ

テル神宮外苑」では、石と木でしつらえたアートギャラリーを思わせる空間に飾られたツリーをお楽しみいただけます。

「三井ガーデンホテル銀座プレミア」、「ミレニウム 三井ガーデンホテル 東京」、「三井ガーデンホテル六本木プレミア」、そして「三井ガーデンホテル京都三条プレミア」では、この季節ならではのフラワーデコレーションが皆さまをお迎えいたします。デザインは三井不動産グループ第一園芸社トップデザイナー新井光史氏が担当。生花ならではの華やかな装飾が、皆さまに特別感のある豊かな滞在時間をご提供いたします。三井ガーデンホテルズのタグラインである「Stay in the Garden」を存分に感じられる、ときめき溢れるひとときをお楽しみください。

<「ご滞在をより特別に」アニバーサリープランサイト><https://www.gardenhotels.co.jp/campaign/anniversary/>



三井ガーデンホテル名古屋プレミア

■クリスマス限定ディナーコース

「東地中海の中東料理」をモチーフとした、東海4県の食材を使用したモダンオリエンタル料理をご提供いたします。2024年のクリスマスは、オマール海老やフォアグラ、トリュフなど豪華食材を使ったお料理や、メインのお肉には飛騨牛のフィレ肉をご用意しております。東地中海のエッセンスを取り入れて仕上げました。名古屋の夜景をお楽しみいただける窓側確約のプランや、ワインペアリング付きプランなど各種取り揃えております。特別な日のご利用に合わせてお選びください。



<ディナーコース概要>

価格：¥15,000～（税・サービス料込み）

日程：12月21日（土）～12月25日（水）

12月21・22日 2部制 1部 17:30～19:30、2部 20:00～22:00

12月24・25日 2部制 1部 18:00～20:00、2部 20:30～22:30

12月23日 17:30～23:00（コース最終入店 21:00）

予約サイト：https://booking.ebica.jp/webrsv/plan_search/e014007601/7849

<ディナーコース メニュー> ¥15,000(税、サービス料込み)

- ・アミューズ フォワグラとセロリラヴのミルフィーユ仕立て ポートワインのソース
- ・オードブル カリフラワーのムース オマール海老と雲丹 ラク香るコンソメ
- ・温前菜/ポタージュ 三河一色産鰻のマトロート ギリシャ産フェタチーズのリゾット/金時人参のポタージュ
- ・ポアソン 鮫鱈のコンフィ トリュフのブルーブラン フヌィユのピュレ
- ・ピアンド 飛騨牛フィレ肉の炭火焼 イスラエル産赤ワインのソース
- ・デザート イチゴのムース 三河味醂のアイス カルダモンのクランブル

■The Living Room with SKY BAR

東地中海の中東料理をモチーフとし、東海4県の食材を使用したモダンオリエンタル料理。

シェフが自由な発想でアレンジした色とりどりの料理の数々と、明るく親しみのあるおもてなしで、心とカラダをポジティブな感情へとリードします。

公式サイト: <https://www.livingroom-skybar.com/>

■三井ガーデンホテル名古屋プレミア 概要

名古屋駅から徒歩約5分、18階のロビーから広がる名古屋の街並み、客室は19階から25階の高層階、ご朝食は名古屋の街を一望出来るレストランで、宿泊者専用の大浴場も兼ね備えています。

<ご宿泊の予約はこちらから> <https://go-gardenhotels.reservation.jp/ja/hotels/mgh022/searchInput>

三井ガーデンホテル豊洲プレミア

■クリスマス限定ディナーコース

豊洲市場直送の素材の旨味を丸ごと味わえるイタリアンを提供。クリスマス期間限定のディナーコースでは、蝦夷鹿やキャビア、本マグロ、天然平目などの厳選食材と豊洲市場直送の新鮮な魚介、お野菜で仕上げた特別なコースをご用意いたしました。



<ディナーコース概要>

価格: ¥18,000 (税・サービス料込み) 窓際席確約 ¥24,000 (税・サービス料込み)

日程: 12月21(土) ~ 12月25(水)

12月21・22日 2部制 1部 17:30~19:30、2部 20:00~22:00

12月24・25日 2部制 1部 18:00~20:00、2部 20:30~22:30

12月23日 17:30~23:00 (コース最終入店 21:00)

予約サイト: https://booking.ebica.jp/webbrsv/plan_search/e014007601/22073

<ディナーコースメニュー>

- ・アミューズ 馬肉 キャビア 山山葵/黒トリュフ 奥久慈卵/雲丹 オマールジュレ カリフラワー
- ・前菜 本マグロ ビーツ/根セロリのクレマ 白醤油のエキューム
- ・温菜 金華穴子 フリット 赤茄子のズッパ
- ・パスタ ポルチーニとトランペット クリームソース
- ・魚料理 平目 ヴァポーレ 甘えびのブロード シチリア風
- ・グラニテ ブラッドオレンジとアペロール グラニータ
- ・肉料理 蝦夷鹿 フォアグラ 赤果実のサルサ
- ・デザート 苺とピスタチオ/トロンケット・ディ・ナターレ/小菓子

■ご自宅で楽しむクリスマステイクアウト 概要

・イタリア産熟成バルサミコでマリネした岩手県産清流鶏のローストチキン (2~4 人前)

鶏肉の独特の臭みが少なく、お肉の旨味がしっかり味わえる岩手県産清流鶏をイタリア産の熟成バルサミコでマリネしじっくりローストしたチキンと、ソース、付け合わせをセットにしてご用意しました。ご自宅でレストランの味をお楽しみいただけます。



価格：5,000 円 (税込)

内容：・岩手県産清流鶏のローストチキン 1 羽

・季節野菜のカポナータ・ハニーマスタードソース

予約受付期間：12 月 22 日まで ※数量限定のため定数に達ししだい終了

受取期間：12 月 23 日～12 月 25 日 11:30～17:00

お渡し場所：店頭

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webbrsv/plan/e014007601/22073/398713>

・丸鶏ローストチキン付きイタリアンディナーセット (2~4 人前)

ご自宅でのパーティを盛り上げるディナーセットをご用意いたしました。クリスマスローストチキン、華やかな前菜の盛り合わせ、ペントハウスで人気のラザニアをセットにいたしました。



価格：10,000 円(税込)

セット内容：・岩手県産清流鶏のローストチキン 1 羽

・アペタイザー9 種盛り合わせ・ペントハウスラザニア

予約受付期間：12 月 22 日まで ※数量限定のため定数に達ししだい終了

受取期間：12 月 23 日～12 月 25 日 11:30～17:00

お渡し場所：店頭

予約サイト：<https://booking.ebica.jp/webbrsv/plan/e014007601/3654/398729>

■THE PENTHOUSE with weekend terrace

豊洲直送の旬の野菜や魚介の素材を活かしたダイナミックな前菜やメインディッシュ、キッチン中央のピザ窯で焼いたピザ、目の前に広がる 36 階の景色と共にお楽しみいただけます。心地よい風を感じながら開放的な気分で過ごしていただけるテラスや、都心エリアの眺望をお楽しみいただける半個室をご用意しております。ビジネスからご家族のお食事まで、様々なシーンでご利用ください。

公式サイト:<https://restaurant-penthouse.com/>

■三井ガーデンホテル豊洲プレミア 概要

東京湾岸エリアを代表する豊洲。銀座エリアから約 10 分の豊洲駅直結の立地。「海中から天空へと誘う旅」をデザインコンセプトに、33 階以上に 225 室の客室を配し、36 階には東京ベイエリアの眺望が広がるロビー、レストラン、バー、大浴場をご用意しています。

<ご宿泊の予約はこちらから> <https://go-gardenhotels.reservation.jp/ja/hotels/mgh006/searchInput>

三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア

■クリスマス限定ディナーコース

地産地消をベースに旬の食材と世界の調味料、スパイス、技術、エスプリが融合する洗練された料理を美しい夜景と共に堪能ください。ドルチェは フォンダンショコラをご用意しており温かいチョコレートの香り、濃厚な味わいにラムを効かせたラムを効かせたシャンティとキンカンのソルベ、そしてコンポートとのコンビネーションは絶品です。



価格：23,000 円(税・サービス料込み)

日程：12 月 21 日、22 日、24 日、25 日

時間：17:30～22:00

21 日 及び 24 日は完全予約制の 4 部制になります。

予約サイト: <https://res-reserve.com/ja/restaurants/evolta-unicopolo>

<ディナーコースメニュー>

アミューズ：ポルチーニ風味のコンソメスープ 根セロリムース北海道産ホタテのブレザオラと共に 山葵の香り

前菜：オマールエビのグラチナート ビスクソース 牛蒡フリット

パスタ：ブッシャータ ピスタチオのサルサ パセリ風味のムール貝 ドライトマト

セコンド：国産牛ヒレ肉のロッシーニ マルサラトリュフソース ビーツピュレ

スペシャリテ：スペシャリテ “ラビオローネ” パルミジャーノ・レッジャーノ

ドルチェ：温かいチョコレートフォンダン 金柑ソルベと柚子のシート ラム薫るシャンティ添え

■RISTORANTE E'VOLTA Unico Polo

20 階の眺望を存分に愉しむエレガントなメインダイニング - ここは世界を旅するリストランテ - Ristorante traveling the world イタリアの冒険家マルコ・ポーロのように 世界中を旅しながら新たな発見と価値を産みだし融合し共鳴する 選り抜かれた魚介や豊かな神奈川食材、魅力ある地方再発見の旬の食材と インスパイアされたスパイス、技術、エスプリを融合させ 一皿一皿が洗練された「唯一無二の食の旅」 モダンイタリアンのオールデイダイニング。

公式サイト: https://www.evolta.tokyo/location-yokohama_minatomirai.html

■三井ガーデンホテル横浜みなとみらいプレミア 概要

みなとみらいの上空に停泊したホテルをイメージし、クルーザーの持つ曲線や素材感をモチーフにしたデザインで、ロビー階は“船舶デッキ”、客室を“キャビン”として設計。20階のパブリックエリアには、スカイプールやレストラン、サロンなど、多彩な施設が集積し、みなとみらいエリアを見渡す抜群の眺望とくつろぎの空間をご提供します。

<ご宿泊の予約はこちらから> <https://go-gardenhotels.reservation.jp/ja/hotels/mgh013/searchInput>

■三井不動産ホテルマネジメントが展開するホテル



三井ガーデンホテルズでは“ガーデンのような豊かさや潤いのある滞在体験を提供したい”という想いから、ブランドラインを「Stay in the Garden」と定め、国内外で34施設を展開しています。全国各地の地域性を大切に個性豊かなデザインと「楽しみになる朝食」をご用意し、ビジネスユースだけでなく、レジャー、リトリート、リフレッシュ、長期滞在等、様々なシチュエーションでお楽しみいただけます。

また“滞在そのものが目的となるデスティネーション型ホテル”を掲げた『ザ セレスティンホテルズ』を3施設、自分のスタイルで、“自由な時間と、過ごし方”を愉しむ次世代型ライフスタイルホテル『sequence』を3施設展開。三井不動産ホテルマネジメントは、「記憶に残るホテル」「感性豊かなお客さまの五感を満たすホテル」という理念・コンセプトのもと、多様なニーズに応えるブランド展開をしています。

—本件に関する報道関係お問合せ先—

株式会社三井不動産ホテルマネジメント ブランドプロモーション推進部 成宮 03-3548-0337