

報道関係者各位

2026 年 10 月 8 日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリー：ホテル

【庭のホテル 東京】

日本料理 縁で「彩の国・埼玉」の食と酒を味わう特別イベントを

11 月 13 日（金）と 14 日（土）の二夜限定で開催

— 「四季の庭と共に、五感で巡る美食の旅」の第四弾 —

本ニュースリリースのポイント

1. 「日本料理 縁」で、日本各地の食と文化を楽しむ季節イベントのシリーズ第 4 回目を開催
2. 地域の旬の恵みを活かした会席料理と地酒を堪能する、二夜限りの贅沢な美食体験
3. 「彩の国」埼玉県をテーマに、埼玉の食文化と老舗酒蔵「北西酒造」の銘酒の魅力を紐解く

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：平石浩介、以下「当社」）が運営する庭のホテル 東京（以下「庭のホテル」）は、「日本料理 縁（ゆかり）」にて、『四季の庭と共に、五感で巡る美食の旅』と題した特別イベントを開催いたします。第4回目となる今回は、「彩の国」埼玉県をテーマに、土地の恵みを活かした料理と明治27年創業の老舗酒蔵「北西酒造」の銘酒が織りなすマリアージュを、11月13日（金）・14日（土）の限定開催でお届けします。



庭のホテルでは、「日本料理 縁」にて、日本各地の“味と文化”を旅するように巡る季節イベント「四季の庭と共に、五感で巡る美食の旅」を開催しております。四季折々のテーマに合わせ、地域に息づく食の魅力を会席料理として仕立て、選りすぐりの地酒とともに楽しみいただき、特別な饗宴です。

第4回目となる今回は、「彩の国」埼玉県がテーマ。狭山茶、越生の梅、草加煎餅、川越いもなど、県内各地の名産品を料理人の感性で仕立てた特別コースをご用意します。また、明治27年（1894年）創業の老舗酒蔵「北西酒造」からゲストをお迎えして、こだわりの酒造りにまつわるお話とともに、埼玉の食文化と銘酒の魅力を紐解きます。

土地の恵みを生かした料理と銘酒が織りなす特別なマリアージュを、11月13日（金）・14日（土）の二夜限定で堪能ください。

■ イベント概要

- ◎開催日時： 2026年11月13日（金）18:30～21:30（受付開始/開場 18:00）
2026年11月14日（土）18:00～21:00（受付開始/開場 17:30）
※各日とも開催内容は同一です。
- ◎会場： 「日本料理 縁」 庭のホテル 東京 1 階
- ◎料金： 20,000 円 ※お食事代、お飲み物（フリーフロー）代、税・サービス料を含む
- ◎定員： 各日 20 名（定員になり次第締切）
- ◎ご予約： **Table Check** ※下記電話番号からご予約可能です。
- ◎お問い合わせ： 日本料理 縁 TEL：03-3293-2181（11:00-21:00）

≪メニュー詳細≫

◆お食事

- 【食前酒】 埼玉県産米「彩のかがやき」使用の甘酒
- 【前菜】 狭山茶の玉子かすてら 諸子南蛮漬け
秋鯖と舞茸のトマト味噌掛け しゃくし菜漬けの手毬寿司（油揚げ入り）いくら
埼玉青大丸なすのバター焼き 胡麻クリーム
- 【御椀】 「彩の国地鶏タマシャモ」白湯スープ仕立て
地鶏炙りの蓮根餅包み 小松菜 人参 黒胡椒
- 【向付】 帆立貝昆布締めと本鮪のタルタル 冷やし餡 越生の梅ジュレ
アボカド 花穂 青紫蘇 スプラウト
- 【焼物】 豚カシラ肉 東松山やきとり風 辛味噌 越谷葱 梨と胡瓜の膾
- 【温もの】 なまずと里芋の草加煎餅揚げ きのご飯掛け 獅子唐 粉山椒
- 【食事】 武蔵野うどん（肉汁うどん） 豚バラ 牛蒡 玉葱 刻み厚揚げ 三つ葉
- 【デザート】 川越いものブリュレと干し柿のチーズアイス射込み

※仕入れの都合により、料理内容に変更が生じる場合がございます。

◆お飲み物（フリーフロー）

『彩の国より来し 見知らぬ麗酒』第五代目蔵元 北西隆一郎が5年の歳月をかけて酒質を設計した「彩来（さら）」を含む、北西酒造こだわりの日本酒5種をご提供。華やかで気品ある香り、瑞々しい甘みと凛とした酸が美しく調和する、洗練された日本酒をお楽しみください。

※北西酒造こだわりの日本酒5種は在庫がなくなり次第提供を終了とさせていただきます。その他、日本酒、ビール、ワイン、ソフトドリンクなどもご用意いたします。



■北西酒造について

明治27年（1894年）創業の北西酒造株式会社は、埼玉県上尾市で酒造りを続ける酒蔵です。創業銘柄「文楽」に受け継がれてきた伝統と、長年培ってきた醸造技術を礎に、五代目蔵元である北西隆一郎が2020年に新ブランド「彩來」を立ち上げました。上品な香り、みずみずしい甘み、シャープな酸味の調和を追求し、新たな日本酒の魅力を国内外へ発信しています。

[公式サイト] <https://www.kitanishishuzo.co.jp/>



■日本料理 縁について

縁（ゆくり）とは古語で「人の縁」を意味し、人と人が出会い、縁を結び、ゆっくりと寛いでいただきたいという願いを込めて名付けられました。庭のホテルを象徴する大人の空間で、伝統的な技法と現代的なセンスで紡いだ目にも楽しい料理の数々をご堪能いただけます。

[公式サイト] <https://www.hotelniwa.jp/restaurant/yukuri/>



«ご参考» 庭のホテルのレストランイベント例

- 「味わう落語会」（日本料理 縁）

落語とその演目の世界観を映し出す季節感あふれる会席料理を一度に楽しめるイベントです。

<https://www.hotelniwa.jp/stay/event/detail/000284.html>

- 「On the Walnut」（ダイニング 流）

生演奏が奏でる上質なひとときとともに、美食をゆったりとご堪能いただける、ミュージックチャージ無料のイベントです。

<https://www.hotelniwa.jp/stay/event/detail/000289.html>

「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】 大川 和哉

【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/>



庭 ルテホの庭
HOTEL NIWA TOKYO

野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ株式会社 (<https://www.nomura-hotels.co.jp/>) 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



＜開業情報＞

ノーガホテルの4施設目となる「ノーガホテル新宿御苑 東京（仮称）」が、2027年夏に、新宿駅より徒歩圏の新宿御苑近接地に開業いたします。

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000834.000025694.html>

＜採用情報＞

野村不動産ホテルズでは、2027年夏に開業予定の「ノーガホテル新宿御苑 東京（仮称）」をはじめとする事業拡大に伴い、“ここにしかない体験”を共に作り、ゲストにお届けする人材を募集しています。

詳細は、当社採用サイトをご覧ください。

<https://www.nomura-hotels.co.jp/recruit/>

【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

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・芹澤）

TEL : 03-6809-3510 MAIL: htl-pr@nomura-re.co.jp