

News Release

報道関係者各位

養命酒製造×庭のホテル 東京 コラボ企画

『夏の養生デザート』販売のお知らせ

2019年5月20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：^{えびぬまさし}海老沼悟）は、養命酒製造株式会社とのコラボ企画として、『夏の養生デザート』を、ホテル内のレストラン ダイニング「流（りゅう）」にて販売いたします。

ここ数年、じわじわと人気が高まっているハーブやスパイスを自由に組み合わせたクラフトジン。庭のホテルでは、今年3月に養命酒製造から発売になったばかりのクラフトジン「香の森（かのもり）」を使用したデザート『夏の養生デザート』として、ホテル内のレストラン ダイニング「流（りゅう）」にて販売致します。

フレッシュメロンスープに浮かんだパンナコッタとヨーグルトソルベに、「香の森」をお好みでかけてお召し上がりください。日本古来の香木「クロモジ」と18種の厳選されたポタニカルを使用した薫り高いジンと、メロンスープの爽やかなマリァージュ。パッションフルーツのグラニテとオレンジのコンフィチュールの酸味がアクセントです。アルコールが苦手な方にはジン抜きでもお楽しみいただけます。



- 【商品名】 「^{か もり}香の森」が薫るパンナコッタとヨーグルトソルベ
- 【提供期間】 2019年7月1日～2019年8月31日
- 【提供内容】 「流」ランチコース（¥4,200）のデザート
「流」ディナーコース（¥6,000）、または「庭」ディナーコース（¥8,000）のデザート
ディナータイムのアラカルトデザート（¥1,300）

※上記価格は、税・サービス料を含む

◆ダイニング「流（りゅう）」について

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。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いただけます。

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

- 朝食ブッフェ 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)



◀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>