

【PRESS RELEASE】

2017年1月26日

水月ホテル鷗外荘

報道関係各位

旬の江戸東京野菜を味わい豊かに  
新メニュー 四季折々の「現代の名工懐石」  
3月1日より提供開始  
文豪 森鷗外ゆかりの水月ホテル鷗外荘にて

上野・池之端の水月ホテル鷗外荘は、総料理長 大河原 実の「現代の名工」受賞を記念して、2017年3月1日（水）より、四季折々の江戸東京野菜を活用した「現代の名工懐石」の提供を開始いたします。



※お写真の内容は参考メニューです。ご来店時の旬の江戸東京野菜を取り入れた献立をお楽しみください。

<写真左：ランチタイム限定コース 4,000円／右：ランチ・ディナーコース 15,000円（税・サ別）>

■野菜本来の味が楽しめる江戸東京野菜を、「現代の名工」が腕をふるって

「現代の名工懐石」は、野菜本来の味が楽しめるといわれる江戸東京野菜や、産地から直接仕入れた伊豆七島産の新鮮な魚介類などを活用し、総料理長 大河原 実が伝統に様々なアイデアを盛り込み、四季折々の味と食の喜びをご提供いたします。

ランチタイムのお手頃なコースから、慶事のお顔合わせやご法要、ご接待にもご利用いただけるコースもございます。この機会に明治の文豪、森鷗外ゆかりの「鷗外旧邸」にて、日本の味と明治の雰囲気をお楽しみください。

### ■「江戸東京野菜」とは

江戸から昭和に東京近郊で栽培されていた伝統野菜で、いずれも固定種です。そろいが悪く、栽培する季節が限定される旬の野菜のため、戦後に生産が激減しましたが、近年個性的な食材として注目され、現在 45 品種が都内 15 地域で栽培されています。現在流通している野菜の多くは品種・栽培法に改良を重ねたものですが、伝統的な製法を守り続けている江戸東京野菜は、古くからの野菜本来の味をお楽しみいただけます。



### ■「現代の名工懐石」について

昨年の 11 月に水月ホテル鷗外荘のホスピタリティとして文化・伝統・おもてなしなどが評価され、当ホテル総料理長 大河原 実が、厚生労働省より「現代の名工」として表彰を受けました。

旬の素材を活用し「現代の名工」が腕をふるった、季節を感じられる懐石料理をご提供いたします。



ご提供期間：2017 年 3 月 1 日～提供開始。

※江戸東京野菜は旬に応じて使用する野菜を変更してのご提供となります。

詳しくはお問合せくださいませ。

料金：①4,000 円コース（税別・サービス料別） ※ランチタイム限定・要予約  
②15,000 円コース（税別・サービス料別） ※ランチ・ディナータイムともに要予約

### ■水月ホテル鷗外荘について

水月ホテル鷗外荘は、昭和 18 年 8 月に創業し、地元の皆さまをはじめとする沢山のお客様にご愛顧いただいてまいりました。敷地内には明治の文豪として知られる森鷗外の旧居（『舞姫』を執筆した際の住居）を「舞姫の間」と名付けて会食場として保存しています。また、鷗外の直筆の書も現存し、お庭には鷗外が愛でたであろう樹齢 300 年の榎の木やクロガネモチの木があり、鷗外の面影と明治の浪漫を感じていただけます。



<写真左：鷗外荘入口／右：鷗外旧邸「舞姫の間」>

■「現代の名工懐石」をお楽しみいただける個室・レストラン:

鷗外旧邸内の3つの間（舞姫の間・於母影の間・蔵の間）のほかに、懐石料理 和食「沙羅の木」、他各種宴会場があります。ご利用シーンにあわせてご予約時にご相談ください。

※時間帯に関する個別のご要望がございましたら、まずはお気軽にご相談ください。

鷗外旧邸 ※要事前予約

○「舞姫の間」

ランチタイム…11:00～/14:00～（2回制）

※3月～6月末までの期間限定で、毎週月曜・水曜（水月の日）のランチタイムに限り

「舞姫の間」にて室料無料で「現代の名工懐石」をご堪能いただけます。

（水月の日以外は貸し切り制となり、ご希望の際は室料がかかります）。

ディナータイム…17:00～（コース開始最終時間 19:00）

※最大35名でのご利用可能

※舞姫の間（全3室）室料…1部屋分：15,000円 2部屋分：26,000円

3部屋分：36,000円（すべて税別）、予めご予約ください。

○「於母影の間」

文学サロンの趣を今に残す優雅なダイニング。

粋な坪庭を眺めながら、ご家族やお友達と和やかな時間をお過ごしください。

最大12名利用

室料：2時間 25,000円（税別）



○「蔵の間」

土蔵造りの書斎風のお部屋。柱や梁の木目をそのまま活かした日本の伝統的構法に、洋風のテーブルや椅子を合わせたインテリアです。

最大6名利用

室料：2時間 18,000円（税別）



懐石料理 和食「沙羅の木」

営業時間／

ランチタイム 11:00～（コース開始最終時間 14:00）

ディナータイム 17:00～（コース開始最終時間 19:00）

場所／新館 1F 席数／80席



## ■「現代の名工懐石」と一緒に楽しめるオプションプラン

### ○天然温泉の「鷗外温泉」に入浴

当ホテルの鷗外温泉は、東京都内第一号に認定された歴史のある天然温泉です。泉質は重炭酸ソーダ泉の黒湯。なめらかで優しく包まれているような肌触りをお楽しみいただけます。

- ・お食事をされた方…1,000 円（消費税・入湯税込）
- ・温泉のみのご利用…1,650 円（消費税・入湯税込）



### ○お食事の席をより華やかに彩る

- 1) 浅草の振袖さんによるおもてなし  
1名・基本料金（2時間） 25,920 円（税込）  
※2名からご利用可能。  
※別途、お車代として 4,000 円いただきます。
- 2) 生演奏（箏など、詳しくはお問合せください）  
1名 30分 35,000 円（税別）



## ■企業情報

企業名：水月株式会社  
所在地：東京都台東区池之端 3-3-21  
代表取締役社長：中村 菊吉

