

東京ベイ有明ワシントンホテル

レストラン『ジョージタウン』

10月15日（火） リニューアルオープン！

東京ベイ有明ワシントンホテル（東京都江東区、総支配人：星野 健一）では、開業 25 周年の節目にレストラン『ジョージタウン』を全面改装、10月15日（火）にリニューアルオープンいたします。



レストラン エントランスイメージ



回遊式ビュッフェコーナーイメージ

「ジョージタウン」は、街路樹の緑豊かな景色が眺められる都会のオアシスのような開放感のあるレストランです。今回のリニューアルでは、アイボリーを基調としたスタイリッシュで落ち着いた内装デザインを採用し、どのようなお客様にも心地よくお食事をお楽しみいただける空間に生まれ変わります。また、人気の朝食ビュッフェは、ご宿泊以外のお客様も多く、混雑緩和を目指したレイアウトへ変更いたしました。ビュッフェエリアにはアイランド式の料理台を新設、両サイドからお料理を取れる動線にだけでなく、客席エリアと分けることでお食事をゆったりと楽しめる空間にいたしました。また、客席エリアの一角にシェフのライブコーナーとデザートコーナーを新設、昔懐かしい揚げパンとカレーパンを出来立てでご提供いたします。また、混雑時にクイックにお食事をされたいお客様向けのスタンディングカウンター席、おひとりさま向けの窓際カウンター席、グループやファミリーのお客様向けのソファ席と、さまざまなニーズに応えるレストランにリニューアルいたします。

リニューアル後の新メニューも続々登場いたします。海鮮コーナーには、北海道紋別産ほたての刺身が新登場！肉厚でふわふわの身がたまらないサクサクのアジフライ、日替わりメニューには、鰻の蒲焼きと焼きほたても登場します。皆様のご利用をお待ちしております。

【北海道紋別産ほたて】



オホーツク海で育つ「北海道紋別産ほたて」は、旨味が凝縮され引き締まった身が特徴です。大きく食べ応えのある貝柱はプリプリの食感と優しい甘味が口に広がります。

【焼きほたて】（日替わり）



貝類の中でも肉厚で強い甘みが魅力の北海道紋別産ほたてを香ばしく焼き上げた「焼きほたて」。焼くことで香りが際立ち、引き締まった味わいです。

【鰻の蒲焼】（日替わり）



鰻を蒸して柔らかくした後、皮目からじっくり香ばしく焼き上げました。こだわりの自家製ダレを絡めた「鰻の蒲焼」はごはんとベストマッチ！つい食べ過ぎてしまう一品です。

【アジフライ】



ほどよく脂ののった臭みのない天然の上質な鰯を使用しております。肉厚の身がふわふわのアジフライを思う存分、ご堪能ください。お好みに合わせて調味料も数種類ご用意。中濃ソース、ウスターソースにタルタルソース、和からし、ポン酢、大根おろしと味（鰯）変もお楽しみください。

【揚げパン・カレーパン】



昭和から令和まで、長年にわたり給食の一番人気パンとして子供たちに愛されてきた揚げパン。大人になって懐かしく思いを馳せる方も多いことでしょう。リニューアルで新設したシェフのライブコーナーで、揚げパンとカレーパンを熱々でご提供いたします。ぜひ懐かしの味をお楽しみください。

【アールグレイフレンチトースト】



ホテルブレッドに香り高いアールグレイをたっぷり染み込ませ、バターで丁寧に焼き上げた一品。口に入れるたびにアールグレイの華やかな香りがふわりと鼻を抜け、隠し味として加えたオレンジキュールが爽やかな奥深い味わいを演出します。外側はカリッと香ばしく、中はしっとりとした食感で、バターとアールグレイが織りなす絶妙なハーモニーが朝のひと時を豊かに彩ります。

【ジョージタウン概要】

場 所：東京ベイ有明ワシントンホテル 1 階

開業年月日：1999 年 6 月 29 日

営業時間：【朝食】 平日 6:30～10:00 / 土日祝 6:30～10:30（最終入店は閉店 30 分前）

料金 大人 3,080 円（消費税込み） / 小学生 1,430 円（消費税込み） / 未就学児 無料

【ランチ】 当面の間、休止いたします。

席 数：156 席

※画像はイメージです。

※諸般の事情により、リリース内容に変更が生じる場合がございます。最新情報はホテル HP よりご確認ください。

【ホテル概要】

所 在 地：〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11

ア ク セ ス：りんかい線「国際展示場駅」より徒歩 3 分

新交通ゆりかもめ「東京ビッグサイト駅」・「有明駅」より徒歩 3 分

問 い 合 わ せ：03-5564-0111（代表）

U R L：<https://washington-hotels.jp/ariake/>



本件に関するお問い合わせ先

東京ベイ有明ワシントンホテル

販売予約課 営業企画担当 ジョ ミナ / 広井 順子

TEL 03-5564-0111 / FAX 03-5564-3210

kikaku@ariake-wh.com