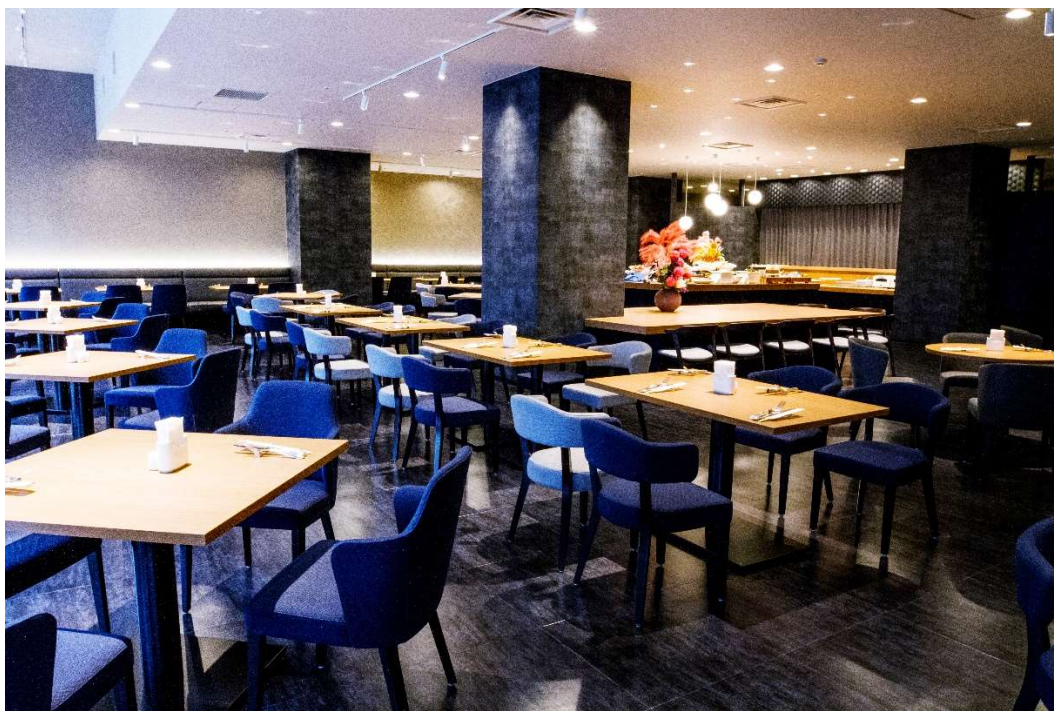


ホテル開業以来、初となる欧州料理のオールデイダイニング 世界で活躍する料理人 HIDEMASA YAMAMOTO 氏監修 「Dining TSUZUMI」がグランドオープン

ホテル金沢株式会社（所在地：石川県金沢市、総支配人：小嶋 一夫 以下ホテル金沢）は、これまで多くのお客様にご愛顧を賜って参りました 1 階のレストランフロアを大幅にリニューアルいたしました。ホテル金沢の開業以来、初となる欧州料理のオールデイダイニングとして、世界で活躍する料理人 山本秀正氏監修の元、豊かな自然に恵まれた石川県ならではの新鮮な海の幸や山の幸など、素材にこだわったお料理を提供する「Dining TSUZUMI」（ダイニング ツヅミ）を 2022 年 7 月 1 日にグランドオープンいたします。

「Dining TSUZUMI」の由来

これまで、「レストラン PICO」と「金沢の味処 北の庄屋」として皆様にご愛顧いただきました 1 階のレストランフロアが装いも新たに生まれ変わりました。二つのレストランを居抜きし、広々とした延べ 288 m²の解放感溢れるスペースに、シックで格調高く、それでいて緊張感を緩和させる心地よさを併せ持ったオールデイダイニングの誕生です。



ホテル金沢が位置する金沢駅を訪れる人をまずお迎えするのは、金沢の伝統芸能「能楽」をイメージして造られた鼓門（つづみもん）。この鼓門にちなみ、金沢で古くから暮らしに溶け込み、多くの人に愛されてきた能楽のように、“親しみ深く、長く愛される”レストランを目指したい、また鼓門のように温かく皆様をお迎えしたいという想いから「Dining TSUZUMI」と名付けました。ホテル金沢が得意とする、温かく小粋なおもてなしはもちろんのこと、四季折々の旬の素材にこだわったお料理の数々に「舌鼓」を打っていただき、心ゆくまで石川・能登の旬を愛でいただけたらと思っています。

「Dining TSUZUMI」のコンセプト

レストランリニューアルのコンセプトは「素材にこだわるお料理、地産地消」。日本海で獲れた新鮮な海の幸、能登の里山のブランドミートや加賀野菜など、金沢を訪れた方々に是非一度は味わっていただきたい石川県が誇る食材を駆使し、素材の良さはそのままに、幅広い年齢層の方にお楽しみ頂けるよう、イタリアンやフレンチなど欧州料理のエッセンスを吹き込みました。

メニューを監修するのは、これまで日本・東京をはじめ、シンガポール、マカオ、マニラ、ドバイなど世界中でレストランプロデュースを手がけてきたグローバルトップシェフの一人、山本秀正氏。そんな山本氏監修の「Dining TSUZUMI」では、「旬の素材を最大限に生かしたお料理を、その日の気分やシチュエーションにあわせてお好きなものを選んでいただきたい」との思いから、前菜・パスタ・メインにバリエーションを持たせたプリフィックススタイルが特徴のひとつです。

選べるメイン料理では、「能登産豚の低温調理 サマーグリーンソース」、「スズキのソテー 黒オリーブソース」など、素材の良さを最大限に生かすため、大きく手を加えるよりも調理法はシンプルに、一方で意表を突いた組み合わせのソースで遊びを持たせました。地元の食材を取り入れながらも、「ワインや好きなお酒に合わせていろいろと楽しんで頂けるように」とディナーコースは 4000 円台からのリーズナブルな価格設定にいたしました。

ビタミン A が豊富なこだわり卵「能登のめぐみ」を使ったオムレツなどがお楽しみいただける朝食も「Dining TSUZUMI」自慢のひとつです。オールデイダイニングならではの、朝食、ランチ、ディナーそれぞれ異なるメニューの随所に、素材選びのこだわりを感じていただけます。

メニュー紹介

〈朝食〉

こだわり卵の朝食 選べるメイン料理とハーフビュッフェ 2,600 円

〈ランチ〉

平日限定パスタセット 2,200 円 サラダ・パスタ・コーヒーまたは紅茶

定番ランチコース 3,300 円 サラダ・選べるメイン・デザート・コーヒーまたは紅茶

ゆっくり堪能コース 4,400 円 ムース・サラダ・スープ・選べるメイン・デザート・コーヒーまたは紅茶

〈ディナー〉プリフィックススタイル

TSUZUMI コース 4,400 円 ムース・選べる前菜・選べるメイン・デザート・コーヒーまたは紅茶

KANAZAWA コース 5,500 円 ムース・選べる前菜・選べるパスタ・選べるメイン・デザート・コーヒーまたは紅茶

※いずれも税込価格

「Dining TSUZUMI」監修 山本 秀正氏 HIDEMASA YAMAMOTO プロフィール

1956 年東京生まれ。イタリアの国立料理学校を卒業後、フランス料理の巨匠ロジェ・ヴェルジェ氏に師事する。帰国後、六本木の「ボルサリーノ」でメインシェフに。1983 年渡米。ビバリーヒルズの「Chaya Brasserie」を経て、28 歳のときワシントン D.C. のリッツ・カールトンホテルでエグゼクティブシェフに就任。三代にわたるアメリカ大統領の就任パーティーや公式晩餐会などで腕を振るう。その後、ニューイングランドを代表するリゾートホテル「Chatham Bars Inn」などを経て「マンダリンオリエンタル ワシントン D.C.」のエグゼクティブシェフを務める。2005 年、「マンダリンオリエンタル東京」のオープン準備のために帰国。同ホテルの初代総料理長に就任。現在は、数々のレストランのプロデュース、コンサルティングを請け負っている。



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

ホテル金沢株式会社 広報担当：竹株（たけかぶ） TEL：076-223-1111 MAIL：info@hotelkanazawa.co.jp

Dining TSUZUMI (ダイニング ツツミ)

レストラン名 : Dining TSUZUMI

所在地 : 石川県金沢市堀川新町 1 番 1 号 ホテル金沢 1 階

TEL : 予約・お問い合わせ 076-223-1201 (受付時間 7:00 - 22:00)

EMAIL : 予約・お問い合わせ restaurant.01@hotelkanazawa.co.jp

営業時間 : 7:00 - 22:00 (L.O.フード 21:30 | ドリンク 21:30)

席数 : 95 席 個室「鼓」 16 席

個室「鼓」チャージ : 5,000 円 (3 時間のご利用)

年齢制限 : なし、子供可、ベビーカー入店可



ホテル金沢について

「北陸の玄関口」といわれる金沢駅より徒歩 1 分、ビジネスや観光に最適なロケーションに佇むホテル。

2022 年 4 月、スイートルーム 10 室を含む全客室 158 室を全面改装し、新たに 6 室を増室。災害時の受け入れ施設として、トリプルルームにも変化する「ツインプラス」が 55 部屋、新たに部屋タイプに変わりました。最大 4 名様で宿泊が可能な「ファミリールーム」も 1 室完備。様々なシーンにあわせて、快適な滞在のための設備を整えたお部屋をご用意しております。

また SDGs への取り組みの一環として、プラスチック使用量を削減したサステイナブルなアメニティを導入し、CO2 排出削減に貢献しております。スイートルームには、女性用のアメニティも充実。

全面改装のコンセプトは「金沢の新しい城下町」。伝統文化が華開いた加賀百万石の城下町のように、街に愛され人々が集い、新しい出会いや交流が生まれる、賑わいと品格が調和するホテルを目指しております。

伝統芸能、文化財、景色の宝庫である小京都、金沢の風情とともに、私たちがおもてなしをさせていただきます。

【会社概要】

社名 : ホテル金沢株式会社

創業 : 平成 12 年 9 月

所在地 : 〒920-0849 石川県金沢市堀川新町 1 番 1 号

総支配人 : 小嶋 一夫 (こじま かずお)

代表取締役 : 藤田 晃充 (ふじた てるよし)

事業内容 : ホテル／レストラン／ブライダル事業

HP : www.hotelkanazawa.co.jp



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

ホテル金沢株式会社 広報担当 : 竹株 (たけかぶ) TEL : 076-223-1111 MAIL : info@hotelkanazawa.co.jp