

東京ベイ有明ワシントンホテル

レストラン「ジョージタウン」 10月15日（火）の リニューアルオープンに向け本格始動！

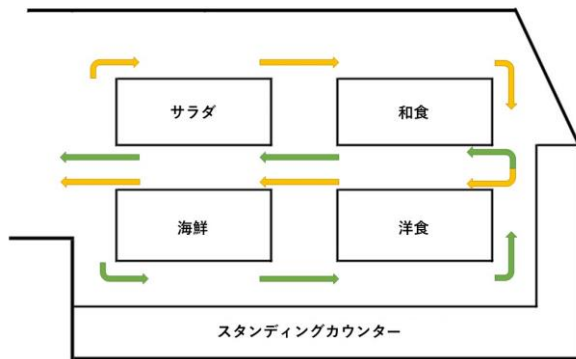
東京ベイ有明ワシントンホテル（東京都江東区、総支配人：星野 健一）1階のレストラン「ジョージタウン」では、お客様により快適にお食事をお楽しみいただけるレストランに生まれ変わるため、現在改装工事を行っており、10月15日（火）のリニューアルオープンに向け着々と準備を進めております。今回のリリースでは、1999年6月の開業以来初となる全面改装のこだわりポイントをご紹介します。

【混雑緩和】

宿泊予約サイトで高評価をいただいている「ジョージタウン」の朝食は、ご宿泊以外のお客様のご利用も多く、料理台の混雑緩和は長年の課題でした。今回の改装では、buffetエリアと客席エリアに区分けし、さらに料理コーナーをアイランド式に配置して両サイドからお料理を取れるようにすることで、スムーズな動線を確保しております。

【スタンディングカウンター】

クイックに朝食を摂りたいお客様向けに、スタンディングカウンターを新設します。buffetエリア内に席があるため、好きなものを速やかに効率的に、お客様のタイミングで取ることができます。



回遊動線イメージ



スタンディングカウンター（右端）イメージ

【可動式の客席】

さまざまなお客様のニーズにお応えするため、可動式の客席を採用します。1名様向けのカウンター席のほか、ファミリーやグループ向けに最大18名様まで横並びでのご案内が可能です。



可動式の客席イメージ

【海鮮メニューのアップグレード】

リニューアル後は、ビュッフェ台が広がるため、人気の海鮮コーナーに新メニュー「北海道 紋別産ほたて」を追加します。プランクトンが豊富なオホーツク海で育つ「北海道 紋別産ほたて」は、旨味が凝縮され引き締まった身が特徴です。貝柱は大きく食べ応えがあり、やわらかな甘みが得も言われぬ美味しさで、ぜひお試しください。ほかに日替わりメニューとして「北海道 紋別産ほたて」の「焼きほたて」もしくは「鰻の蒲焼」のどちらかを提供いたします。ほたてならではの甘味と旨味を最大限に楽しめる「焼きほたて」、じっくり蒸して程よい脂のりになった鰻をさらに香ばしく焼き上げ甘辛たれを絡めた「鰻の蒲焼」もお楽しみください。



北海道 紋別産ほたてイメージ



鰻の蒲焼きイメージ

改装工事中はご迷惑をお掛けしますが、何卒ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

【ジョージタウン リニューアル概要】

場 所：東京ベイ有明ワシントンホテル 1階

工事期間：2024年9月3日（火）～10月14日（月・祝）

営業再開日：2024年10月15日（火）

営業時間：【朝食】平日6:30～10:00／土日祝6:30～10:30（予定）

【ランチ】当面の間、休止いたします

席 数：156席（予定）

【東京ベイ有明ワシントンホテル概要】

所在地：〒135-0063 東京都江東区有明 3-7-11

アクセス：りんかい線「国際展示場駅」より徒歩3分

新交通ゆりかもめ「東京ビッグサイト駅」・「有明駅」より徒歩3分

問い合わせ：03-5564-0111（代表）

U R L：<https://washington-hotels.jp/ariake/>



本件に関するお問い合わせ先

東京ベイ有明ワシントンホテル

販売予約課 営業企画担当 ジョ ミナ / 広井 順子

TEL 03-5564-0111 / FAX 03-5564-3210

kikaku@ariake-wh.com