

庭のホテル 東京 News Release

報道関係者各位

レストラン改装と名称変更のお知らせ

2018年12月27日/ 庭のホテル 東京（所在地:千代田区神田三崎町1-1-16 /総支配人: 木下 彩^{きのした あや}）は、ホテル内のレストラン グリル&バー「流^{りゅう}」を一部改装し、名称新たにダイニング「流^{りゅう}」として、2019年1月22日（火）にリニューアルオープンいたします。

この度、オープンするダイニング「流^{りゅう}」は、5メートルほどの高い天井と、中庭とエントランスのそれぞれに面した大きなガラス窓が特徴で、朝から夜にかけて、時間の移ろいと共に変化する風景を楽しむことができる開放感あふれた空間です。今回の改装により、それらの風景を更にお楽しみいただけるようになりました。生産者から直送される新鮮な旬の野菜を中心に、厳選素材を使用したカジュアルなフレンチ料理をご提供。ゆったりとした大人のオールデイダイニングで、上質な時間をお過ごしください。



- ◇ 新名称 ダイニング「流^{りゅう}」（英語名 Dining Lieu）
- ◇ リニューアルオープン 2019年1月22日（火）
- ◇ 改装工事期間 2019年1月13日（日）～ 1月21日（月）

ダイニング「流^{りゅう}」の一日...

■ 自由自在のヘルシー朝食buffet ¥2,800（税・サービス料込）

近隣の農家から届く新鮮野菜、有機農法で栽培された『源泉米』など、体にやさしい上質な食材を使用した和洋食buffet。その日の気分や体調に合わせ、自由なスタイルでお楽しみいただけます。

<いちおしメニュー>

・ 源泉米焼きおにぎりの出汁茶漬け

新潟の有機栽培農家から直送の、幻のコシヒカリと呼ばれる『源泉米』の焼きおにぎりはミネラル分が豊富で、そのままお召し上がりいただいても、もちろん美味ですが、天然素材のみでとった出汁と共に茶漬けでお召し上がりいただくのもオススメです。

・ 新鮮野菜のピタサンド

中近東がルーツの薄焼きパン『ピタ』に、旬の野菜やスモークサーモン、生ハム、チーズなどを自由に挟み、3種（最大5種）の自家製ドレッシングと共に自分好みのスタイルでお召し上がりください。

■ 野菜が自慢のおしゃれランチ ¥1,980～ (税・サービス料込)

種類豊富な旬の野菜やハーブが好きなだけ召し上がれるサラダbuffeは、開業当時から男女を問わず人気です。自慢の自家製ドレッシング(最大5種)と共に楽しみください。焼き立てのバゲットもお代わり自由。肉・魚・パスタ・リゾットの中から好きなメインを選べるランチセットのほか、ちょっと贅沢なランチコースもございます。

◇ ランチセット

・ウィークデイ (選べるメイン料理・サラダbuffe・プティスープ・パン・コーヒー付き) ¥1,980～

・ウィークエンド (選べるメイン料理・サラダbuffe・プティスープ・パン・デザート・コーヒー付き) ¥2,800～

◇ リュウランチコース

・ウィークデイ (プティスープ・前菜・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー付き) ¥3,900

・ウィークエンド (サラダbuffe・プティスープ・前菜・魚料理・肉料理・パン・デザート・コーヒー付き) ¥4,200

■ カジュアルフレンチのディナー

サイドディッシュ¥700～・メインディッシュ¥2,500～・ドリンク¥600～ (税・サービス料込)

従来のフレンチスタイルを踏襲しつつも、よりカジュアルにご利用いただけるようアラカルト料理を中心としたメニューをご用意。お席もおひとり様からグループまで、ご利用人数や用途に合わせてお選びいただけます(カウンター/8席、ソファ/24席、テーブル(大・小)/22席、個室/10～20席)。

落ち着いた照明の中、ゆっくりと思い思いの時間をお過ごしください。

<シェフのおすすめメニュー>

ブイヤベースマルセイユ風 ¥3,200

鴨のコンフィ丼 ¥2,500

店舗形態

【名称】	ダイニング「流」 ^{りゅう} / Dining Lieu
【場所】	庭のホテル 東京 1F
【席数】	朝/66席、昼・夜/74席

営業時間

朝食buffe	6:30～10:00 (9:30 ラストオーダー)
ランチ	11:30～15:00 (14:00 ラストオーダー)
ティータイム	14:00～17:30
ディナー	17:30～22:00 (21:30 ラストオーダー)
バータイム	～23:00 (22:30 ラストオーダー)

◇ ホテル概要

「美しいモダンな和」をコンセプトに、2009年5月に開業した当ホテルは、2019年に開業10周年を迎えます。JR水道橋駅より徒歩3分と交通至便ながら、緑溢れる静かな立地にあり、木や和紙を内装に多く用いた館内には、都心とは思えない落ち着いた空気が漂います。贅沢さよりも上質さにこだわった都会の隠れ家として、開業年より10年連続で「ミシュランガイド東京」で『快適なホテル』に選ばれるなど、国内のみならず海外からも高い評価をいただいております。

【名称】	庭のホテル 東京
【開業日】	2009年5月18日
【客室数】	238室
【レストラン数】	直営2店舗 / 日本料理「縁 ^{ゆかり} 」、ダイニング「流 ^{りゅう} 」
【その他施設】	ファンクショナルルーム「燦 ^{さん} 」、ファンクショナルルーム「粹 ^{すい} 」
【住所】	東京都千代田区神田三崎町1-1-16
【TEL】	03-3293-0028(代表)

※上記記載内容は、2018年12月27日現在のものであり、変更となる場合がございます。

《本リリースに関するお問い合わせ》

庭のホテル 東京 広報担当/ 赤羽 TEL.03-3295-4313(直通) E-Mail pr@hotelniwa.jp
〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町1-1-16
TEL.03-3293-0028(代表) FAX 03-3295-3330 URL<http://www.hotelniwa.jp>