

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2016年(平成28年)9月9日

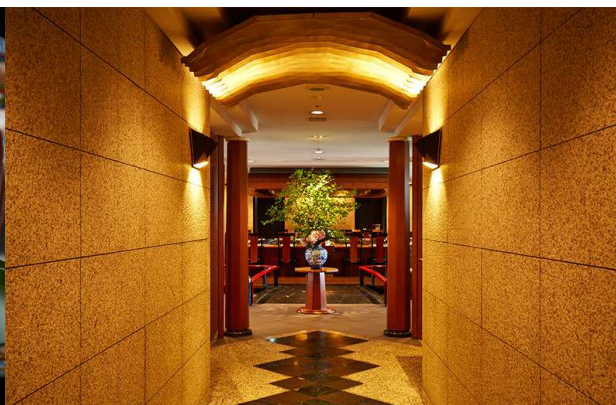
彩り豊かなこだわりの素材を少しずつお楽しみいただく
女性のための鉄板焼

ききょうもん
ランチ 『桔梗門』

販売開始：2016年9月16日(金)

場 所：本館17階 鉄板焼「嘉門」

料 金：9,800円(消費税込、サービス料別)



帝国ホテル 東京は、鉄板焼レストラン「嘉門」において、女性やプラチナ世代の方に向けた新ランチメニュー『桔梗門』を、2016年9月16日（金）より提供いたします。



「嘉門」の新ランチメニュー『桔梗門』は、女性のお客様をはじめ、プラチナ世代のお客様にもお召し上がりいただきやすいよう、脂身が少なくさっぱりとした国産牛フィレ肉をメインとし、黄人参やラディッシュなど数種類の野菜を敷き詰めた彩り美しい前菜や新鮮なシーフードなどをお楽しみいただけるコース内容となっています。また、女性のお客様に好評のデザートコーナーもさらに充実させ、人気のショートケーキのほか季節限定のムースやヴェリーヌなど、さまざまなデザートメニューをお召し上がりいただけます。魚介類も牛肉も少しずつ両方召し上がりたい方、いろいろな野菜も楽しみたい方にぜひおすすめしたい「華やかさ」にこだわったランチコースです。

このメニューは、帝国ホテル 東京のさまざまな部署から集まった女性スタッフ10名からなる部門横断プロジェクトチームの提案が発端となり、嘉門のシェフ 神谷望のアイデアが加わって実現いたしました。メニューだけではなく、嘉門の店舗コンセプトでもある和食と洋食の「出会いと融合」をテーマにした“和魂洋才”の原点に改めて立ち戻り、店内中央にしつらえた装花、ランチョンマット、有田焼の皿や江戸切子のグラスなど店内の装飾や器も新調するなど、お食事をよりお楽しみいただける空間づくりにも女性ならではの感性を取り入れました。

平成5年のオープンから20余年、嘉門は使用する食材の品質に徹底的にこだわり、それぞれの魅力を五感で楽しんでいただくレストランです。メイン食材となる牛肉は、ホテル内の肉の目利きを専門とする「ブッチャーシェフ」が選び抜き、適切に熟成させ、最大限に旨味を引き出した状態で毎日嘉門に届きます。

大切なご家族やご友人同士でぜひご利用ください。

『桔梗門』の概要は次頁の通りです。

■新ランチメニュー『桔梗門』 概要

色鮮やかなサラダに、スモークサーモン、帆立、雲丹などを贅沢に乗せてチアシード入り豆乳ドレッシングでお召し上がりいただく前菜から、香りを楽しめる魚料理、さっぱりとした国産牛フィレ、常時 6 種類ほどご用意しているデザートまで、充実のラインナップをお楽しみください。

販売開始 : 2016 年 9 月 16 日 (金)
ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー)

場 所 : 本館 17 階 鉄板焼「嘉門」

料 金 : 9,800 円 (消費税込、サービス料別)

※土日は事前予約制となります。

※4 歳未満のお子様のご利用は個室に限らせていただきます。

内 容 : 取り合わせ彩り野菜のサラダ仕立て 海の幸の吹き寄せ椀
トリュフ香る真鯛のカダイフ巻き 芳しいオマール海老のブイヨン
国産牛フィレステーキ (80g)
焼野菜
ご飯 味噌椀 香の物
デザート コーヒー



お問い合わせ : 鉄板焼「嘉門」 TEL. 03-3539-8116 (直通)