

NEWS RELEASE

報道関係各位



2023年1月16日

ホテル椿山荘東京

創業130余年の老舗料亭の鰻専門店が東京に初出店 奈良の菊水楼「うな菊」が3月15日にホテル庭園内にオープン

～ホテル椿山荘東京限定メニュー「うなぎ鉄鍋まぶし」や「うなぎづくしコース」も登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、四季折々に表情を変える豊かな自然と、歴史を感じさせる史跡が佇むさながら森のような庭園内に、明治時代から味わいを受け継ぐ鰻専門店 菊水楼「うな菊」を招致し、2023年3月15日（水）にオープンいたします。それに伴い、3月6日（月）より予約受付を開始いたします。庭園に桜が咲き誇る季節、是非ご賞味ください。

◇同じ時間を歩んできた老舗料亭の鰻専門店がオープン。歴史に思いを馳せるひとときを

当ホテルは、南北朝時代（1336～1392年）より“つばきやま”と呼ばれた景勝地で、明治時代の元勳である山縣有朋公がこの地に惚れ込み、1878年（明治11年）に自身の庭園と邸宅をつくり「椿山荘」と命名したのがはじまりです。1952年（昭和27年）には、ガーデンレストランとして「椿山荘」をオープン。以来、古き良きものを大切にしながら新しい視点を加えていくことで、日本の伝統や文化を伝えていく当ホテルならではの「おもてなし」で歴史を紡いできました。

一方、1891年（明治24年）に奈良県で誕生した「菊水楼」は、国内外からの賓客をお迎えできる場所として多くの貴人、要人に愛されてきました。「菊水楼へ訪れることが名士の証」と謳われる老舗料亭として、季節ごとに最もおいしい国産鰻を厳選し、持ち味を余すところなく引き出す料理の一部として人気を博していた「鰻」料理を、より多くのお客様に楽しんでもらいたいという想いから、2016年に鰻専門店として「うな菊」をオープンしました。

今回、明治時代から同じ時間を歩んできた双方の「歴史という時間が紡ぎ出す味わい深さと、この時代の新たな楽しみ方」という想いから、庭園内に鰻専門店 菊水楼「うな菊」をオープン。庭園の豊かな自然と史跡を巡りながらも、より一層歴史に思いを馳せるひとときをお楽しみいただけます。

◇130 余年も受け継がれてきた技法による極上の江戸前うなぎのメニューを提供

菊水楼「うな菊」では、会席料理との相性がいい江戸前うなぎを使用。舌触りを良くするため、腹ビレや背ビレを綺麗に取り除き、蒸して余分な脂を落とし、ふっくらとろっと柔らかく仕上げます。昆布酒を吹きかけながら焼き上げる白焼きは、わさび醤油やお塩などでお楽しみいただけます。また、蒲焼きは、すっきりした継ぎ足しタレをくぐらせながら炭火でじっくり焼いていきます。蒲焼きと白焼きがどちらも楽しめる「あいのせ重」は、うな菊開業時からの一番人気商品です。



今回、ホテル椿山荘東京のオリジナルメニューとして「うなぎ鉄鍋まぶし」をご用意いたします。料亭菊水楼にてご好評の大皿料理をアレンジした東京限定メニューです。3名様分が鉄鍋に盛られおり皆様でシェアしてお召し上がりいただけます。食べ方も3種類お楽しみいただけます。また、新たに構成したうなぎづくしコースもホテル椿山荘東京店でのみお楽しみいただけます。

店舗概要

- 店舗名 : 奈良菊水楼 うな菊 ホテル椿山荘東京店
- 開業日 : 2023年3月15日(水)
- 予約開始日 : 2023年3月6日(月) 正午～
- 営業時間 : 昼) 11:00～L.O. 15:00
夜) 17:00～L.O. 21:00
- 席数 : 34席
- 定休日 : なし
- 場所 : 庭園内(そば処「無茶庵」跡)
- 主なメニュー : ●ホテル椿山荘東京オリジナルメニュー うなぎ鉄鍋まぶし(3名様分) 13,200円
●ホテル椿山荘東京オリジナルメニュー うなぎづくしコース 12,100円
●うな重 一尾 5,280円
●あいのせ重 5,455円
●椿御膳 あいのせ(季節の一品・茶碗蒸し付き) 6,490円
●うまき 1,650円
※消費税込み、サービス料別途
- URL : <https://www.kikusuiro.com/unakiku-tokyo> (2023年2月15日開設予定)



奈良 菊水楼「うな菊」とは

創業明治24年老舗料亭「菊水楼」の伝統技術 江戸前うなぎ。

かつて大和と呼ばれた奈良は、日本のはじまりとされる地です。日本最古とされる寺社が残り、世界遺産が点在する、まさに類なきロケーションです。万葉集にも数多く詠まれてきたその美しさは、悠久の時を超え今も人々を魅了します。春日大社一の鳥居前に「菊水楼」が誕生したのは、明治24年（1891年）のことです。奈良で国内外からの賓客をお迎えできる場所として多くの貴人、要人に愛されてきました。

「ここへ訪れることが名士の証」と謳われる老舗料亭として、季節ごとに最もおいしい食材を厳選し、持ち味を余すところなく引き出す料理で、130余年の歴史を刻んでまいりました。

興福寺興善院跡地に、寺院ゆかりの豪華な部材と希少な宮大工の匠の技で建てられた建物は国の登録有形文化財に指定。創業当初から会席の一部として人気を博していた「鰻」料理。タレも長年継ぎ足しされてきたタレが存在します。2016年に鰻専門店として「うな菊」は誕生いたしました。



ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えました。

「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。



<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：中野、園部
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：戸田、松野、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。