

報道関係者各位

2026年3月6日
野村不動産ホテルズ株式会社

リリースカテゴリ：ホテル

【庭のホテル 東京】

日本料理 縁で「四季の庭と共に、五感で巡る美食の旅」開催のお知らせ

— 宮城県をテーマにした一夜限りの会席と地酒のマリアージュ —

本ニュースリリースのポイント

1. 「日本料理 縁」で、日本各地の食と文化を楽しむ季節イベントを開催
2. 会席料理と地酒で、一夜限りの贅沢な美食体験
3. シリーズ第2回目は、「宮城県」をテーマに選りすぐりの春の食材と新澤醸造店の日本酒を提供

野村不動産ホテルズ株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：石井康裕、以下「当社」）が運営する「庭のホテル 東京（以下「庭のホテル）」は、2026年4月11日（土）に、「日本料理 縁（ゆくり）（以下「日本料理 縁）」にて、「四季の庭と共に、五感で巡る美食の旅」と題した、一夜限りの特別イベントを開催いたします。第2回目は「宮城県」をテーマに、春の恵みを感じる山海の食材をふんだんに使用した会席料理をお届けします。



庭のホテルでは、「日本料理 縁」にて、日本各地の“味と文化”を旅するように巡る季節イベントを開催しております。四季折々のテーマに合わせ、地域に息づく食の魅力を会席料理として仕立て、選りすぐりの地酒とともに楽しみたく、一夜限りの特別な饗宴です。

第2回となる今回は、「宮城県」がテーマ。みちのくで育まれた豊かな春の恵みを、「究極の食中酒」として高い評価を受けている「伯楽星」の酒蔵・新澤醸造店の日本酒とともにご堪能いただけます。4月の庭のホテルは、庭の木々が芽吹きはじめ、ひときわ美しい季節を迎えます。この時期ならではの贅沢で心満たされるひとときを、どうぞごゆっくりお過ごしください。

■ イベント概要

- ◎開催日 : 2026年4月11日(土)
- ◎時間 : 18:00~21:00(受付開始/開場 17:30)
- ◎会場 : 「日本料理 縁」庭のホテル 東京 1階
- ◎料金 : 20,000円(お食事・お飲み物(フリーフロー)代、税・サービス料込)
- ◎定員 : 20名(定員になり次第〆切)
- ◎ご予約 : **Table Check** ※下記電話番号からもご予約可能です。
- ◎お問い合わせ : 日本料理 縁 TEL:03-3293-2181(月~土11:00-18:00)

◀メニュー詳細▶

「日本料理 縁」料理長/弦巻 誠のコメント

春の宮城は海・山ともに食材が豊かです。郷土料理を「縁」のオリジナル仕立てにアレンジし、伯楽星の美点である“余韻の清さ”と響き合う構成にしました。

◆お食事

- 【はじめに】 宮城のおもてなし/ 自家製^{がんづき}月庭のはちみつ掛けと「縁」特製甘酒
- 【前菜】 鯖とハムと新玉葱羹
ずんだ松風
鱧鱈湯葉巻の天婦羅
牛タンコンフィ ばっけ味噌(露の臺味噌)
長芹と貝のお浸し
- 【御椀】 はっと汁 蛤吸仕立て
- 【造里】 ホヤの塩辛と長芋の和え物
本鮪、鯖のたたきの造りに笹かまを添えて
- 【焼き物】 桜サーモンはらこ焼
- 【煮物】 仙台牛と春野菜沢煮 花山椒を添えて
- 【食事】 白石温麺
- 【デザート】 ブルーベリー羊羹のチョコ掛け 桜風味パイ いちご

※仕入れの都合により、料理内容に変更が生じる場合がございます。

◆お飲み物(フリーフロー)

・新澤醸造店の選りすぐりの日本酒5種をお楽しみいただけます。

- 伯楽星 特別純米
- 伯楽星 純米吟醸
- 伯楽星 純米吟醸 雄町
- 伯楽星 純米大吟醸 桜
- 愛宕の松 スパークリング

※ 上記日本酒5種は在庫がなくなり次第終了とさせていただきます。
その他、日本酒、ビール、ワイン、ソフトドリンクなどもご用意いたします。



◎新澤醸造店について

明治 6 年（1873 年）創業の宮城県の酒蔵。料理の素材そのものが持つ力を引き出し、食事をよりおいしく感じさせる「究極の食中酒」づくりを目指している。2025 年に実施された「世界酒蔵ランキング」では、国内外の 698 蔵の中から第 1 位を受賞。（2022 年から 4 年連続第 1 位）

公式サイト <https://niizawa-brewery.co.jp/>



新澤醸造店

◀ご参考▶ 庭のホテルのレストランイベント例

■ダイニング 流「On the Walnut」

生演奏が奏でる上質なひとときとともに、美食をゆったりとご堪能いただける、ミュージックチャージ無料のイベントです。

<https://www.hotelniwa.jp/stay/event/detail/000240.html>

「庭のホテル 東京」について

東京・神田三崎町で、1935 年創業の日本旅館から発展してきた歴史を持つ庭のホテル 東京。「ここに、庭を。」をブランドコンセプトに、都市に構えるホテルだからこそ、ホテル全体がまるで「庭」のような存在として、その土地で大切に育まれてきた文化や四季折々の自然に触れ、訪れる方の心に余白が生まれる時間や体験をご提供します。

- 【正式名称】 庭のホテル 東京
- 【総支配人】 海老沼 悟
- 【開業日】 2009 年 5 月 18 日
- 【所在地】 東京都千代田区神田三崎町 1-1-16
- 【TEL】 03-3293-0028（代表）
- 【総客室数】 229 室
- 【レストラン】 ダイニング 流（りゅう）
日本料理 縁（ゆかり）
- 【公式サイト】 <https://www.hotelniwa.jp/>



ルテホの庭
HOTEL NIWA TOKYO

「野村不動産ホテルズ」について

野村不動産ホテルズ株式会社 (<https://www.nomura-hotels.co.jp/>) は、「NOHGA HOTEL」と「庭のホテル」の 2 つのブランドを運営しています。「NOHGA HOTEL」(<https://www.nohgahotel.com/>) は、「地域との深いつながりから生まれる素敵な経験」をコンセプトに、『音楽・アート・食』を軸とした体験価値を、客室内外で提供しているライフスタイルホテルブランドで、上野・秋葉原・京都清水の 3 施設を展開。「庭のホテル 東京」

(<https://www.hotelniwa.jp/>) は、1935 年創業の日本旅館をルーツに持ち、「ここに、庭を。」をコンセプトに自然と調和した静寂と余白を感じる空間設計や、和の美意識を取り入れたサービスを提供。

NOHGA
HOTEL



ルテホの庭
HOTEL NIWA TOKYO

【報道関係者様向けお問い合わせ窓口】

野村不動産ホテルズ株式会社 運営統括部 企画推進課（担当/赤羽）

TEL : 03-6809-3510