

ANA インターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」

日本茶の文化を伝承する新機軸

うれしのちやどき
『嬉野茶時 in 雲海』特別賞味会(夜の部・昼の部)開催

プレミアムなティーセレモニーと、嬉野茶葉や旬の食材を用いた特別料理の饗宴

ロビーラウンジほかでも、「嬉野ティーセット」や特別ブレンドの嬉野茶を提供

ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記:ANA InterContinental Tokyo/東京都港区赤坂/総支配人ミシェル・シェルトー】では、2018年2月16日(金)のディナータイムと17日(土)のランチタイムに、日本料理「雲海」(3FL.)において、500年以上の歴史を誇る銘茶地、佐賀県嬉野から招聘する、『嬉野茶時』(プロジェクト名)のティーセレモニーを担う7名の茶葉生産者の方々による新感覚なお茶の淹れ方の実演とともに、各種嬉野茶とのマリアージュを意識した繊細な料理や、茶葉を活用した独創性あふれる逸品を楽しむことができる『嬉野茶時 in 雲海』特別賞味会を開催します。また併せて、メインロビー中央に位置する「アトリウムラウンジ」でも同ティーセレモニーを行い、「嬉野ティーセット」をご用意するほか、「ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー」ショップでは、淹れ立ての特別ブレンドの嬉野茶をテイクアウトで販売するなど、『嬉野茶時』の魅力を東京で満喫していただけます。

「雲海」での特別賞味会では、はじめに、嬉野の茶葉生産者の方々(写真・左下)が、セレモニー台と専用の茶器を使い、各々が丹精を込めて育てたお茶を自らの手で淹れるセレモニーを披露します。お茶を淹れる所作や、最適な湯温・抽出時間などの工程にこだわり、凜とした空気感のもと、特別な一杯を生み出すという、日本茶を通じて価値ある時間と空間を体験していただきます。そして、日本料理「雲海」料理長吉安健が、食前茶から食中茶、食後茶まで数種の嬉野茶の個性と響き合うように、料理の一品一品を吟味し、お茶の成分を利用した伝統的な会席料理の技法を用いながら、お茶そのものや粉末を料理の香り付けや隠し味として用いるなど、お茶の風味の豊かさを生かした特別料理を組み入れてご提供いたします。[同メニューを3月15日(木)まで提供]



嬉野茶: 高温の釜で茶葉を炒る「釜炒り茶」発祥の地として知られる嬉野は、霧深い山々に囲まれた盆地で、澄んだ空気と清らかな水がお茶栽培にとっても適している。丸みを帯びた葉の形状が嬉野茶の特徴。数百年の歴史に裏付けられた奥深い味わいを伝承し続けている。

春を待ち望むかのように梅花がほころび始める日本庭園の情趣とともに、一杯のお茶に込められたストーリーに想いを馳せながら、旬の味覚に彩られた日本料理の粋をご堪能ください。

同イベントの開催概要ならびに関連イベントの展開については次頁以下に記します。

ANA インターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」

うれしのちゃどき
『嬉野茶時 in 雲海』特別賞味会(夜の部・昼の部)開催

- 会 場： 日本料理「雲海」 3FL.
- 日 時：【夜の部】 2018年2月16日(金) 19:00～受付開始 19:30～開宴
 【昼の部】 2018年2月17日(土) 11:30～受付開始 12:00～開宴
- 参加料：【夜の部】 お1人様 20,747円 (特別会席コース、各種嬉野茶、税・サービス料を含む)
 【昼の部】 お1人様 6,102円 (特別御膳、各種嬉野茶、税・サービス料を含む)
- 定 員： 各60名様／完全予約制 ※定員になり次第、締め切りとさせていただきます。
- 『嬉野茶時』ティーセレモニーについて

嬉野の茶農家の若手7人が、その季節に一番美味しいお茶を提供するために、入念な準備と調合を重ね、そのお茶を自ら淹れ、接客し、サーブするという、特別な時間と空間を提供。本物の「嬉野」の魅力を伝えていきます。

■特別料理について

夜の部、昼の部ともに、佐賀牛を使った茶香の逸品をはじめ、嬉野の温泉水を使った豆腐の德利蒸し、嬉野茶をブレンドした極上の出汁を使った料理をご用意いたします。

夜の部は、上記の料理のほか、嬉野茶で茶振りをしたナマコこのわたの海鼠腸和えや、挽茶(粉末茶)を使った旬の味覚の逸品を組み入れ、春の足音を感じさせる会席コースをお楽しみいただけます。

なお、同メニュー(特別会席コース/特別御膳)は、同賞味会後も3月15日(木)まで継続してご提供します。

昼の部「特別御膳」

嬉野氷出し茶
ほうろく
 焙烙の器に季節の一口いろいろ
 佐賀牛茶香
 和多屋別荘嬉野温泉豆腐德利蒸しと芽吹き野菜
 ふぐ 極上の嬉野茶漬け
 嬉野濃厚挽茶の水菓子
 ※嬉野の食中茶(数種)と食後茶をお楽しみいただけます。



「嬉野茶時 in 雲海」料理イメージ

夜の部「特別会席コース」

雨水(食前茶) 嬉野氷出し茶
 息吹(先付) 春待ち野菜と津合蟹の浸し
 春霞(御椀) 薄氷椀 とらふぐの摺り流し
 東風(造り) 本鮪 とらふぐ 煽り烏賊 他二種
 茶時(八寸) ほうろく
 焙烙の器に季節の一口いろいろ
 春寒(煮物) 揚げ海老芋と雲丹 蕪餡掛け
 嬉野(焼物) 尼鯛と雲海自家製唐墨
 嬉野極上ぶれんど出汁茶
 名物(進肴) 和多屋別荘嬉野温泉豆腐
 伝統(食事) 佐賀牛炭火焼きの小井
 夢(水菓子) 嬉野濃厚挽茶の水菓子

※嬉野の食中茶(数種)と食後茶をお楽しみいただけます。

■協 力: 『嬉野茶時』^{うれしのちゃどき} <https://www.ureshinochadoki.com/>

日本料理「雲海」について

美しい庭園を愛でながら、しっとりとした日本情緒の中で、心ゆくまで日本料理の粋を堪能していただける料理店。永年にわたり、様式美に満ちた伝統的会席料理から季節の一品料理まで、器・素材・盛り付け、そして味わい、すべてに繊細なまでのこだわりを追求しています。室内に面した庭園は、旧芝離宮の恩賜庭園を模し、「四季八方見」*という考え方を取り入れた人工地盤庭園(360㎡)で、滝の流れる広い池を擁しています。かつて渡り鳥の通過点であった離宮のように「広く世界から訪れる多くの旅客が羽を休める場所となるように」との願いを込めて設計されました。ホール席のほか、お座敷3部屋、テーブル個室5部屋を有し、会食や商談をはじめ、集いの席、結納やお祝い事などご家族の記念行事まで幅広い目的でご利用いただけます。

*「四季八方見」…1年を通じ、季節ごとの草花がひっそりとした趣で移り咲き、自然な形で四季折々の風情を觀賞できること。



【お申込み・お問い合わせ】

TEL:03-3505-1185 レストラン予約センター

〒107-0052 東京都港区赤坂1-12-33 ANA インターコンチネンタルホテル東京

<http://anaintercontinental-tokyo.jp>

【アクセス】東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

その他店舗での関連イベントや提供メニュー、販売商品などの概要は以下に続きます。

<関連イベント>

■アトリウムラウンジ(2FL.)

2018年2月17日(土) 16:00~19:00 『嬉野茶時』ティーセレモニー

「嬉野ティーセット」2,000円(税・サービス料別)

2月18日(日) 12:00~19:00 『嬉野茶時』ティーセレモニー

「嬉野ティーセット」2,000円(税・サービス料別)

※なお、「嬉野ティーセット」は、以後継続提供します。

■クラブインターコンチネンタルラウンジ(35FL.) ※宿泊客専用ラウンジにて無料提供

2018年2月17日(土) 17:30~19:00 特別ブレンドの嬉野茶(温茶・冷茶)

2月18日(日) 14:00~16:00/17:30~19:00 特別ブレンドの嬉野茶(温茶・冷茶)

■ピエール・ガニエール パン・エ・ガトー(2FL.) ※テイクアウトショップ

2018年2月16日(金)~ 特別ブレンドの嬉野茶(温茶・冷茶)の販売 700円(税別)

以上

ANAインターコンチネンタルホテル東京(ANA InterContinental Tokyo)について

日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと 国際水準のサービスを提供するインターナショナルホテル

ANAインターコンチネンタルホテル東京は、地上 37 階の建物に、客室数 844 室、11 のレストラン&バー、大小 24 の宴会場などを有しています。赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心に立地し、周辺には中央官庁、各国大使館、国内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結する環境にあります。天井高 14m、2,100 ㎡の広さを誇るアトリウムロビーには国際色豊かな人々が集い、躍動感溢れる洗練された雰囲気醸し出しています。

客室は、「スイートルーム」「プレミアフロア」(クラブインターコンチネンタルルームを含む)「エグゼクティブデラックスフロア」「クラシックフロア」と 4 大別され、滞在目的に応じたお客様のニーズに幅広く対応しています。客室階としてトップフロアにあたる 35 階には、国内最大級の広さ(約 600 ㎡)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターコンチネンタルラウンジ」があり、クラブインターコンチネンタルルームにご宿泊のお客様にご利用いただけます。同ラウンジでは、常駐スタッフが各種案内・手配等のサービスをはじめ、朝食サービスや時間帯に合わせたドリンクや軽食のサービスを行っています。このクラブインターコンチネンタルラウンジでは、「レセプション」「ライブラリー」「ダイニング&バー」「ミーティングルーム」などのゾーンを設け、お客様の利用目的に合わせたきめ細やかなサービスを提供しています。皇居・国会議事堂側、六本木ヒルズ・東京ミッドタウン側など、東京都心の最高の眺望を背景に、寛ぎと機能がバランスよく融合した居住空間を創造し、世界各国からお客様をお迎えするインターナショナルホテルとして常に進化を遂げながら充実した施設とサービスの提供を図っています。

【ご予約・お問い合わせ】 ANAインターコンチネンタルホテル東京 TEL.03-3505-1111(代表)
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33
<http://anaintercontinental-tokyo.jp>

プレスリリース常時公開中 <http://anaintercontinental-tokyo.jp/release/>

【ニュースリリースに関するお問い合わせ】※画像データをご入用の際は下記担当までご連絡いただければ幸いです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当: 森・柴田

TEL:03-3505-1698/FAX:03-3505-3110 E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp