

NEWS RELEASE



2021年11月30日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 築地銀座 グランデ

レストランをリニューアルオープンしました

～新しい店名は「tomoru」。ジャパニーズモダンのお料理をお楽しみいただけます～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区 社長：山田 有希生）が運営する、ホテル京阪 築地銀座 グランデ（東京都中央区）では、2021年11月16日（火）よりホテル内レストランの運営を株式会社フードワークス（本社：東京都品川区 社長：宮本 大祐）に業務委託し、新たにレストラン「tomoru」としてリニューアルオープンいたしました。

「tomoru」の朝食は、食材選びにこだわり、フルーツを使用した自家製ドレッシングや、自社農園の野菜、極みだしのお茶漬けにかき揚げをのせてお楽しみいただく一品など、やさしく滋味あるメニューをバイキングスタイルでご用意しております。

ランチは、パスタやフォー、ハンバーグなど4種のメインにサラダ、スープ、デザート、ドリンクのサイドビュッフェをお付けしたメニューや、「料亭花蝶」の姉妹店である東銀座の老舗料亭「花蝶」の創業当時から続く名物料理「鯛茶漬」の提供を、「料亭花蝶」の料理長のコーディネートにより実現。銀座の名物料理をご賞味いただけます。

ディナーは、アラカルトからコース、セットメニューまで、カジュアルな飲み会から特別な日の会食まで様々なシーンに合わせてご利用いただけます。

ホテル京阪 築地銀座 グランデは、東京メトロ日比谷線「築地駅」より徒歩2分、有楽町線「新富町駅」より徒歩3分。築地場外市場や歌舞伎座、銀座にも徒歩圏内というアクセス至便なホテルです。大きな窓から築地川公園の緑が広がる眺望と合わせて、ゆったりとした空間でお食事をお楽しみください。



食材選びにこだわり、一品一品を味わっていただける朝食



フルーツを使用した自家製ドレッシングや、自家製農園の野菜、極みだしのお茶漬けなど、やさしく滋味ある朝食をバイキングスタイルでご用意しています。

朝食バイキング(イメージ)

銀座名物料理からパスタ、フォー、ハーフブッフェも人気のランチ

日替わり築地ランチからパスタ、フォー、肉料理のメイン料理に、500円プラスしてサラダ、スープ、デザート、ドリンクをbuffeスタイルでお楽しみいただける、ハーフブッフェランチや、東銀座の老舗料亭「花蝶」に昔から伝わる名物の鯛茶漬けをご賞味いただけます。



銀座名物 鯛茶漬け



わたり蟹の生パスタ
ブイヤベースのスープ仕立て



ハーフブッフェメニュー (イメージ)

和をベースにしながら洋のアレンジを加えたオリジナルスタイルのディナー

カジュアルな飲み会や貸切立食パーティー、特別な日の会食様々なシーンに合わせてご利用いただけます。



ディナーコースメニュー (イメージ)



グループ用メニュー (イメージ)

■概要

営業時間： 朝食 7:00～10:00 (9:30最終入店)
ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)
ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:00)
※ディナーは、12月1日(水)より営業をおこないません(予約制にて)。

メニュー： 朝食 【バイキング】 大人 1,980円 小学生 1,100円

ランチ

【オリジナルメニュー】

- ・本日のおすすめランチ 1,300円
- ・吉田屋常陸乃梅と蒸し鶏、三つ葉のフォー 1,100円
- ・わたり蟹の生パスタ ブイヤベースの
スープ仕立て 1,500円
- ・手こねハンバーグ 大根煮とともに
ひしほ味噌ソース 1,800円

【料亭花蝶料理長コーディネートメニュー】

- ・鯛茶漬け 1,800円
- ・炙り牛肉のお重 トリュフ塩添え 2,200円

上記メニューにプラス500円で、サラダ・スープ・デザート・
ドリンク各種をbuffetスタイルでご利用いただけます。

ディナー

【コース】

はじまりの小さな一皿
本日の前菜いろいろ
お造り
A. 国産牛のステーキ 季節のお野菜とともに
B. 本日のお肉料理または本日の魚介料理
銀座名物「鯛茶漬け」
本日のデザート

- A. akari course 6,600円
- B. tomoru course 5,000円

団体

【パーティープラン】着席10名様～、立食30名様～

- ・5,500円コース
和洋ビュッフェメニュー8品 / デザート2品 /
フリードリンク
- ・6,600円コース
乾杯スパークリングワイン /
和洋ビュッフェメニュー10品 / デザート2品 /
フリードリンク

【グループ様お食事プラン】6～50名様

- ・3,300円
築地海鮮小重 / 牛ステーキ小重 / 海鮮茶わん蒸し /
前菜箱よせ / 味噌汁 / 季節デザート
- ・2,750円
築地海鮮丼 / 海鮮茶わん蒸し / 前菜箱よせ /
味噌汁 / 季節デザート

※表示料金はすべて税込みです。

■ レストランについてのお問合せ

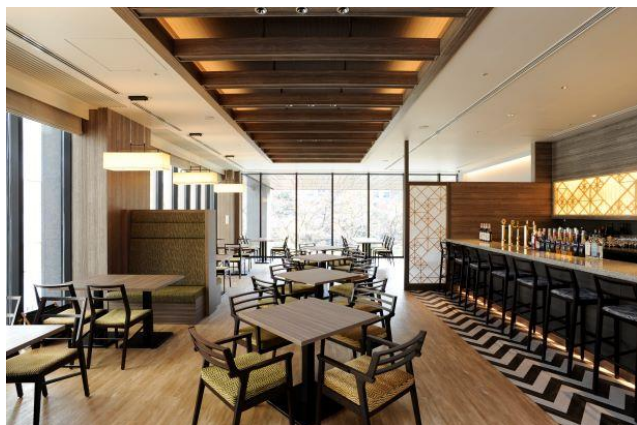
ホテル京阪 築地銀座 グランデ 2F

所在地 : 東京都中央区築地3丁目5-4

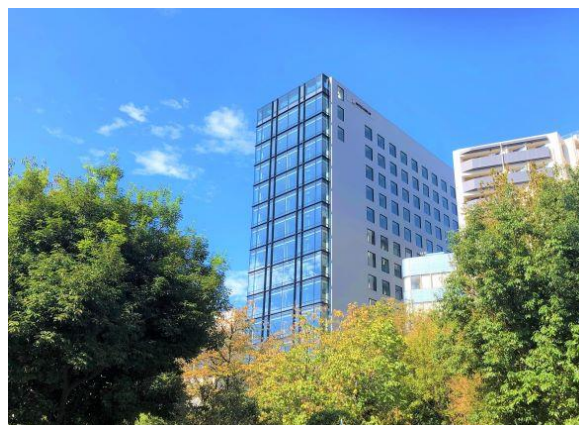
アクセス : 東京メトロ築地駅より徒歩約2分

URL : <https://www.hotelkeihan.co.jp/tsukijiginza/restaurant/>

お問合せ : 03-5565-1161



レストラン



ホテル京阪 築地銀座 グランデ

■ ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては、以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/