

報道関係者各位

三井ガーデンホテル京橋 開業5周年記念 朝食リニューアル“江戸×東京を満喫する和洋食ビュッフェ”9月1日提供開始 “おうち時間”食卓を彩る箸置き付き宿泊プランを室数限定販売

株式会社三井不動産ホテルマネジメント(本社:東京都中央区)は、9月1日に迎える三井ガーデンホテル京橋(東京都中央区)の開業5周年を記念して朝食メニューを全面リニューアルいたします。

日本橋から東海道にて京都方面へ向かう際に最初に渡る橋として、かつて日本橋とならぶ名橋とされた京橋。三井ガーデンホテル京橋は、その歴史と文化を大切に、施設全体で京橋の歴史、江戸文化を現代的に表現しています。この度、開業5周年を記念して三井ガーデンホテルズのコンセプトの1つである「楽しみになる朝食」をリニューアルし、その魅力を表現いたしました。ホテルを訪れた国内外のゲストの皆さまを、江戸時代から伝わる下町料理の代表格「深川飯」をはじめ約60種類のメニューを取りそろえた「江戸×東京を満喫する和洋食ビュッフェ」でもてなします。

また、開業5周年記念宿泊プランとして、おうち時間が増えた昨今の日常に着目し、ご自宅の食卓でもご利用いただける、元禄二年(1689年)創業の老舗漆器店「黒江屋」の小紋柄の箸置きをセットにした宿泊プランを9月末まで販売しています。



朝食「江戸×東京を満喫する和洋食ビュッフェ」



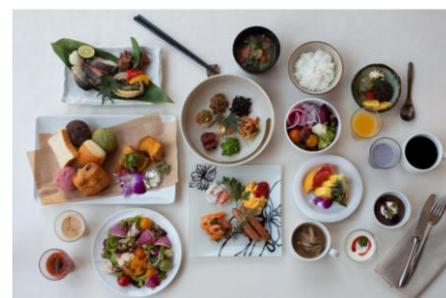
深川飯(ぶっかけ汁)



江戸時代の判じ絵を描いた客室

■「江戸×東京を満喫する和洋食ビュッフェ」概要

東京の歴史と現在の魅力を伝える、和洋あわせて約60種類の朝食メニューをお楽しみいただけます。和食は、下町料理の代表格として江戸時代から伝わる「深川飯」や、江戸幕府15代将軍徳川慶喜が愛したと言われる豚肉を使用した「豚骨のとろとろ煮込み」、築地秋山商店の鰹節から丁寧に汁をとる具沢山味噌汁をご用意しました。洋食は、人気のフレンチトーストをはじめパスタやデザート、定番のスクランブルエッグなど充実した内容を取りそろえています。



朝食「江戸×東京を満喫する和洋食ビュッフェ」

提供開始日 2021年9月1日(水)～
提供店舗 三井ガーデンホテル京橋 2F「THE LOUNGE」
提供時間 6:30～10:00(9:30 最終入店)
料金 2,200円(税込)
詳細はこちら <https://www.gardenhotels.co.jp/kyobashi/breakfast/>

■開業5周年記念宿泊プラン 概要

創業元禄二年の老舗漆器屋「黒江屋」の小紋柄の箸置きをセットにした、朝食付きの室数限定プランです。(※箸置きは柄はお選びいただけません)

プラン名称 【開業5周年記念～感謝を込めて】老舗の漆器 箸置き付 13時チェックアウトプラン(朝食付き)
予約期間 ～2021年9月30日(木)
宿泊期間 ～2021年9月30日(木)
客室タイプ モデレートクイーンまたはモデレートツイン
プラン料金 13,400円(税込)～
詳細はこちら <https://onl.tw/swx8rpH>



「黒江屋」の箸置き

【注意事項】

- ※ 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、館内の一部の設備やサービスをご利用いただけない場合がございます。最新の情報はホテル公式 HP をご確認ください。
- ※ ホテル館内でも、3密対策・衛生管理にあたり、チェックイン時の検温、手指消毒、マスク着用のご協力をお願いいたします。
- ※ 来館時に発熱されている場合には、ご宿泊をお断りする場合がございます。あらかじめご了承ください。

【添付資料①】 三井不動産ホテルマネジメントが運営するホテル 一覧



【添付資料②】 三井不動産ホテルマネジメントの衛生に関する取り組み

「ザ セレスティンホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては、かねてより「記憶に残るホテルになる」の経営理念のもと、「安心」「安全」「健康」を第一に、ニューノーマル社会における新たなホテルの在り方を追求し、これまで以上に、お客様とホテルスタッフの「安全」と「健康」に努めることで、「安心」してお過ごしいただけるホテルを目指してまいります。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

当面の間、弊社が運営する「ザ セレスティンホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては、以下のHPIに掲載の通りに対応を行ってまいります。

<https://corp.gardenhotels.co.jp/hygiene/>



入館、館内施設利用時の検温と消毒



フィジカルディスタンスの確保



自動チェックイン機導入による接触軽減



客室内の消毒と抗菌対策の徹底



大浴場の利用制限と客室のテレビモニターで利用状況の確認



フィットネスなどパブリックスペースの人数制限と消毒の徹底



レストラン店内のアクリルボード設置とマスク・手袋着用徹底(ビュッフェ)



レストラン店内ではマスクケースをご用意



スタッフの体調管理の徹底

※対策の詳細はホテルの設備状況によって異なります。

※ホテルによって、朝食ビュッフェの提供を停止しています。詳細は各ホテルのホームページをご確認ください。

※画像はイメージです。

■ ECOLAB(エコラボ)について

ECOLAB(エコラボ)は世界170カ国、40以上の業界において、衛生管理、水、食品安全などのソリューションを展開するグローバルなリーディングカンパニーです。株式会社三井不動産ホテルマネジメントが運営する「ザ セレスティンホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては「新オペレーションガイドライン」の策定にあたって、衛生および感染防止ソリューションをグローバルで牽引するエコラボ社による信頼性の高いノウハウと科学的アプローチを清掃手順・衛生管理に取り入れております。

詳しくはこちら <https://www.ecolab.com>



— 本件に関するお問合せ先 —

株式会社三井不動産ホテルマネジメント クオリティマネジメント部 後藤

TEL 03-3548-0337