

## 日本料理 縁（ゆくり） 「和のティータイム」営業開始のお知らせ

2010年10月22日 庭のホテル 東京（所在地:千代田区三崎町1-1-16 /総支配人:人見 啓介<sup>ひとみ けいすけ</sup>）では、11月2日（火）より、日本料理「縁（ゆくり）」にて『和のティータイム』の営業を開始いたします。

庭のホテル 東京 1階のはなれにある日本料理「縁（ゆくり）」では、懐石料理の最後を締める和のデザートにも定評があり、昨年5月のオープン当初から、単品での販売をというラブコールが多く寄せられておりました。そんな皆様の声にお応えし、この度、ランチタイムとディナータイムの間に、日本茶と和のデザートを楽しんでいただく喫茶の時間を設けることとなりました。都会の喧騒とは無縁な、時が止まったような静かな空間で、上質ななごみの時間をお過ごしください。

### ◀ 日本料理「縁（ゆくり）」和のティータイム 4つのこだわり ▶

#### 其の1… 料理人特製 和のスイーツ

えびはらゆうた

日本料理「縁（ゆくり）」の蛸原勇太副調理長が、和の風情と季節感たっぷりのスイーツを作ります。『美しいモダンな和』をコンセプトにした庭のホテルならではの和スイーツは、洋の素材をほどよく取り入れた、まさに今までになかった新感覚のスイーツです。

#### 其の2… 京都の老舗 一保堂の日本茶

一保堂は創業290年の歴史を誇る京都の老舗茶舗。

「縁」では、ほどよい渋みと甘みのある煎茶、茶の葉をまるごと味わえる抹茶、香ばしい特上番茶の3種類のお茶をご用意いたします。

#### 其の3… オリジナル急須で入れるお茶

日本茶は、お湯の温度と蒸らし加減が大切です。

美味しいお茶を飲んでいただくために、庭のホテルでは急須にもこだわりました。お茶好きでもある弊社社長の木下彩<sup>きのしたあや</sup>が、自ら常滑焼の工房に足を運び、職人さんと相談をして庭のホテルのオリジナル急須が出来あがりました。本体と蓋にほとんど隙間がないため日本茶独特の爽やかで芳醇な香りを逃しません。

#### 其の4… 縁溢れる中庭の風景

水道橋とは思えない都会の喧騒とは無縁な静かな店内からは、大きなガラス窓越しに、植栽の四季と、こんこんと湧き出る水の流れ、そこに遊ぶ野鳥達の姿を楽しめます。ひとり物思いに耽るにもよし、ご友人とおしゃべりを楽しむのもよし。昼下がりの贅沢な時間をお過ごしください。

## 日本料理「縁(ゆくり)」 和のティータイム

《営業開始日》 2010年 11月 2日(火)～

《営業時間》 14:00 ～ 17:00 (無休)

《メニュー》

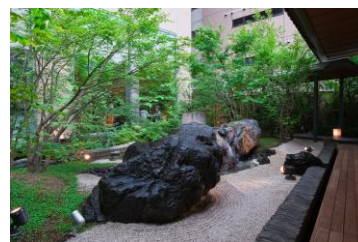
日本茶

- 煎茶 ￥900
- 抹茶 ￥900
- ほうじ茶 ￥700

甘味セット(和のデザートと日本茶のセット)

※ 旬の素材を使用しているため、メニューは月替わりで変わる予定です。

- 定番和菓子セット ￥1,200
- 特製デザートセット ￥1,800



### 日本料理 縁(ゆくり)

TEL. 03-3293-2181

(レストラン直通)

東京都千代田区三崎町 1-1-16

庭のホテル 東京 1F離れ

ランチ 11:30～14:00 L.O

ディナー 17:30～21:00 L.O

※ディナーのみ日曜日定休

(連休の場合は最終日)



縁(ゆくり)とは古語で人の縁を意味します。人と人が出合い縁を結び、ゆっくりと寛いでいただきたいという願いを名づけました。

### 日本料理「縁(ゆくり)」副料理長プロフィール

蛭原 勇太(えびはら ゆうた) 30歳。東京生まれ。

高校卒業後、新宿調理師専門学校に入学。料理についての基礎を学ぶ。同校を卒業後に中村孝明ARIAKEに入社。伝統的、且つクリエイティブな和食創りを経験。2005年に東京グリーンホテル(現 株式会社UHM)に入社。2009年の庭のホテル 東京開業とともに「日本料理 縁(ゆくり)副料理長」に就任。現在に至る。

釣りが趣味で、休日は湖や川に出掛ける。公園や釣りに出掛けた先で見かける植物等の自然の姿にインスピレーションを受け、料理作りに反映。美味しいものを作るのはもちろんのこと、創意工夫によって料理の中にサプライズを盛り込むよう、日々精進している。

### 【上記に関するお問い合わせ】

庭のホテル 東京 広報担当/ 赤羽

〒101-0061 東京都千代田区三崎町 1-1-16

TEL. 03-3295-4313 FAX 03-3295-3330

E-Mail [pr@hotelniwa.jp](mailto:pr@hotelniwa.jp)

URL <http://www.hotelniwa.jp>