

ANA インターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」 岩手県産新米「銀河のしずく」の魅力堪能する 『彩り膳～実り～』と秋の会席料理を提供

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/総支配人クライブ・マリー】では、本年10月6日(木)から11月28日(月)までの期間、日本料理「雲海」(3FL.)において、品質・食味ともに全国トップクラスの評価を獲得している岩手県産の新米「銀河のしずく」を用いた昼の献立『彩り膳』(5,000円/税・サービス料込)及び昼・夜の3つの会席料理(10,566円～19,888円/税・サービス料込)の一品として、同米の魅力を最大限に引き出した献立を提供いたします。

「銀河のしずく」は、岩手県の豊かな大地で育まれた、炊き上がりのつややかな白さ、粒立ちがよく軽やかな食感、そして冷めても変わらない味わいが特長のお米で、同県が開発したオリジナル水稻品種として初めて、お米の食味ランキングで4年連続最高評価の「特A」を獲得しています。日本料理「雲海」では、季節の趣を映し出す『彩り膳』の秋のテーマ「実り」に合わせて、まさに収穫の時季を迎えた新米「銀河のしずく」と、岩手の天然醸造による味噌と生醤油を使用して炭火で焼き上げた「銀河のしずく味噌焼きおにぎり」をはじめ、秋の食材の香りの豊かさや食感を生かした一品一品を、風情のある器に個々に盛りつけ、白木の角盆に並べた彩り豊かなお膳をご用意いたします。



『彩り膳～実り～』(写真・上)では、「銀河のしずく味噌焼きおにぎり」を会席コース「恵」・「悠」(写真・右)では、「銀河のしずくの釜炊きご飯 伝助穴子の源平 揚げ牛蒡」を献立に組み入れている。



また、昼の会席コース「想」においては、岩手豚の濃厚な旨味を岩手産味噌が引き出す「銀河のしずく炊き立て御飯 岩手豚味噌角煮の小井」を、昼・夜共通の会席コース「恵」と「悠」では、大ぶりな伝助穴子の白焼きと煮穴子の「源平」仕立ての炊き込みご飯で提供する「銀河のしずくの釜炊きご飯 伝助穴子の源平 揚げ牛蒡」を献立に組み入れました。旬を迎えた松茸、紅葉鯛、煽り烏賊などの秋の味覚とともにお楽しみいただきます。

滝が流れる広い池を擁した「雲海」の庭園の木々が色づき始め秋の装いとなる情趣とともに、季節を奏でる品々で舌鼓を打つひとときをお過ごしください。『彩り膳～実り～』と秋の会席料理の概要は次頁のとおりです。

ANAインターコンチネンタルホテル東京 日本料理「雲海」 『彩り膳～実り～』と秋の会席料理の概要

■期間／時間： 2022年10月6日(木)～11月28日(月) ※但し、期間中の火曜・水曜を除く。

(昼) 11:30～13:30(L.O.)／(夜) 17:00～19:00(L.O.)

■店 舗 名： 日本料理「雲海」(3FL.) UNKAI Japanese Restaurant

■メニュー価格： (昼) 「彩り膳～実り～」 5,000円(税・サービス料込)

(昼) 会席コース「想」 10,566円(税・サービス料込)

(昼・夜共通) 会席コース「恵」 16,159円(税・サービス料込)

(昼・夜共通) 会席コース「悠」 19,888円(税・サービス料込)

■献立内容：

<p>「彩り膳～実り～」</p> <p>岩手豚の味噌角煮 大根と半熟たまご 和からし 岩手 銀河のしずく味噌焼きおにぎり 沢庵 錦秋卵の花 秋味(鮭)といくら 振り柚子 汲み上げ湯葉 雲丹 津合蟹 鼈甲餡 山葵 栗麩と豆腐の田楽 海老生唐墨・笹麩餅・細巻たまご・穴子の八幡・栗渋川煮 海老真丈と舞茸 青唐 葛素麺 里芋・南瓜田舎煮 紅葉人参 小蕪 軸菜 蓮根餅 煮おろし餡 栗の煎餅 七味 いろいろ木ノ子の土瓶蒸し 紅葉鯛 银杏 三つ葉 かぼす デザート ホテルパティシエ日吉のスイーツいろいろ ※追加料金1,500円にて、和スイーツbuffetをご利用いただけます。</p>	<p>会席コース「悠」</p> <p>先付 葛玉胡桃 火取り松茸 とんぶり 芝素麺 上澄み餡掛け 七味唐辛子 御椀 松茸土瓶蒸し 新银杏 本三つ葉 酢橘 造り 紅葉鯛 本鮪 煽り烏賊と雲丹たまご 矢柄昆布 芽物いろいろ 山葵 土佐醤油 強肴 焼き松茸 炭コンロで オリーブちりぼん酢 藻塩 酢橘 焼物 吹き寄せ盛り 尼鯛杉板焼き 車海老汐焼き 栗渋皮煮 はじかみ かぼす 煮物 菊かぶら風呂ふき 射込み朝倉味噌 近江牛 かぶ軸菜 菊花餡 食事 銀河のしずくの釜炊き御飯 伝助穴子の源平 揚げ牛芳 添え 出汁茶と薬味 香の物 水菓子 四ツ溝柿の濃厚ソルベと秋の木の实</p>
--	--

★岩手県産米「銀河のしずく」 公式サイト：<https://www.junjo.jp/qinganoshizuku/>

日本料理「雲海」(3FL.)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、滝が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。

【ご予約・お問い合わせ】

レストラン予約 TEL:03-3505-1185 <https://anaintercontinental-tokyo.jp>

〒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

【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

ーホテル概要

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



「金継ぎ」を内装デザインのモチーフにした客室(32~35階)

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」をおとどけ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㎡)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とどけいたします。

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>
<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

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

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、75 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ご体験いただける旅をご提供しています。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ください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、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、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト www.intercontinental.com その他 SNS サイト
www.facebook.com/intercontinental www.instagram.com/intercontinental をご覧ください。

以上

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

【取材に関するお問い合わせ】

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(広報直通) E-mail: naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp