PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年8月26日野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ

ホテル

【庭のホテル 東京】

「ダイニング 流(りゅう)」が 9 月 1 日(月)にリニューアルオープン ~中庭と調和した木の温もりあふれるオールディダイニングで、五感を満たすひと時を~

本プレスリリースのポイント

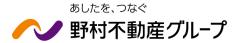
- 1. 庭のホテル 東京のオールデイダイニング「ダイニング 流」が 9 月 1 日 (月) にリニューアルオープン
- 2. ホテルコンセプト「こころに、庭を。」をテーマに、四季折々の中庭の風景とともに食事を楽しめる空間を再構築
- 3. 日本の四季と自然の恵みを堪能できる旬の食材を使った料理をご提供

野村不動産ホテルズ株式会社(本社:東京都港区/代表取締役社長:石井康裕、以下「当社」)が運営する「庭のホテル東京(以下「庭のホテル」)」のオールデイダイニング「ダイニング流(りゅう)」(以下「ダイニング流」)は、約1か月の改装工事を経て、2025年9月1日(月)にリニューアルオープンいたします。ホテルの象徴でもある中庭と調和した木のぬくもりあふれる空間で、季節感満載の料理とともに五感を満たすひと時をお過ごしください。



ダイニング流 店内イメージ (※イメージパースの為、実際と異なる場合がございます)

ホテルの中庭を流れる水と、フランス語で「場所」を意味する「Lieu」から名づけられた「ダイニング流」は、庭のホテルのオールデイダイニング。ホテルコンセプト「こころに、庭を。」をテーマに、中庭とレストランが自然と空間がひとつに調和するように設計された、新しい「ダイニング流」。大きな窓越しに望む中庭は、季節や時間によってさまざまな表情を見せ、訪れるたびに新たな魅力と出会えます。都内近郊の食材を中心に、旬の味覚をふんだんに取り入れたフレンチベースの彩り豊かな料理とともに、心ほどけるひとときをお過ごしください。



PRESS RELEASE

◎ ダイニング 流(Dining LIEU)について

【リニューアルオープン日】 2025年9月1日(月)

【営業時間】朝食:7:00-10:00 (ラストオーダー9:30)

ランチ: 11:30-15:00 (ラストオーダー 14:00) ディナー: 17:30-22:00 (ラストオーダー 21:00)

※朝食のみ9/2より営業開始

【場所】 庭のホテル 東京 1階

【席数】 70席

【電話】 03-3293-1141 (10:00~21:00)

(URL) https://www.hotelniwa.jp/restaurant/lieu/









黒毛和牛サーロインのグリル

「庭のホテル 東京」について

東京・神田三崎町で、1935 年創業の日本旅館から発展してきた歴史を持つ庭のホテル 東京。「こころに、庭を。」をブランドコンセプトに、都市に構えるホテルだからこそ、ホテル全体がまるで「庭」のような存在として、その土地で大切に育まれてきた文化や四季折々の自然に触れ、訪れる方の心に余白が生まれる時間や体験をご提供します。

【正式名称】 庭のホテル 東京

【総支配人】 海老沼 悟

【開業日】 2009年5月18日

【所在地】 東京都千代田区神田三崎町 1-1-16

【TEL】 03-3293-0028(代表)

【総客室数】 229 室

【レストラン】 「ダイニング 流 (りゅう) |

「日本料理 縁(ゆくり)」

【公式サイト】 https://www.hotelniwa.jp/





PRESS RELEASE

「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ(<u>https://www.nomura-hotels.co.jp/</u>)は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の 2 つのブランドを運営しています。

「NOHGA HOTEL」(https://www.nohgahotel.com/)は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドで、上野・秋葉原・京都清水の3施設を展開。「庭のホテル東京」(https://www.hotelniwa.jp/)は、1935年創業の日本旅館をルーツに持ち、「こころに、庭を。」をコンセプトに自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供。

NOHGA HOTEL



【本件に関するお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課 担当/赤羽

TEL: 03-6809-3510