

お問い合わせ：
コンラッド東京 マーケティングコミュニケーションズ
星野、飯塚
TEL: 03-6388-8500 / FAX: 03-6388-8244
E-mail: PR.conradtokyo@conradhotels.com

素敵な秋の訪れをコンラッド東京で味わう

～2014 秋メニュー～

新鮮な“きのこ”など秋の旬な食材を贅沢に使用しトップシェフが魅せる数珠のお料理
東京湾の景色を見ながらアフタヌーンティー
満月の夜のキャンドルナイト

銀座から徒歩圏内に位置する『コンラッド東京』(東京都港区汐留、総支配人ハインリッヒ・グラファ)は、9月1日よりレストランやバーにて秋のスペシャルメニューをスタートします。秋の旬の味覚、“きのこ”を中心とした秋の食材をふんだんに使用し、シェフのこだわりを生かしたメニューをご用意します。

【オープンから4ヶ月でミシュランを獲得したモダンフレンチがお贈りする秋のスペシャルコースメニュー】

モダンフレンチ「コラージュ」では、シェフ・ド・キュイジーヌ前田慎也が選びぬいた季節の素材を使って作り上げる渾身のお料理をお届けします。アートのような美しいプレゼンテーションで供される繊細なお料理は、深くそして鮮やかに記憶に刻まれることでしょう。

【中国料理シェフが提案する“きのこ”を使用した、夏の疲れを癒すメニュー】

中国料理「チャイナブルー」では、シェフ アルバート・ツェが自らの「食がもたらす健康・美」という哲学を反映し、秋の旬の食材から7種類のバラエティ豊かなきのこのお料理をお届けします。きのこは食物繊維、ビタミンB類、ビタミンD2、ミネラルなどの栄養素を豊富に含んでおり、疲労回復にも効果的といわれています。中国の精進料理にも使用される白霊茸、別名アワビタケとも呼ばれるほど肉厚でジューシーなきのこを鮑のように味わう「白霊茸の白湯スープ煮込み」やシェフオリジナルの紙包みで中国のスパイスの香りを閉じ込めた「エリンギ茸の紙包み焼き」など、それぞれのきのこが持つ個性にあったプレゼンテーションでこの秋もゲストの舌に驚きと感動をお届けいたします。

【香りを閉じ込めた松茸フライで秋を味わう、日本料理の新たなる可能性を詰めたディナーコース】

日本料理「風花」では、料理長 稲葉正信が伝統と革新というコンセプトのもと、旬の食材の美味しさを最大限に味わえる一皿ひと皿をご用意いたします。おすすめは上質な松茸を大胆に丸ごとフライすることによって、その本来の香りを閉じ込めた「松茸の風味揚げ」。口にした瞬間全体に広がる松茸本来の凝縮された香りでお楽しみいただけます。また鴨をフライにした「鴨のカツレツ」には乾燥納豆を使用した大徳寺ソースとフォアグラソースの和洋2種類のソースを合わせ、新たなる日本料理の世界をお楽しみいただけます。デザートには旬の栗、柿、無花果を使用したどこかに洋風な香り漂う和テイストのスイーツをご用意し、最後まで季節感を盛り上げます。



【“きのこ”尽くして秋を感じるア・ラ・カルト、ベジタリアンの方も楽しみいただける巨大きのこバーガー】

オールデイダイニング「セリーズ」では、秋の味覚きのこをふんだんに使用し、工夫を凝らしたア・ラ・カルトをお楽しみ頂けます。食べ応え抜群のジャイアントマッシュルームをいちじくのピネガーでマリネしグリル、ビーフパテに見立たものにギリシャのハルミチーズを加えた、ヘルシーでベジタリアンの方にも楽しんで頂ける“きのこ”バーガーなる「チャバタロール」にかぶりついて存分に“きのこ”のもつ香ばしい肉厚感を味わうもよし、エスカルゴと6種類のきのこの食感にトマトの酸味のバランスがベストマッチな「森の茸とエスカルゴのフリカッセ」でフランスを感じるもよし、最後には南瓜のプリンにフランスの松茸ともいわれるセップ茸の粉末を使用したアイスクリームを添えたデザートで締めくくる、まさに“きのこ”づくしのメニューをご用意しております。

【アメリカといえば！なスイーツを詰めたアフタヌーンティー&キャンドルナイトで楽しむブルームーンビール】

バー&ラウンジ「トウエンティエイト」では、総料理長 ホセ・サンチェスによる、アフタヌーンティー“American Classic”をご用意。今話題のクロワッサンドーナツや美容にも効果的といわれるピスタチオをふんだんに使ったクリームを乗せた可愛いプチカップケーキなど、今話題のアメリカンスイーツから古きよきアメリカンスナックまで、アメリカンカルチャーをペストリーシェフの町田桃子(まちだ・ももこ)がミニサイズのいいとこどりのスイーツに仕上げました。

また、2014年毎月満月の夜には、ブルームーンビールとのコラボレーションにより、キャンドルナイトを開催致します。東京湾の大夜景が見渡せる大窓をもつトウエンティエイトから満月を見上げながら、ボサノヴァの生演奏とキャンドルの揺らめきに酔いしれて。当日はブルームーンビールを特別価格1,100円(通常価格1,400円)にてご提供いたします。<9月9日(火)、10月8日(水)、11月7日(金)、12月6日(土)>

ー コンラッド東京 秋のレストラン&バーのスペシャルメニュー 概要 ー

モダンフレンチ「コラージュ」 “四季菜のコース料理 Seasonal Menu Inspired by Autumn”

- ◇実施期間: 2014年9月中旬～11月中旬
- ◇提供時間: ランチ 12:00～14:00 (火～日、祝の月曜)
ディナー 17:30～21:00 (火～土、祝前日の日曜)
- ◇料金: ランチコース 7,800円、12,000円
ディナーコース 12,000円、16,000円、22,000円
- ◇内容: シェフ前田慎也が選びぬいた季節の素材を使って作り上げる渾身のお料理をお届けします。アートのような美しいプレゼンテーションで供される繊細なお料理をご提供いたします。

中国料理「チャイナブルー」 “秋の味覚 シェフおすすめキノコ料理”

- ◇実施期間: 2014年10月1日(水)～10月31日(金)
- ◇提供時間: ランチ 11:30～14:00 ディナー 17:30～21:00
- ◇料金: 各2,800円
- ◇内容: 料理長アルバート・ツェが厳選した秋の味覚のきのこ7種を、それぞれの旨味を心ゆくまで堪能できるオリジナリティ溢れる、バラエティ豊かなお料理にてお届けします。

日本料理「かさほな風花」 “夢滴(Yume Shizuku)”

- ◇実施期間: 2014年9月20日(土)～11月3日(月)
- ◇提供時間: ディナー 17:30～21:00
- ◇料金: ディナーコース 20,000円
※期間中、単品にて「松茸の風味揚げ」、「鴨のカツレツ」を¥5,900にてご提供いたします。
- ◇内容: 先附、お凌ぎひと口寿司、煮物椀、造り、焼物、蓋物、強肴、食事、甘味
料理長 稲葉正信が、日本のワインと料理のマリアージュに挑戦したディナーコース。
「風花」の最高級会席コース“夢滴”に秋の旬松茸のフライやフォアグラソースと乾燥納豆を使用した大納言ソースで味わう鴨のカツレツを入れた、秋の特別コースです。

“「風花」の和スイーツ”

- ◇実施期間: 2014年10月1日(水)～10月31日(金)
- ◇提供時間: ランチ 11:30～14:00
ディナー 17:30～21:00
- ◇料金: ランチコース 5,800円～
ディナーコース 12,000円～
アラカルト 1,300円～
- ◇内容: 風花で隠れた人気の和スイーツ。栗や柿、無花果といった秋の素材を用いた秋スタイルで、コースのデザートとしてご用意しております。期間中は単品でもお召し上がりいただけます。

オールデイダイニング「セリーズ」“きのこで味わう秋のa la carte”

- ◇実施期間: 2014年10月1日～10月31日(金)
- ◇提供時間: ランチ&ディナー 11:30-22:00
- ◇内容: 「森の茸とエスカルゴのフリカッセ」 2,200円
「マッシュルームステューデル」 3,100円
「マリネしたマッシュルームのグリルとハルーミチーズのチャバタロール
アジア風ピストーと一緒に」 3,000円
「南瓜のプリン セップ茸のアイスクリームを添えて」 1,500円
コース料理 チャバタロールを除く3メニューとコーヒー又は紅茶にて 5,500円

バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」“American Classic Afternoon Tea”

- ◇実施期間: 2013年9月1日(月)～11月16日(日)
- ◇提供時間: 14:30～17:00(土・日・祝日は13:00～17:00)
- ◇料金: 1名様 4,300円
デラックスアフタヌーンティー 6,550円 グラスシャンパン付

バー&ラウンジ「トゥエンティエイト」満月×Blue Moonビール キャンドルナイト

- ◇実施期間: 2014年9月9日(火)、10月8日(水)、11月7日(金)、12月6日(土)
- ◇実施時間: 19:00～23:00
- ◇料金: ブルームーンビール 1,100円
タパス 2,000円
(フムス、なすのディップ、たらこのディップ、オリーブのマリネ、モッツアレラのマリネ、きのこのマリネから2種選択)
- ◇内容: 満月の夜限定で開催されるアメリカ生まれのクラフトビール「ブルームーンビール」とのコラボレーションイベント。厳選された天然素材でできた微炭酸でフルーティーなビールを、キャンドルの灯りと満月を眺めながらお楽しみください。

※レストラン秋のプロモーション、および上記表示は税込み料金です。別途サービス料13%を頂戴します。また表示の内容、料金は予告なく変更になることがあります。

■ ご予約・お問い合わせ: 03-6388-8745(レストラン予約直通) *ご予約は1ヶ月前から承っております。

■ コンラッド東京について

銀座からほど近い汐留に位置し、浜離宮恩賜庭園、レインボーブリッジ、東京湾のパノラマビューを見渡す、和のモダンデザインがコンセプトのコンラッド東京。スタンダードルームでも都内最大級の48㎡を誇る広々とした290の客室、活気溢れる4つのレストランとバー&ラウンジ、最新鋭の設備を備える大・中・小の宴会施設、スパ、プール、フィットネスが備わった、1400㎡の面積を有する「水月スパ&フィットネス」などの充実した施設を用意しています。『ミシュランガイド東京』をはじめ、『コンデナスト・トラベラー』『ゴールド・リスト2013』や、『トリップ・アドバイザー』『トップ25ホテルズ』など国内外で常にトップの評価を獲得し続けています。コンラッド東京に関する詳細は www.ConradTokyo.co.jp をご覧ください。また、フェイスブック www.facebook.com/conradtokyo やツイッター www.twitter.com/conradtokyo でも情報を配信しています。

■ コンラッド・ホテルズ&リゾーツについて

コンラッド・ホテルズ&リゾーツは、日常やビジネス、レジャーのそれぞれが途切れなく関わりあう環境で、スマートラグジュアリーな旅を求める新しい世代、つまり、自分のスタイルのまま過ごすことが何よりも贅沢であるということを得ている人々のためのデスティネーションです。

コンラッドは、洗練されていて、かつ、それぞれの都市の文化を反映させたスタイル、世界中の様々な人々や場所のコネクション、パーソナルを超え直感で理解するサービスで、お客様ひとりひとりに合わせた体験を提供します。コンラッド・ホテルズ&リゾーツは、世界5大陸の主要都市や人気のリゾートで20以上のプロパティを展開している、ヒルトン・ワールドワイドのグローバルラグジュアリーブランドです。コンラッドに関する詳細は www.conradhotels.jp をご覧ください。コンラッド・ホテルズ&リゾーツは、ヒルトン・ワールドワイドのマーケットをリードする10ブランドの一つです。