

GINZA GRAND HOTEL QUARTERLY JOURNAL

GG

「グラン・ギンザ」

2015 Autumn

人と人との交差点
「ノーザンテラス」の
DAY & NIGHT

*Day & Night of "Northern Terrace",
a Junction of People*

JAPAN 8-6-15 Ginza Chuo-ku Tokyo 104-0061 TEL: 03-3572-4131 FAX: 03-3572-4254
・3 min. on foot from Ginza Exit of Shimbashi Station
・1 min. on foot from Exit 3 of Shimbashi Station on Ginza Line
・5 min. on foot from Yurikamome Shimbashi Station

GINZA GRAND HOTEL

GINZA GRAND HOTEL
by GRANVISTA

銀座グランドホテル

〒104-0061 東京都中央区銀座8-6-15 TEL: 03-3572-4131 FAX: 03-3572-4254
●JR新橋駅・銀座口: 徒歩約3分 ●地下鉄・銀座線新橋駅 出口3番: 徒歩約1分
●新交通システム・ゆりかもめ新橋駅: 徒歩約5分

GINZA GRAND HOTEL
by GRANVISTA

GINZA GRAND HOTEL QUARTERLY JOURNAL

GG

「グラン・ギンザ」

2015 Autumn

知るほどに散策が楽しくなる
銀座の記憶 No.002

*The more you know, the more fun your stroll
becomes Ginza Chronicle No.002*

初代・銀座の柳
1877年

Original Willows in Ginza, 1877

GINZA Chronicle

銀座の知られざる歴史やスポット情報をお届け
Passing along little-known Ginza history and location information

知るほどに散策が楽しくなる

銀座の記憶

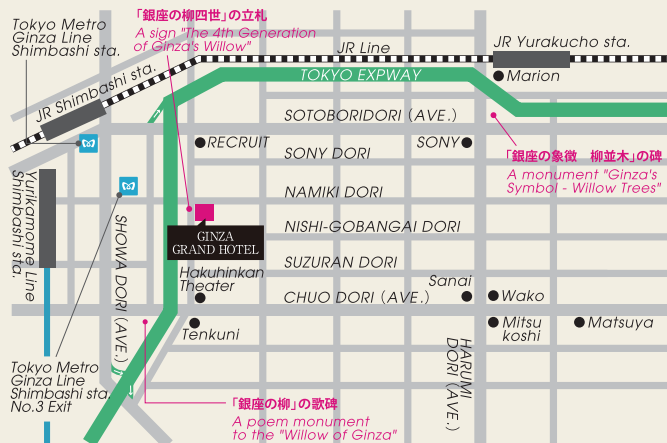
The more you know, the more fun your stroll becomes
Ginza Chronicle

三度失われた柳を甦らせた 銀座を愛する人々の想い

銀座に初めて柳が植えられたのは、1877年のことでした。文明開化のシンボルだった赤煉瓦の建物が並ぶ銀座通りが完成した当初、まずは桜や楓、松などが植えられましたが、すぐに枯れてしまったそうです。銀座は東京湾の入り江を埋め立てた土地であるため、元々が特殊な地質だったのが原因でした。そこで生命力の強い柳を植えたところ、見事に銀座の地に根付いたのです。

しかし、1919年の道路拡張計画で柳が撤去に。1923年には関東大震災で銀座は焼け野原になりました。そこで、当時の人々の想いを代弁した詩人、西條八十の作詞で「昔恋しい銀座の柳」とはじまる『東京行進曲』（1929年）が大ヒット。二代目の銀座の柳が植えられることに。同じ西條の作詞によるヒット曲『銀座の柳』『東京音頭』でも「銀座の柳」が歌われ、人々の心に深く刻み込まれていきました。

話はここで終わりではありません。今度は第二次大戦の空襲で再び銀座の柳は焼失。戦後、銀座通連会（銀座の商店会）が三代目の銀座の柳を植えました。高度成長期の度重なる道路再整備により柳は激減します。現在の銀座の柳は、三度失われた柳を取り戻そうと地元商店会会長など「銀座の柳」を愛する人々によって植えられたもの。当ホテルの正面玄関向いにある「銀座の柳四世」の立て札が、その長い足跡を今に伝えています。



Thoughts of people, who love Ginza, to bring back the willows lost three times

It was 1877 when willows were planted in Ginza for the first time. When Ginza street was built lined with red-brick buildings that were considered to be the symbol of civilization and enlightenment, cherry blossom trees, maple trees, and pine trees were planted. But they seemed to have dried up quite quickly. The underlying cause was the particular nature of the soil of Ginza due to being built as part of a landfill of Tokyo bay. Planting willows with tenacious vitality really worked and they amazingly rooted in the land of Ginza.

However, these willows had to be removed due to a road-expansion program in 1919. In 1923, the Great Kanto Earthquake hit the Kanto region turning Ginza into burned-out ruins. "Tokyo March" starting with "Willows in Ginza reminded us the old days..." became a big hit in 1929, whose lyrics were written by Yaso Saijo, a poet who spoke for the people at that time. Later, the 2nd willows were planted in Ginza. Other hit tunes written by Saijo, Ginza no Yanagi and Tokyo Ondo, also mentioned the willows of Ginza. These songs imprinted the impression about the willows into people's heart and mind.

This story does not end here. Those 2nd willows were then burned down due to air raids during World War II. After the war, the Ginza Joint Association (Ginza street shopping mall association) planted the 3rd generation of willow trees. Again, however, the number of willows drastically decreased due to frequent road maintenance and improvement projects that took place during high-growth periods in Japan. The current willows of Ginza were planted by people who love the willows of Ginza, including the chairman of the local shopping mall association, as an attempt to reclaim the willows that were lost three times. The sign "The 4th Generation of Ginza's Willow" standing across from the front entrance of our hotel tells the long history of the willows of Ginza.

Stay Plan

長野産のお土産付宿泊プラン

銀座グランドホテル×銀座NAGANO

・2015年9月1日(火)～11月30日(月)

・ツインルーム(18平米・禁煙)の場合 12,800円～(大人2名・1泊・朝食付き・長野県産お土産付き)

当ホテルの運営会社グランピスタホテル&リゾートと長野県には深い繋がりががあります。長野県大町市にある大町温泉郷で「黒部観光ホテル」を運営しているほか、銀座では当ホテルが昨年の5月、「銀座NAGANO～しあわせ信州シェアスペース～」が10月にオープンし、交流を深めています。「地域と繋がる」をコンセプトとした当ホテルから、期間中にプランで利用のご宿泊さまへ長野産のとおきのお土産をご用意しています。

An accommodation plan with souvenirs originating in Nagano GINZA GRAND HOTEL x GINZA NAGANO

- Sep. 1 (Tuesday) - Nov. 30 (Monday), 2015

-A room with twin beds (18m2 and non-smoking): From 12,800 yen
(Two adults for one night with breakfast and souvenirs originating in Nagano)

The operating company of our hotel, GRANVISTA Hotels & Resorts, has been closely-linked to Nagano. GRANVISTA Hotels & Resorts has deepened exchanges with Nagano by opening our hotel in Ginza in May last year, as well as Ginza NAGANO - Shiawase Shinshu Shared Space in October, in addition to operating the Kurobe Kanko Hotel in the Omachi hot springs village in Omachi City, Nagano. Based on the concept of connecting with local communities, our hotel is ready to offer reserved souvenirs from Nagano for those who use this plan during the above period.

東京フレンチと銀座ステイを満喫

ディナー付き宿泊プラン

・2015年9月1日(火)～11月30日(月)

・ツインルーム(18平米・禁煙)の場合 20,400円～(大人2名・1泊・朝夕食付き)

ご宿泊者限定の「東京フレンチディナー」をご堪能ください。シェフが厳選した旬の食材、斬新な調理法による、カジュアルでありながら、さりげない上質感が感じられるメニュー。シンプルな美を追求しつつ、居住性を磨き上げた多彩なゲストルームもご用意しています。



Fully enjoy French cuisine in Tokyo and stay in Ginza

An accommodation with a dinner plan

・ Sep. 1 (Tuesday) - Nov. 30 (Monday), 2015
・ Room with twin beds (18m2 and non-smoking): From 20,400 yen
(Two adults for one night with breakfast and dinner)

Enjoy and be satisfied with French dinner in Tokyo that is served only to our guests. The casual menus are naturally of high quality and are served based on seasonal foods strictly selected and prepared with fresh ideas by the chef. Our rooms for guests are also diverse while pursuing simple beauty and comfort.

特別な日に過ごしたい上質のくつろぎ

アニバーサリー宿泊プラン

・2015年9月1日(火)～11月30日(月)

・スイートルーム(55平米・禁煙)の場合 49,500円～(大人2名・1泊・朝夕食付き)

銀座という大人の街に相応しいスイートルームに仕上げる。ただ高級だけではなく、上質な時の流れを感じられる空間。それがスイートルームの設計思想でした。この格別な部屋の中では静かなる時が刻まれていきます。特別な記念日にぜひご利用ください。



Spend your special day with ultimate relaxation

An anniversary accommodation plan

・ Sep. 1 (Tuesday) - Nov. 30 (Monday), 2015
・ Suite (55m2 and non-smoking): From 49,500 yen
(Two adults for one night with breakfast and dinner)

We completed and finished our hotel suites to be suitable for Ginza, an area of Tokyo for luxurious adults. Offering not only a classy place, but also a place where you can feel the flux of time of high quality - This is the design concept of our suites. Your quiet time passes in this superior and special room. We proudly recommend our hotel suites for you to spend your special anniversary day.



▲ 観光などでのカップルやご夫婦、ご家族でのご利用におすすめのお部屋です。

The rooms offered for this plan are best for couples or families visiting for sight seeing.



▲ 銀座NAGANO
「銀座NAGANO」は、信州のライフスタイルの発信拠点として昨年オープン。ここは、単なる物産館ではなく、美しい信州の健康な暮らしが体感でき、人と人とのつながりが生まれ、アイデアがカタチになる場所として、信州のヒト、コト、モノをトータルに発信していきます。」
「銀座NAGANO」 is not simply a showroom. We will provide comprehensive information about people, events, and products of Nagano to create a space where visitors can experience beautiful Nagano and its healthy lifestyles, a place where people can connect with others, and ideas take shape.」

Restaurant

自然栽培された旬の野菜を使ったメニュー

グランビスタファーム サッポロ× ノーザンテラスダイナートウキョウ

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ」

2014年北海道札幌市にグランビスタファーム サッポロがスタート。
農業や肥料を一切使用しない野菜の栽培を実践しています。ここで収穫される新鮮な野菜が、レストランに登場します。当ホテルはグランビスタファーム サッポロの活動を通じて、安心・安全で美味しい食材に対する取り組みを広く発信していきます。

期間：9月1日(火)～10月31日(土) *収穫状況により提供期間変更の可能性がございます。
時間：カフェ1階 月曜日～金曜日11:00～23:00(ラストオーダー22:00)土曜日11:00～22:00(ラストオーダー21:00)/日曜・祝日11:00～20:00(ラストオーダー19:00)
ディナー地下1階17:30～21:00(ラストオーダー20:30)*日曜・祝日定休



◀「奇跡のリンゴ」で馴染みの木村秋則さんの指導の下で自然栽培に取り組んでいます。

Under the instruction of Mr. Akinori Kimura, who is a well-known apple farmer with his "Miracle Apples," we work on natural cultivation.

秋の連休は銀座でこだわりランチを味わう

シルバーウィークスペシャル ホリデーランチbuffet

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」

好評のホリデーランチがシルバーウィークにパワーアップ。北海道の「グランビスタファーム サッポロ」で自然栽培された野菜を使用したメニューなど、北の大地が育んだ旬野菜も満喫できます。*収穫状況により内容を変更する場合がございます。

●期間：9月19日(土)～9月23日(祝水)5日間限定 ●時間：二部入替制 一部：11:30～13:00(最終入店12:00)/二部：13:30～15:00(最終入店14:00) ●料金：野菜のbuffet+ドリンクバー2,200円(税・税込)、+メインディッシュ(魚or肉料理)900円(税・税込)、+デザート盛合わせ500円(税・税込)

Enjoy a special lunch in Ginza on holidays in Autumn

Silver-Week Special Holiday Lunch Buffet

[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo on B1"]

Our well-reputed holiday lunch is enhanced and served during the Silver-week holidays. Based on menus we offer by using vegetables organically-cultivate in GRANVISTA FARM SAPPORO in Hokkaido, you can fully enjoy seasonal vegetables grown in the north land. * The menu items might be changed due to condition of the vegetable harvest.

• Period: Sep. 19 (Saturday) - Sep. 23 (Wednesday, holiday), limited only to this period
• Time: Two-session system: 1st session: 11:30am - 1:00pm (Last entry: 12:00pm) / 2nd session: 1:30pm - 3:00pm (Last entry: 2:00pm)
• Fees: Vegetable buffet + Drink refills: 2,200 yen (including the tax and service charge); + Main dish (fish or meat): 900 yen (including the tax and service charge); + Dessert plate: 500 yen (including the tax and service charge)



▲自然栽培は農業や肥料に頼らず、土が本来持っている力で育てる農法です。

Natural cultivation is a faming method by cultivating agricultural products only with the original power of the soil without relying on use of agricultural chemicals and fertilizers.

Menus served with abundant seasonal vegetables that were organically-grown

GRANVISTA FARM SAPPORO ×NORTHERN TERRACE DINER TOKYO

[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo"]

GRANVISTA FARM SAPPORO was established in Sapporo, Hokkaido, in 2014. This farm grows vegetables without using any agricultural chemicals or fertilizers. Fresh vegetables harvested at this farm will be served at our restaurant. Through activities developed by GRANVISTA FARM SAPPORO, we let you know our broad effort to provide safe and delicious food for customers.

• Period: From Sep. 1 (Tuesday) until Oct. 31 (Saturday)
*This period might be changed due to condition of our vegetable harvest.
• Time: Cafe on the 1st floor - From Monday to Friday: 11:00am - 11:00pm (Last call: 10:00pm)
Saturday: 11:00am - 10:00pm (Last call: 9:00pm)
/Sunday and holiday: 11:00am - 10:00pm (Last call: 7:00pm)
Dinner at the first basement floor: 5:30pm - 9:00pm (Last call: 8:30pm)
* Closed on Sunday/holidays



▲ノーザンテラスダイナー トウキョウの野菜buffetは、旬の素材を生かし、創意工夫したお料理が季節ごとに登場します。

Items and dishes prepared with diverse originality and creativity by taking advantage of seasonal ingredients will appear in a seasonally-varied menu of the vegetable buffet provided by NORTHERN TERRACE DINER TOKYO.



▲自然栽培された四季折々のお野菜。ブロッコリーのグラタンやローストポテトなど、温かいお料理のご用意もございます。

Organically-grown vegetables vary by each of the four seasons. We also prepare hot dishes for you, such as broccoli gratin or roasted potatoes.

CREATORS

銀座グランドホテル・中庭デザイン 造園家

信原宏平 Design of Ginza Grand Hotel and its courtyard:
Landscape architect Kohei Nobuhara

街の中の小さな点に宿る 折々の生命力を楽しんでください。

当ホテルの庭を造るに当たり、周囲を建築に囲まれた井戸底のようなスペースからイメージしたのは高層建築群の中に差し込む光と再生されていく自然です。また、街のスケールから言えば点のようなものなので「a dot -再生-」と名付け、小さな自然をガラス窓で切り取りました。

キレイに刈り込まれた庭ではなく、植物の生命力が育てていく庭です。繁茂する草、枯れ枝、落ち葉もあつての庭。四季の花々や紅葉、新緑など、限られたスペースの中でも異なる表情を楽しめるよう造りました。都市にできた小さな中庭をぜひお楽しみください。



Profile

信原宏平 Kohei Nobuhara

京都にて造園、ランドスケープデザインを学んだ後、緑とデザインが調和した空間づくりをさらに追求するため、計画、設計から施工までを手がける和想designを設立。2014年、銀座グランドホテルの中庭を手がける。

After studying garden making and landscape design in Kyoto, in further pursuant of designing a space based on a harmony with green and design, he established his own design firm, Wa-so Design, that provides landscape services from planning, design, to construction. In 2014, he designed and built the courtyard of the Ginza Grand Hotel.

前菜、メイン、デザートもお好みで

選べるディナーコース

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」

シェフが厳選した秋の旬メニュー。前菜、メインディッシュ、デザートから、お好きなメニューをおひとつずつお選びいただけます。

●時間：17:30～21:00(ラストオーダー20:30)/日曜・祝日定休 ●メニュー：本日のアミューズ+前菜1品+メインディッシュ1品+デザートまたはデザートワイン+パン(お替り自由)+コーヒーまたは紅茶 ●料金：5,600円(税・税込)
*デザートは4種類(デザートワイン1種を含む)からセレクト
*前菜、メインディッシュの1品追加はプラス2,160円(税・税込)

Appetizer, main dish, and dessert according to your preference

A selectable dinner course

[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo" on B1]

A seasonal autumn menu well selected by our chefs. You can select your own preferred appetizer, main dish, and dessert each from the menu.

• Time: 5:30pm - 9:00pm (Last call: 8:30pm) / Sunday and holidays closed
• Menu: Today's amuse bouche + one appetizer + one main dish + dessert or dessert wine + bread (free refills) + coffee or tea
• Fees: 5,600 yen (including the tax and service charge)
* You can select your dessert from four dessert items (including one glass of dessert wine)
* Addition of one more appetizers/main dish costs 2,160 yen (including the tax and service charge)

銀座グランドホテルをデザインしたクリエイターをご紹介します

Creators who designed Ginza Grand Hotel



©Daisuke Shima / Nacasa & Partners

◀ 2Fフロントのカウンターでチェックインを済ませて振り返ると、美しい中庭が目を楽しませてくれます。

When looking back after checking in at the front desk on the 2nd floor, you'll be attracted by the beautiful courtyard.

Enjoy a wide variety of vital forces that are dwelling within a tiny dot of a city area.

When designing and building the garden of this hotel, I was inspired by this particular garden space, which is like the bottom of a well, surrounded by architectures. I actually came up with an image of light that slants through the skyscrapers and that regenerates nature. This garden can be considered to be a mere dot within the entire scale of the district, so naming it "A Dot - Regeneration -, " I cut out small dot of nature using a glass window pane.

This is not a neatly-cropped garden, but a garden that is nurtured by the vitality of its plants. A garden with luxuriant grass, dead branches, and fallen leaves - I designed and built this garden so that visitors can enjoy different faces of this garden, with seasonal flowers, autumn leaves, or new green leaves, even though it is within a limited space. Please enjoy a small courtyard built within the city.

9月～11月の限定スイーツ

秋の実りまるかじりスイーツフェア

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ 1階カフェ」

パティシエが選んだ秋の味覚がうれしい期間限定のスイーツセットはいかが。

●営業時間：カフェ1階 月曜日～金曜日11:00～23:00(ラストオーダー22:00)土曜日11:00～22:00(ラストオーダー21:00)/日曜・祝日11:00～20:00(ラストオーダー19:00) ●料金：デザート単品1,400円(税・税込)/ドリンクセット1,600(税・税込) コーヒー、紅茶、カフェオレ、カフェラテからお選びいただけます。

Sweets limited to the period from September to November

A big bite of autumn harvest sweets fair

[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo Cafe on 1F"]

Why don't you taste a set of sweets of autumn flavors carefully selected by our pastry chefs and served for a limited time?

• Hours: Cafe (1st floor): From Monday to Friday, 11:00am - 11:00pm (Last call: 10:00pm); Saturday, 11:00am - 10:00pm (Last call: 9:00pm) / Sunday and holiday, 11:00am - 8:00pm (Last call: 7:00pm)
• Fees: Single dessert item: 1,400 yen (including the tax and service charge) / Served with a drink: 1,600 yen (including the tax and service charge), selected from coffee, tea, cafe au lait, and cafe late.



Restaurant

グルメな人にも喜んでもらえる
こだわりのメニューぞろい

オータムパーティープラン

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」

Satisfying menu items that can please "foodies"

Autumn Party Plan

[Cafe & Restaurant "NORTHERN TERRACE DINER
TOKYO Restaurant on B1"]

旬の海の幸、山の幸を贅沢に使った大皿料理など、味にこだわる参加者の方にも喜んでいただけるパーティープランです。ウェディング・パーティー、2 次会、50 名様以上の大人数の貸切パーティーなど、幅広いニーズに対応できるスペースをご用意しています。秋の夜長に大切なお仲間と、とっておきのひと時をお過ごしください。

●期間：9月1日（火）～11月30日（月）●時間：17:30～21:00（最終入店19:00、ラストオーダー20:30）●宴会パーティープラン（大皿料理）形式 ドリンク：生ビール、ワイン（赤・白）、ウイスキーハイボール、カクテル（数種）、ソフトドリンク
●料金：6,000円（税・サ込）2時間飲み放題付＊幹事さま特典：30名様以上：1名様無料、50名様以上：2名様無料、70名様以上：3名様無料（50名様以上は立食ブッフェ形式でのご用意となります） ※ホームページからのご予約で飲み放題「2時間⇒3時間」に延長



With platters served based on seasonal fruits of the sea and the mountains, this party plan can definitely please those who have particular tastes. We are always ready to offer a sufficient dining area that corresponds to a wide range of needs, such as a wedding party, after-party, or a reserved party for less than 50 participants. Have a great time with your cherished companions during the long autumn evenings.

・Period: From Sep. 1 (Tuesday) to Nov. 30 (Monday)
・Time: 5:30pm - 9:00pm (Last entry: 7:00pm; Last call: 8:30pm)
・Party plan (large platters): Drinks: Draught beer, wine (red/white), whiskey highball, cocktails, and soft drinks
・Fees: 6,000 yen (including the tax and service charge), with all-you-can-drink for two hours *Special offer for the party organizer : More than 30 participants: Free for 1 participant; More than 50 participants: Free for 3 participants (A party with less than 50 participants will be offered as a standing buffet type) *The all-you-can-drink hours are extended from 2 hrs. to 3 hrs. when reserved via our website

飲みながらカジュアルにディナーを

シェフズカウンター

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ B1階レストラン」

シェフのいるカウンターでおすすめ料理と会話を楽しめるプランです。



●営業時間：17:30～21:00（ラストオーダー20:30）/ 日曜・祝日定休 ●料金：3,900円（税・サ込）/シェフのおすすめオードブル盛り合わせ+メインディッシュ（魚または肉料理）+ドリンク＊メインディッシュ1品、ドリンク1品をメニューからお選びいただけます。

Enjoy casual dinner while having drinks

Chef's Counter

[Cafe & Restaurant "NORTHERN TERRACE
DINER TOKYO Restaurant on B1"]

This plan offers chef's specialties while you can enjoy conversation with him seating at the counter.

・Hours: 5:30pm - 9:00pm (Last call: 8:30pm)/Sunday and holidays closed
・Fees: 3,900 yen (including the tax and service charge) / Chef's special assorted hors d'oeuvres + Main dish (fish or meat) + Drink
* You can select one main dish and one drink from the menu.



昼下りのタイムサービス

ハッピー泡アワー

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ 1階カフェ」

発泡系ドリンクや選べる1ディッシュを時間限定、ワンコインでご提供します。

●期間：9月1日（火）～11月30日（月）●時間：15:00～18:00（ラストオーダー17:45）●料金：発泡系ドリンク500円（税・サ込）＊生ビール、スパークリングワイン、ハイボール、カクテル（数種）●料理・料金：1皿500円（税・サ込）で選べる「タパスメニュー」

Afternoon limited offer

Happy "Awa" Hour

[Cafe & Restaurant "NORTHERN TERRACE
DINER TOKYO Cafe on 1F"]

This is a limited offer of sparkling drinks along with one dish at a cost of just one coin for limited hours.

・Period: From Sep. 1 (Tuesday) to Nov. 30 (Monday)
・Hours: 3:00pm - 6:00pm (Last call: 5:45pm)
・Fees: Sparkling drinks: 500 yen (including the tax and service charge) *Draught beer, sparkling wine, highball, cocktails
・Dishes and fees: A tapas menu where you can select one dish at 500 yen (including the tax and service charge)



北川 みゆき
Miyuki Kitagawa

ホリスティック栄養コンサルタント／管理栄養士／野菜ソムリエ。米国の栄養専門カレッジNTI認定「栄養コンサルタント」を取得。“食を通して心も体も健やかに”をテーマに講演・執筆などで活躍中。

Holistic nutrition consultant / Dietitian / Vegetable sommelier She acquired the title of "Nutrition Consultant" authenticated by Nutrition Therapy Institute of the United States. She actively develops her activities by giving lectures and writing based on the theme "Maintenance of healthy heart and body through diet."



海老原 威郎
Takero Ebihara

白金台の名店「OZAWA」のオーナーシェフ・小沢貴彦氏のもとで修業を始め、フランスの星獲得レストランや都内シティホテルで修業を積んだ実力派シェフ。野菜ソムリエの資格も取得している。

Ebihara Takero is a talented chef who began his apprenticeship under a chef, Mr. Takahiko Ozawa, who is the owner of a famous restaurant in Shiroganedai, OZAWA. He received training in star ranked restaurants in France and also in Tokyo's city restaurants. He is also qualified as a vegetable sommelier.

世界のワインを銀座で先取り

新酒解禁フェア in ノーザンテラス ダイナー トウキョウ

世界の新酒ワインを一度に楽しめるシーズン。フランスのヌーヴォー、イタリアのノヴェットロのみならず、世界にはいろいろな新酒解禁があります。今年は世界各国の名門ワイナリーの新酒を銀座で飲み比べてみませんか。

●期間：11月2日（月）～11月30日（月）●時間：カフェ1階 月曜日～金曜日11:00～23:00（ラストオーダー22:00）土曜日11:00～22:00（ラストオーダー21:00）/日曜・祝日11:00～20:00（ラストオーダー19:00）ディナー地下1階17:30～21:00（ラストオーダー20:30）＊日曜・祝日定休 ●スペシャルデー：11月18日（水）深夜0:00～2:30「ボジョレー・ヌーヴォー解禁パーティー」

Getting a head start on enjoying the world's wine in Ginza

Release fair of new wine in NORTHERN TERRACE DINER TOKYO

There is a season where you can enjoy new wines from all over the world at one time. In the world, there are a wide variety of new wines released in addition to Nouveau of France and Novello of Italy. Why don't you sample and compare new wines from famous wineries across the world in Ginza?

・Period: From Nov. 2 (Monday) to Nov. 30 (Monday)
・Hours: Cafe on 1F: From Monday to Friday, 11:00am - 11:00pm (Last call: 10:00pm) Saturday, 11:00am - 10:00pm (Last call: 9:00) / Sunday and holiday, 11:00am - 8:00pm (Last call: 7:00pm)
Dinner on B1: 5:30pm - 9:00pm (Last call: 8:30pm)
*Sunday and holidays closed
・Special day: Nov. 18 (Wednesday) from 12:00am to 2:30am "Beaujolais Nouveau Release Party"

Event

体に必要な油の正しい摂り方

ホリスティック栄養学×秋野菜

ホリスティック栄養学とは、心と身体の関係が、栄養吸収や健康に深く影響するという考え方です。今回は、「体に必要な油の正しい摂り方」をテーマに、ホリスティック栄養学の基礎を学びながら、北川みゆき氏と当ホテルのシェフがともに仕上げた秋のめぐみをふんだんに使った1日限りのスペシャルコースメニューをお召しあがりいただけます。

●開催日時：10月24日（土）17:00～20:30 ●場所：ノーザンテラスダイナー トウキョウB1階レストラン ●料金：9,000円（税・サ込）、お飲物付

Proper ways to take oil in your body

Holistic nutrition X Autumn vegetables

The concept of holistic nutrition is that the relationship between the heart and the body significantly affects nutrition and health. Under the theme "How to take necessary oil for your body properly," while learning the basics of holistic nutrition, we would like for you to enjoy a one-day special course served with plenty tastes of autumn prepared and finished by Ms. Miyuki Kitagawa and our hotel's chef.

・Date: Oct. 24 (Saturday), 5:00pm - 8:30pm
・Venue: NORTHERN TERRACE DINER TOKYO Restaurant on B1
・Fees: 9,000 yen (including the tax and service charge), one drink included



▲

本年も解禁日を心待ちにしていたボジョレー・ヌーヴォーファンに、解禁の0時に合わせて新酒を提供する「ボジョレー・ヌーヴォー解禁パーティー」を開催します。当ホテルのソムリエが厳選するワイナリーの自信作が勢ぞろいします。

This year also, we are going to hold the Beaujolais Nouveau Release Party which provides those Beaujolais Nouveau fans who wait for this wine's release with new wine at the exact time of release, 12:00am. We proudly offer new wines from wineries carefully selected by our hotel's sommeliers.