

報道関係者各位

2026年5月20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「四季の庭と共に、五感で巡る美食の旅」第三話

— 山海の恵みが集う千葉を味わい尽くす、特別な一夜 —

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. 地域の旬の恵みを活かした会席料理と地酒を堪能する、一夜限りの贅沢な美食体験
3. シリーズ第3回目は、食材の宝庫「千葉県」をテーマに、選りすぐりの夏の美味を日本酒と共にご提供

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：平石浩介、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7月25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。人気シリーズの第3回目となる今回は、山海の恵み豊かな食材が揃う「千葉県」をテーマに、伊勢海老をはじめ千葉自慢の食材を使用した会席料理を、300年以上の歴史を誇る酒蔵「飯沼本家」選りすぐりの日本酒と共にお届けします。



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の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いただき、一夜限りの特別な饗宴です。

第3回となる今回のテーマは、山海の恵み豊かな食材が揃う「千葉県」。外洋と内湾がもたらす豊かな漁場の魚介と、温暖な気候に育まれた旬の農産物を取り入れ、郷土料理の技法も織り交ぜながら、目にも美しい料理の数々へと昇華いたします。千葉県酒々井町にて300年以上の歴史を誇る酒蔵「飯沼本家」による選りすぐりの日本酒とともに、滋味あふれる千葉の夏の味覚を心ゆくまで堪能ください。

■ イベント概要

- ◎開催日 : 2026年7月25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(お食事代、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≫

◆お食事

- 【食前酒】 房総びわの甘酒
- 【前菜】 千葉ポークロースト「ハニーマスタード」
隠元豆胡麻和え
焼き茄子生ハム巻
ヤリイカ塩辛
トウモロコシのかき揚げ
帆立とトマトのカナッペ
〆鯖炙り寿し
- 【椀盛り】 ホンビノス貝岩石真丈(船橋産) 柏産蕪摺り流し
- 【造り】 伊勢海老姿盛り(いすみ産) とら河豚てっさ(勝浦産)
- 【焼物】 黄金アジさんが焼(金谷産)
- 【煮物】 カツオ常夜煮(銚子産)
- 【食事】 勝浦タンタンメン風つけ麺(野田醤油使用)
- 【デザート】 そば茶アイス 梨のコンポート(市川産)

※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)

「甲子(きのえね)」をはじめ、飯沼本家の選りすぐり日本酒5種をご提供

- ・甲子 純米吟醸はなやか 匠の香
- ・甲子 純米やわらか 地の恵
- ・甲子 純米うまから 磨き八割
- ・甲子 純米吟醸 星合
- ・日本酒仕込み 柚香

※ 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。



■飯沼本家について

元禄年間（17世紀後半）創業の酒蔵で、千葉県酒々井町にて300年以上の歴史を誇ります。代表銘柄「甲子（きのえね）」をはじめ、地元の水と米にこだわった酒造りを継承しつつ、現代の感性を取り入れた日本酒を展開。地域文化とともに歩む老舗蔵として評価されています。

[公式サイト] <https://www.iinumahonke.co.jp/>



■日本料理 縁について

縁（ゆくり）とは古語で「人の縁」を意味し、人と人が出会い、縁を結び、ゆっくりと寛いでいただきたいという願いを込めて名付けられました。ホテルを象徴する大人の空間で、伝統的な技法と現代的なセンスで紡いだ目にも楽しい料理の数々をご堪能いただけます。

[公式サイト] <https://www.hotelniwa.jp/restaurant/#yukuri>



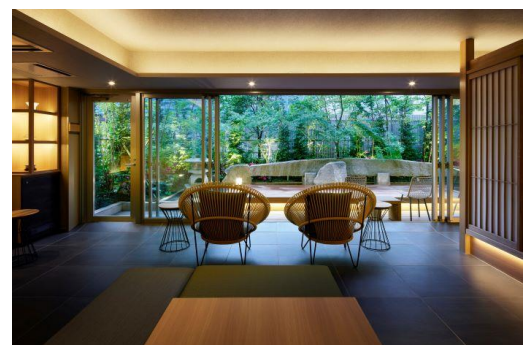
«ご参考» 庭のホテルのレストランイベント例

- 「味わう落語会」（日本料理 縁）
落語とその演目の世界観を映し出す季節感あふれる会席料理を一度に楽しめるイベントです。
<https://www.hotelniwa.jp/stay/event/detail/000246.html>
- 「On the Walnut」（ダイニング 流）
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/000254.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】 大川 和哉
- 【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（ゆくり）
- 【公式サイト】 <https://www.hotelniwa.jp/>



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



— 採用情報 —

野村不動産ホテルズでは、ホテル運営を共に担う人材を広く募集しています。
詳細は採用サイトをご覧ください。

<https://www.nomura-hotels.co.jp/recruit/>

【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