

日本ホテル株式会社
ホテルメトロポリタン丸の内
2018年4月11日

東京駅の「京都 福寿園茶寮」にて新茶とフレンチのコラボレーションを楽しむ！ 「新茶を愉しむ宿泊プラン」販売開始について

ホテルメトロポリタン丸の内（日本ホテル株）代表取締役社長 里見雅行、ホテルメトロポリタン丸の内 取締役総支配人 伊藤茂夫）では、上質なホテルステイをお楽しみいただけるよう、東京駅グランルーフ3階にある「京都 福寿園茶寮」にて新茶とフレンチのコラボレーションによるランチコースを特典とした宿泊プランを販売します。

【プラン名】「【5月限定】新茶を愉しむ！東京駅にある「京都 福寿園茶寮」でのランチコース&プレゼント付プラン」

【期間】2018年5月1日（火）～5月31日（木）

【宿泊プランに含まれるもの】

- ・「京都 福寿園茶寮」での「ふれんち茶懐石ランチコース “テ マリアージュ”」

チェックアウト日のランチタイム（12:30）にお席をご用意しております。（禁煙席）

□ランチコース“テ マリアージュ”について

お料理に合うお茶を飲みながら味わえるコースです。

食前茶×オードブル①、茶×オードブル②、茶×メイン（魚またはお肉）、アイスクリーム、抹茶×デザート、パン

- ・日本橋の和紙専門店「榛原」の和紙を使用した「手鏡」

榛原（はいばら）は、東京・日本橋で二百年以上つづく和紙舗です。日本各地の良質な和紙や、榛原聚玉文庫に伝来する文様を用いて作った商品は、手仕事の美しさと、日本の生活文化を現代に伝えます。榛原オリジナル柄である「重陽」柄2種類からお好みの1枚をお選びいただけます。

- ・ご朝食：「TENQOO」にて和洋ビュッフェ（6:00～10:00）

【料金】1泊朝食付き、税・サービス料込 39,600円／一室 より

【客室タイプ】エグゼクティブコーナーツインビューバス 30㎡、トレインビューツイン 25㎡、トリプル 25㎡
コーナーキング 22㎡、ステーションサイドクイーン 20㎡

【ご予約】ホテルHP (<http://www.hm-marunouchi.jp/>) または、お電話 (03-3211-2233) にて受付。



「京都 福寿園茶寮」ランチコースイメージ

◇ホテルメトロポリタン丸の内

東京都千代田区丸の内 1-7-12 サピアタワー27～34階（JR 東京駅日本橋口直結、八重洲北口改札より徒歩2分）
TEL：03-3211-2233（代表）FAX：03-3211-2244 開業：2007年5月24日 客室総数：343室
料飲施設：1店舗（Dining & Bar TENQOO 6:00～23:00）

◇本件に関する問い合わせ先

ホテルメトロポリタン丸の内 セールスプロモーション 豊田（とよだ） 神谷（かみや）
TEL：03-3211-3351（直通）MAIL：t-toyoda@hm-marunouchi.jp kamiya@hm-marunouchi.jp

[詳細資料]

◆「京都 福寿園茶寮」について（HPより抜粋）

場所＝東京都千代田区丸の内一丁目9番1号 東京駅グランルーフ3F（東京駅八重洲南口）

当店のお料理はフランス料理をベースとした創作茶懐石をご提供しており、コースの締めくくりには皆様の前で抹茶を点てて、おもてなししております。宇治茶を主役とし、宇治茶をおいしく楽しんでいただくため「茶懐石」の心をフランス料理に取り込んだ創作の料理でございます。食前茶には季節に合ったお茶の香りや味をお楽しみいただけます。

すべての料理に宇治茶を使うのは勿論、お茶のパン・お茶バターをはじめ、3種類の食べるお茶をお料理にお好みで、ふりかけるなどなど、お茶をそのまま食べるという新感覚をお楽しみください。

店内は、お茶の香りが漂い、黒・金・朱色のコンセプトカラーに六曲一双の金屏風「洛中洛外図屏風」や京都の王朝文化を表す蔀戸（しとみど）があります。また、お客様をお迎えするためのテーブルセッティングには、鮮やかな茜折敷に福寿園オリジナルの華麗な錦織「京洛錦」をあしらい、京の雅・王朝文化を感じさせてくれる雰囲気となっております。



◆手鏡について

榛原オリジナルの千代紙を使ったてかがみです。

明治・大正期より伝わる吉祥紋様を基に華やかに仕立てており、お着物にもよく似合います。

軽く、持ち運びやすいので、ポーチやかばんに入れて普段使いにご利用いただけます。

鏡サイズ：約7.6cm

鏡素材：アクリル



以上