

NEWS RELEASE

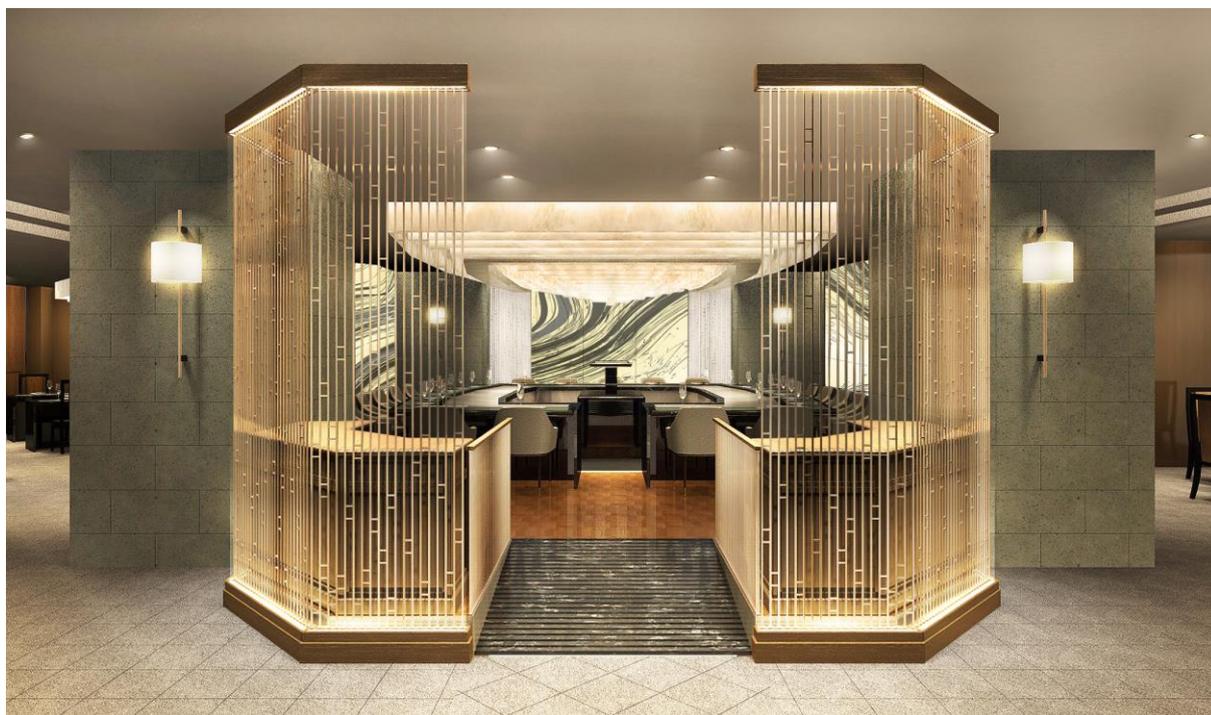


帝国ホテル

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

2018年(平成30年)2月23日

“和魂洋才”を進化させたデザインに
鉄板焼レストラン「嘉門」を改修
3月7日(水)リニューアルオープン



鉄板焼レストラン「嘉門」 リニューアル完成イメージ

帝国ホテル 東京は、本館 17 階の鉄板焼レストラン「嘉門」を改修し、3 月 7 日（水）にリニューアルオープンします。



「嘉門」は、「喜び」「良き事」を表す「嘉」と、素晴らしい料理と人々に出会える入口の意味をこめた「門」を合わせた店名を掲げ、1993 年に開店した鉄板焼レストランです。

レストランのコンセプト「和魂洋才」は、店舗の内装だけでなく嘉門の調理人、一人一人が体現していることでもあります。嘉門に所属する 21 名の料理人は全員がフランス料理の技術や知識を活かしながら、おもてなしの心を持って日本の食文化である鉄板焼に活かしていることが特長です。

また、嘉門では常に赤身と脂のバランスが良い、上質な肉をご提供しています。帝国ホテル 東京には、「ブッチャー」セクションがあり、レストランや宴会場で使用する肉の仕入れ、管理を専門に行っています。「嘉門」で提供する肉は特定の産地だけにこだわらず、季節やメニューにあわせて嘉門のシェフとブッチャーシェフが相談しながら全国各地の肉を厳選して提供しています。

「嘉門」リニューアルの概要ならびに記念メニューは次の通りです。

■鉄板焼レストラン「嘉門」リニューアル 概要

- オープン日 : 2018 年 3 月 7 日（水）
- 場 所 : 本館 17 階
- 店舗面積 : 330 平方メートル（改修前と変更なし）
- 席 数 : 84 席（鉄板焼カウンター64 席、デザートコーナー20 席）
※改修前は 92 席（鉄板焼カウンター72 席、デザートコーナー20 席）
※全席禁煙（個室のみ可）
- 営業時間 : ランチ 11 : 30～14 : 30（ラストオーダー）
ディナー 17 : 30～21 : 30（ラストオーダー）
- 内 容 :

1. 日本らしさを感じるしつらえの導入

内装は、25 年前に掲げたコンセプトである「和魂洋才」を踏襲しリニューアルします。照明を効果的に使い「光」で分けた圧迫感のないプライベート空間は、会話や料理

を楽しむ特別な時間が流れます。エントランスを抜けた先にかまえるメインカウンターには、嘉門の名の由来でもある「人との出会い」が生まれる空間づくりとなっています。メインカウンターの正面には、日本の古来から伝わる染色技法である墨流しと、西洋の技法であるエッチングガラスを用いた壁画を配し、新たな「和魂洋才」を通じて、お客様がより豊かな時間を過ごせるようにと願いを込めています。なお、今回のリニューアルにあたって、デザイナーに国内外で活躍されている LINE-INC. の勝田隆夫氏を迎え、「和魂洋才+ Light（光）」という新たなコンセプトを表現しました。

また、ディナータイムには着物を着用したスタッフが入口でお出迎えします。お皿、湯呑み、茶碗などの食器類も和のテイストを意識しており、海外からのお客様に、より日本らしさを感じていただける店舗作りを行いました。

2. デザートコーナーを眺めの良い日比谷公園側に移設

食後にお過ごしいただくデザートコーナーを、席数は同じ 20 席のまま、より眺めの良い日比谷公園側に移設しました。内装は、クラシックモダンな空間にリニューアルしました。19 世紀の英国人デザイナー、ウィリアム・モリスによる、植物をモチーフにした壁紙を和魂洋才のコンセプトに合うデザインと捉え、シンプルな家具を配置し、クラシックモダンな空間を表現しました。お召し上がりいただくデザートは、女性のお客様が多いランチタイムには、グラスデザートを含むお好きなスイーツをお選びいただける好評のスタイルを継続します。ディナータイムには、海外からのお客様の利用が多いことから、和の食材を使用した新しいデザートとともに、プティフルもお楽しみいただけるようになります。内装のリニューアルだけでなく、ご提供するデザートメニューにも趣向を凝らし、食後の余韻までお楽しみいただける空間をご用意します。なお、これらのデザートは主にパティシエールがフレッシュな女性の感性を活かして考案しています。

3. 個室を移設

これまで日比谷公園側の 2 ヶ所に設けていた個室のうち、1 室を銀座側に移設しました。異なる眺望をお楽しみいただけるようにしたことで、ご要望の多いビジネスやハレの日などプライベートな空間のご利用の際、時間帯やお集まりの主旨に合わせて何度もリピートしていただけることが魅力です。

■リニューアル記念「春の特撰ディナーメニュー」 概要

今回のリニューアルオープンに合わせて、シェフ 神谷が考案した季節の食材を使った特撰メニューです。



期 間 : 3月7日(水)～5月9日(水)
料 金 : 28,000円(税込み、サービス料別)
内 容 :

- ・ 冷前菜
ブルーオマール海老と榛豆腐のラビオリ 青豆を纏ったポーチドエッグ
モリーユ茸のブイヨン オシェトラキャビアと共に
- ・ 魚料理
メバルとフランス産ホワイトアスパラガスのポワレ
墨烏賊と浅利のコンディマンと桜海老の煎餅 甘酸っぱいプーラルドのジュ
- ・ メインディッシュ
特撰和牛サーロインステーキ (120グラム) または
特撰和牛フィレステーキ (80グラム)
- ・ 御食事
- ・ デザート
- ・ コーヒー

【八海山とのコラボレーションディナー】

「嘉門」のリニューアルオープンを記念し、新潟を代表する清酒「八海山」を製造する八海醸造株式会社とのコラボレーションディナーを3月29日(木)に開催します。

特別なディナーメニューに合わせ、当社のソムリエであり、「名誉利酒師」でもある松本隆が同社を訪れ入手した希少な特別種を含む5銘柄をご用意いたします。

開催時間：17:30～20:30 までのご予約制 ※40名様限定

料金：45,000円(料理、飲物、土産付。税込み、サービス料別)

八海山ラインナップ

八海山 あわ 瓶内二次発酵酒
八海山 純米大吟醸 浩和蔵仕込み
八海山 秘蔵特別酒
八海山 純米吟醸 雪室貯蔵
八海山 焼酎 オーク樽貯蔵 風媒花



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