

ANAインターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」

山海の豊かな食材に恵まれた「佐賀」と「嬉野」にフォーカス

2月～5月末まで『佐賀の恵み×うれしの茶』フェア開催

2月5日、新感覚なティーセレモニーを含む特別賞味会を開催

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、2020年2月1日(土)から5月31日(日)まで、日本料理「雲海」(3FL.)において、佐賀県の旬の山海の幸と五百年以上の歴史を誇る銘茶、うれしの茶との調和を意識した繊細な料理を提供する『佐賀の恵み×うれしの茶』フェアを開催いたします。期間中の2月5日(水)には、『うれしのちまどき』(プロジェクト名)に属する7人の茶葉生産者を招聘し、新感覚なティーセレモニーの実演とともに、独創性あふれる会席コースを堪能していただける『佐賀・嬉野特別賞味会』を開催いたします。

同フェアは、九州・佐賀県とその南西部に位置する「嬉野」の自然豊かな環境で育まれた山海の味覚と銘茶に焦点を当てたコラボレーション企画です。佐賀県は、国内の銘柄牛の中でも特に厳しい基準を設け、最高ランクの味わいとして名高い「佐賀牛」をはじめ、水と空気が清らかな三瀬村で飼育された銘柄鶏「みつせ鶏」、有明海に面した太良町の名産「竹崎蟹」、日本三大美肌湯・嬉野温泉水を使用し、大豆本来の味が引き出されたまろやかな味わいが特長の「嬉野温泉湯どうふ」などが有名です。また、「嬉野」は、なだらかな山間で霧深く、昼夜の温度差があり、日照量などの条件が茶の栽培に適した銘茶地です。

今回、日本料理「雲海」料理長の吉安健が、うれしの茶や佐賀県産の日本酒の個性と響き合うように、佐賀の食材の一品一品を吟味し、伝統的な会席料理の技法を用いて、お茶の風味の豊かさを生かした特別料理に仕立てます。佐賀牛の炭火焼きをはじめ、近海の魚介類、嬉野温泉湯どうふ、茶振りをした海鼠(なまこ)料理、そして挽き茶(粉末茶)と旬の果物を使った独創性あふれる水菓子などを組み入れ、季節の彩りと味わいをおとどけます。

2月5日の特別賞味会では、嬉野の茶葉生産者の方々が、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(写真)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、凛とした空気感のもと、特別な一杯を生み出すという、日本茶を通した価値ある時間と空間を体験していただけます。併せて、日本酒「東長」の蔵元・瀬頭酒造の瀬頭平太氏から、佐賀の日本酒の特徴や魅力をご紹介いただくとともに、料理と合わせて4種の日本酒「東長」「東一」「虎之児」「鍋島」の異なる味わいをご堪能いただけます。同フェアならびにその他4店舗での関連イベントの概要については次頁以下に記します。



独特の旨味が引き出される水出し茶

うれしの茶: 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うれしの茶の特徴。五百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。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」
『佐賀の恵み×うれしの茶』フェア及び特別賞味会 概要

- 店舗： 日本料理「雲海」 3FL.
- 期間/時間： 2020年2月1日(土)～5月31日(日) 11:30～14:30(L.O.)/17:00～20:30(L.O.)
- 提供メニュー： (昼) 会席コース「佐賀の空」 8,500円(税・サービス料別)
(夜) 会席コース「佐賀の宵」 16,000円(税・サービス料別)
うれしの茶3種のティーペアリング 3,000円(税・サービス料別)
5種の日本酒ペアリング 5,000円(税・サービス料別) 銘柄： 東長/東一/虎之児/鍋島

昼の会席コース「佐賀の空」 ※早春の献立(季節ごとに替わります)

- 雨水(食前茶) お茶の出汁 (うれしの濃厚氷出し茶)
- 茶時(前菜) 立春升旗 季節の一口いろいろ
- 春寒(御椀) みつせ鶏すーぶ^{しゅんかん} 笋羹仕立て
- 東風(造り) 本鮪 玄海真鯛 芽物いろいろ
- 名物(豆腐) 嬉野温泉湯どうふと佐賀の野菜
- 春霞(食事) 佐賀牛炭火焼き小井 白石蓮根の霞汁
香の物
- 夢(水菓子) うれしの挽き茶の五倍あいすくりーむと
佐賀の果実 濃茶そーす

夜の会席コース「佐賀の宵」 ※早春の献立(季節ごとに替わります)

- 雨水(食前茶) お茶の出汁 (うれしの濃厚氷出し茶)
- 息吹(先付) 春待ち野菜と名残のふぐ 山菜
女山大根霞和え
- 春寒(御椀) みつせ鶏すーぶ^{しゅんかん} 笋羹仕立て
- 東風(造り) 南からの恵み 芽物いろいろ
- 茶時(八寸) 立春升旗 季節の一口いろいろ
- 伝統(焼物) 佐賀牛炭火焼きと雲丹 柚子胡椒
- 名物(豆腐) 嬉野温泉湯どうふと佐賀の野菜
- 春霞(食事) 竹崎蟹のおこわ 雲海自家製唐墨
白石蓮根のかすみ餡掛け
- 夢(水菓子) うれしの挽き茶の五倍あいすくりーむと
佐賀の果実 濃茶そーす



(お造りの一例)
南からの恵み 芽物いろいろ



佐賀牛炭火焼きと雲丹 柚子胡椒



『嬉野茶時』ティーセレモニー台(2018年2月「雲海」にて撮影)

新感覚なティーセレモニーを含む『佐賀・嬉野特別賞味会』

- 会場： 日本料理「雲海」 3FL.
- 日時： 2020年2月5日(水) 18:30～受付開始・開場 19:00開宴
- 料金： お1人様 18,000円(税・サービス料込)
※会席コース「佐賀の宵」、4種の日本酒(「東長」「東一」「虎之児」「鍋島」)、2種のうれしの茶を含みます。
- 定員： 30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。

『うれしのちやどき 嬉野茶時』ティーセレモニーについて

五百年以上の歴史を誇る銘茶地、佐賀県嬉野から招聘する茶葉生産者の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」の魅力伝えていきます。(公式サイト <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鑑賞できること。



【ご予約・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

<https://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における提供メニューの概要は以下のとおりです。

関連イベント

■鉄板焼「赤坂」(37FL.) 2020年2月1日(土)～5月31日(日)

佐賀県嬉野の恵みディナーコース 30,000円(税・サービス料別)

<メニュー>

先付/赤坂オリジナル温泉湯どうふ/フランス産フォアグラと佐賀県産鰻のソテー、アスパラガス添え/
佐賀県産活鮑の鉄板蒸し焼き/季節のグリーンサラダ/佐賀牛サーロインステーキ 160g/佐賀県産焼き野菜/
ご飯 または お焦げ付オリジナルガーリックライス+¥750/味噌椀、香の物/佐賀県産デコポン

3種の日本酒ペアリング 5,000円(税・サービス料別)

3種のうれしの茶のティーペアリング 3,000円(税・サービス料別)

■うれしの茶カクテルコレクション (3店舗) 2020年2月1日(土)～5月31日(日)

独特の丸みを帯びた形状の玉緑茶(たまりよくちゃ)は、一枚一枚が丸く緑茶の艶が深く、香りや旨みが強いという特徴を持ちます。この「うれしの玉緑茶」を用いたここにしかないカクテルをバー&ラウンジで提供します。

◇ 「MIXX バー&ラウンジ」(36FL.)

・玄米茶マティーニ 2,000円 ・ほうじ茶とマーマレードのモクテル 1,450円

◇ メインバー「ダビンチ」(3FL.)

・うれしの茶 インフュージョン テイスティングセット 2,000円 ・ほうじ茶ファッションド(モクテル) 1,450円

◇ 「アトリウムラウンジ」(2FL.)

・うれしの緑茶ジントニック 2,000円 ・黒糖ほうじ茶のモクテル 1,450円

※上記価格はすべて税・サービス料別。

以上

一 ホテル概要

■ANAインターコンチネンタルホテル東京 ANA InterContinental Tokyo

The Essence of Tokyo

あなただけの東京体験を、ここから。



ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上 37 階／客室数 844 室／12 のレストラン&バー／大小 22 の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心部に立地し、周辺には中央官庁、各国大使館、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しています。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。

エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続けた歴史とともに、その賑わいや人々の出会いを彷彿とさせるような「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」をお届けすることを目指しています。35 階にある国内最大級の広さ(600 m²)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」は、まさにそれを象徴する施設です。皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に、日本古来の気品ある趣の中での寛ぎと時代に即した機能性がバランスよく融合した居住空間を創造しています。また、12 のレストラン&バーが、食の宝庫「東京」の今を彩る豊かな食の体験をお届けいたします。

日本的な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が調和したインターナショナルホテルとして、これからも充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けます。

【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

<https://anaintercontinental-tokyo.jp>

■インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾート InterContinental Hotels & Resorts

インターコンチネンタルホテルズ&リゾートは、70 年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力を体験できる旅を提供。いずれのホテルでも、インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみいただけます。インターコンチネンタルは、さりげない心遣いが感じられる上質なサービスと充実したアメニティを通した、グローバルで洗練された旅を実現します。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細かなサービスによる心のもったおもてなしで、他にはない優雅で心地よいご滞在をご満喫いただけます。また、インターコンチネンタル アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタルを通して、大切なお客様に特別なサービスをお届けします。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものとなるよう、ほかでは味わえない特別な体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

インターコンチネンタルブランドサイト: www.intercontinental.com

以上

プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-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・山下

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