

報道関係者各位

「日本料理 縁（ゆくり）」が新しく生まれ変わります

2020年11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:海老沼 悟^{えびぬま さとし}）

では、2020年12月1日（火）より1階離れにある「日本料理 縁^{ゆくり}」が、新コンセプトのもと、会席コース中心のレストランから、お気軽に一品料理をお楽しみいただけるレストランへと生まれ変わります。

房総から直送される新鮮な魚介や近郊から取り寄せた江戸野菜など、四季折々の吟味された食材から作られる料理の数々、手打ち蕎麦、そして厳選された日本酒。大きな窓に広がる美しい中庭の風景を愛でながら、上質な空間で、江戸を感じさせる新たな口福をご堪能ください。



「日本料理 縁」概要

「店名」 日本料理 縁^{ゆくり}

縁（ゆくり）とは古語で「人の縁」を意味します。人と人とが出会い、縁を結び、そしてゆっくりと寛ぎの時をお過ごしいただきたいという思いで名付けられました。

「新コンセプト」

江戸の伝統美を取り入れた上質な大人の空間。そして、季節や一日の時間の移ろいと共に様々な表情を見せる美しい庭、木々の間からのぞく空。伝統的な技法と現代的なセンスによって創り出される四季折々の料理。

「江戸の空-EDO SKY」をキーワードに、職人の感性で選び抜いた5つのこだわりを、日本料理 縁でご堪能下さい。

- 「江戸 EDO」 江戸・神田を映す粋な料理
- 「出汁 DASHI」 「昆布と鰹節」江戸発祥の美味しい調和
- 「お酒 OSAKE」 江戸の地酒と全国からの選りすぐりの銘酒
- 「魚 SAKANA」 産地直送をはじめとする厳選鮮魚
- 「薫り KAORI」 旬の素材の豊かな薫り
- 「野菜 YASAI」 伝統野菜と吟味された四季菜

◀料理▶ 【ランチ】 平日/2,200円～、休・祭日/ 2,800円～
【ディナー】 アラカルト 800円～、旬菜5種盛り合わせ 2,200円、会席コース 8,000円～

◀営業時間▶ 【ランチ】 11:30～15:00 (14:00ラストオーダー)
【ディナー】 17:30～22:30 (21:00ラストオーダー) 22:30閉店

※年中無休

※諸事情により、営業時間が変更になる場合がございます。

◀席数▶ ホール 30席 ・ 個室 1室6席 ※全席禁煙

◀直通電話▶ 03-3293-2181

お勧め新メニュー

【ディナータイム】

◆手打ち蕎麦 (単品) 1,200円

コロナ禍の営業自粛中に、料理人全員が蕎麦打ちの修業を重ね、美味しい蕎麦をご提供できるようになりました。季節ごとに最適なそば粉を使用した出来立ての手打ち蕎麦をお楽しみください。



◆はじめての御菜^{おさい} (旬菜 5 種盛り合わせ) 2,200 円

晩酌にぴったりな旬の前菜盛り合わせ。厳選された美味しいお酒と共に、まずはこちらから…。これを基本に、料理やお食事が追加されたセットメニューもございます。



【ランチタイム】

◆箱庭 ～HACONIWA～ 4,500 円

[限定 15 食]

八つの枱^{ます}に旬の味わいを彩り豊かに詰め込んだ前菜をはじめ、目にも楽しいスペシャルティ。お食事のメには自家製手打ち蕎麦をお楽しみください。

(・前菜 8 種 ・茶碗蒸し ・造り ・焼物 ・煮物 ・揚物 ・自家製手打ち蕎麦)

※土日・祭日はデザート付きで5,000円



◆江戸三白^{えどさんぼく} 2,800 円

[休日限定]

「縁」自慢の鯛茶漬のランチセット。真鯛をまずお刺身で楽しんだ後、薫り豊かな出汁をかけてお茶漬けにしてお召し上がりください。

(・小鉢 ・揚物 ・鯛茶漬)



(上記価格は、税・サービス料込です。／ 写真はイメージです。)

「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

〒101-0061 東京都千代田区神田三崎町 1-1-16

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

E-Mail pr@hotelniwa.jp URL <http://www.hotelniwa.jp>