

GINZA GRAND HOTEL QUARTERLY JOURNAL

GG

「グラン・ギンザ」

2015 Summer



人と人の交差点
「ノーザンテラス」の
DAY & NIGHT

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

GINZA GRAND HOTEL

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
by GRANVISTA



GINZA GRAND HOTEL QUARTERLY JOURNAL

GG

「グラン・ギンザ」

2015 Summer

銀座発、
未来へ飛ぶ
ミツバチの夢。

*Dream of Honeybees
that Fly Towards the Future
from Ginza*

銀座ミツバチプロジェクト世話人

田中 淳夫 氏

*Ginza Honeybee Project Facilitator
Mr. Atsuo Tanaka*

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

銀座ミツバチプロジェクト世話人

田中 淳夫 氏 *Mr. Atsuo Tanaka*

インタビュアー 銀座グランドホテル総支配人 中 弥生
Interviewer: Yoyo Nakai, General Manager of Ginza Grand Hotel

[G.G巻頭インタビュー] *(Opening Interview of Ginza Grand Hotel)*

銀座発、未来へ飛ぶ ミツバチの夢。

第一回目は、銀座のビルの屋上でハチミツを生産する、銀座ミツバチプロジェクトの世話人田中淳夫さんにお越しいただきました。ハチミツを通じて銀座から地域へ、そして世界へ新しい価値を発信するという熱い思いについて伺いました。

Dream of Honeybees that Fly Towards the Future from Ginza

For the first interview, we have Mr. Atsuo Tanaka, who is a facilitator of the Ginza Honeybee Project, which produces honey on the roof of buildings in Ginza. We asked about his powerful desire to pass along a new type of value through honeybees, from Ginza to local areas in Japan, and to the rest of the world.

出発点は銀座で美味しい
ハチミツが採れたら凄い
という遊び心でした。

きっかけは 2006 年、ミツバチを飼うことのできる屋上スペースを探していた養蜂家に場所を貸すというお話でした。自分たちでミツバチを飼うという風に話が発展して、やってみたらハチミツが予想以上に採れたんです。

銀座で採れたハチミツなんて大丈夫?針のある動物を飼うなんて危ないんじゃないの?という心配する声もある中、銀座の街が元気になるのであればと様々な方が協力してくださったんです。

実は銀座というところは養蜂をするのには、地理的にもとても恵まれているんです。近くに皇居や浜離宮がある。街路樹を含め多くの種類の花が咲いていて、ミツバチを通して銀座周辺の環境を知ることができました。

最近ではたくさん採れても足りないくらいです。オヤジの遊び心ではじめたことにも供給責任が生じます。街中で採れたハチミツが使われるだけでなく、そのバックボーンにあるサステイナブル（持続可能）な価値が皆さんに理解されるようになってきました。



It all began with the playful notion of how great it would be to gather tasty honey in Ginza.

Everything got started in 2006, when I spoke with a beekeeper who was looking to lease a rooftop space where honeybees could be kept. The conversation progressed to raising honeybees ourselves, and when we gave it a shot, we were able to gather more honey than we expected. We heard concerns such as "Is honey produced in Ginza safe?" and "Isn't it dangerous to raise insects with stingers?" but many sorts of people helped us out in order to give more energy to Ginza.

銀座の味を銀座の技で。
ミツバチから広がった
未来へ続くつながり。

銀座は江戸から400年、職人たちが住む町だったんです。だから様々な物が銀座の技で形になりました。天然のハチミツも銀座の技で形にしてもらいたいという思いがありました。単に農産物として街頭で販売するのではなく、ホテルやレストランのメニュー、洋菓子、バーのカクテルなど、皆さんが知恵を使って銀座でしか手に入らない商品を開発するというのが面白いですね。

それから地域交流というのも、大きな価値だと思うんです。地域では解決できないことを銀座の街とコラボすることで解決の糸口が見えてくることもあります。現在では全国の100以上の地域でミツバチプロジェクトが立ち上がるまでになりました。またイタリアやニューヨークの世界的に有名な養蜂家も訪ねてこられ、ミツバチのつながりは国境を越えて広がっています。これからは、この銀座が持っている場の力をもっと多くの地域で役立てたいと思っています。



In fact, Ginza is a place, geographically, to raise bees. The Imperial Palace and the Hama Imperial Villa are nearby. Many kinds of plants bloom here, including trees along the road, and through the honeybees, I was able to learn a lot about the environment around Ginza. Nowadays, even when we harvest a lot of honey, it's still not enough. Even though the project was just the result of an old man's playful notion, there's still a responsibility to supply. Now everyone knows that not only is the honey gathered in this district, but that the backbone of the project is the value it has because of its sustainability.

A Ginza flavor through Ginza techniques. A connection to the future that came from honey.

Ginza has been a place where craftspeople reside for 400 years, since the Edo period. Because of that, all sorts of things became a reality through Ginza techniques. I wanted for natural honey to be made a reality through Ginza techniques as well. Rather than just selling it as an agricultural product on the street, I thought it'd be interesting to develop it as a product that can only be found in Ginza by those in the know — in hotel and restaurant menus, in confections, in bar cocktails, etc. Also, regional interaction was a big part of the value of the project. Sometimes, ways to solve issues that can't be resolved at the local level can be found by collaborating with the Ginza area. Currently, we've gotten to a point where Honeybee Projects are happening in over 100 regions. Beekeepers from world-famous locations like Italy and New York are coming to visit, and connections resulting from honeybees are growing and crossing borders. In the future, I'd like to make use of the power that the Ginza area possesses in even more regions.

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

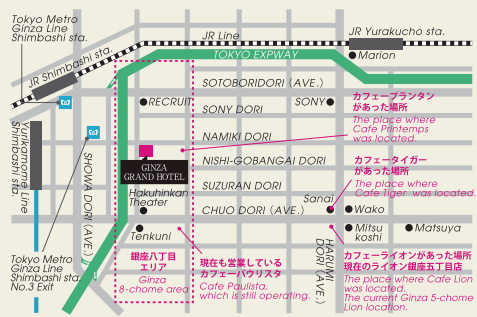
The more you know, the more fun your stroll becomes Ginza Chronicle

人と人がつながる場所 カフェ発祥の地、銀座八丁目

銀座に最初のカフェが登場したのが 1911 年の 3 月のことです。パリのカフェに憧れた画家の松山省三が、同じように芸術家たちが集う場所を作ろうと考えて始めたのがきっかけでした。日吉町 20 番地（現在の銀座八丁目6番24号、当ホテルのすぐ近所です）に開業したその店は、カフェ・ブランタン（Printemps はフランス語で「春」）と名付けられ、日本最初のカフェとなりました。

そして、日本で生まれたカフェの文化を守りたいと考えた永井荷風、谷崎純一郎、森鷗外などの小説家や岸田劉生、黒田清輝などの画家、詩人の北原白秋、歌舞伎役者の二代目市川左團次など錚々たるメンバーが会費を払ってカフェ・ブランタンを支えていました。ここで彼らが交流することで、日本で初めてのりのような芸術的サロン（社交界）が誕生したのでした。

その後、次々とカフェ・ライオン（1911 年 8 月）、カフェ・パウリスタ（同年 11 月）、カフェ・タイガー（1924 年）が開業して、銀座のカフェは隆盛を迎えます。当時のカフェで今も唯一カフェとして営業を続けるカフェ・パウリスタ（銀座八丁目）は、関東大震災で閉店した店舗を 1970 年に再開したものです。銀座グランドホテルのある銀座八丁目はまさにカフェ発祥の地とも言えます。



銀座に次々と登場したカフェの一つカフェ・タイガーの記念絵葉書
A memorial postcard of Cafe Tiger, one of the many cafes which appeared in Ginza.

A place where people connect with each other. Where cafes were born — Ginza 8-chome

The first cafe in Ginza appeared in March, 1911. It was created when Shozo Matsuyama, an admirer of Parisian cafes, wanted to create a place where artists could gather. That cafe, established at the address of 20 Hiyoshi-cho (now 6-24 Ginza 8-chome), was called Cafe Printemps ('spring' in French), and was Japan's first cafe. Subsequently, eminent members who wanted to protect cafe culture such as novelists like Kafu Nagai, Junichiro Tanizaki, and Ogai Mori, painters like Seiki Kuroda and Ryusei Kishida, poets like Hakushu Kitahara, and kabuki actors like Sadanji Ichikawa (2nd generation) paid membership fees to support Cafe Printemps. Through their meetings there, the first Parisian-style artistic salon in Japan was born. Afterwards, with Cafe Lion (August 1911), Cafe Paulista (November of the same year), and Cafe Tiger (1924) established, Ginza cafes flourished. Among those cafes, the only one that still operates is Cafe Paulista (Ginza 8-chome), which closed after the Great Kanto Earthquake but reopened in 1970. Ginza 8-chome, where the Ginza Grand Hotel is located, can certainly be said to be a birthplace of cafes.

Stay Plan

新しい銀座の楽しみ方、選べる2コース

銀座ミツバチ見学or街歩き宿泊プラン

- ・2015年5月1日(金)～通年
- ・ツインルーム(18平米・禁煙)の場合 18,800円～(大人2名・1泊・朝食付き)
- ・ツアー時間10:30～11:30 14:00～15:00(要ご相談)

巻頭対談でご紹介した銀座ミツバチプロジェクトと銀座グランドホテルのコラボレーションによる「銀座ミツバチ見学」。銀座の街の歴史探検ができる「銀座街歩きツアー」。2つのコースからお好きな方を選べる宿泊プランをご用意しました。「銀座ミツバチ見学」では銀座のビルの屋上(銀座3丁目・紙パルプ会館)で飼育される元氣なミツバチたちを見学します。また、「銀座街歩きツアー」では、古き良き銀座の面影を残すとおきのスポットや知る人ぞ知る隠れた名所にご案内します。どちらのコースでも、銀座ハチミツを使ったフレンチトーストとスムージーが味わえる朝食付きです。

A new way to enjoy Ginza — 2 courses to choose from! Ginza Honeybee Tour OR town stroll/overnight stay plan

- May 1, 2015 (Fri) ~ all year
- With the Twin Room (18 sq. m. - no smoking): ¥18,800- (2 adults/1 night/with breakfast)
- Tour time 10:30-11:30 14:00-15:00 (requires consultation)

The 'Ginza Honeybee Tour' is a collaboration between the Ginza Honeybee Project, which we introduced at the beginning of this pamphlet, and the Ginza Grand Hotel. The 'Ginza Town Stroll and Tour' allows you to explore the history of Ginza. We've prepared an overnight stay plan which allows you to choose the course you prefer from these 2 options. For the 'Ginza Honeybee Tour', you can visit the lively honeybees being raised on the roof of Ginza buildings (Kamiparupu Kaikan, Ginza 3-chome). For the 'Ginza Town Stroll and Tour', we will take you to places where one can see places from Ginza's 'good old days', as well as hidden great places that only those in the know are aware of. No matter which course you choose, you'll be treated to a breakfast featuring french toast and smoothies made with Ginza Honey.

家族旅行をたっぷり満喫

ファミリー特典付き宿泊プラン

- ・2015年5月1日(金)～通年
- ・ダブルルーム(16平米・禁煙)の場合 9,400円～(大人2名・お食事なし)
- ※添いの小さなお子様は宿泊料が無料になります。

家族旅行に嬉しい「2つの特典付き」プランをご用意いたしました。早めにお部屋をお使いいただける「チェックイン14時サービス」、荷物が多くなっても安心な「宅配ボックス(120サイズ)1箱無料※送料別」の2つのサービスで時間もお買い物もたっぷりお楽しみいただけます。



ベストレート宣言

グランビスタホテル&リゾートグループの公式ホームページでご提供する宿泊料金は、最もお得な料金であることを宣言いたします。

お客様がグランビスタホテル&リゾートの公式ホームページでご予約を完了された後に、他の予約サイトの方がより安い価格で同条件の宿泊商品が販売されていた場合には、ご予約後24時間以内に以下のリンクよりご予約されたホテルへ専用フォームにてご連絡ください。

ベストレートが守られていなかったことが確認された場合は、ご連絡いただいた価格と同料金でお泊まりいただくことをお約束いたします。

※ベストレート宣言はホテル・旅館のみ適用します。



▲観光などでのカップルやご夫婦、ご家族での宿泊におすすめるお部屋です。
This room is recommended for stays by married couples, lovers, and families.



▲銀座のビルの屋上から浜離宮の菜の花畑まで、ミツバチは空中散歩します。
From the roofs of Ginza buildings to the rape flower field of the Hama-rikyu Gardens, the honeybees stroll the skies.

Enjoy your family vacation to the fullest An overnight plan with special bonuses for families

- ・ May 1, 2015 (Fri) ~ all year
- ・ Double Room (16 sq. m. - no smoking): ¥9,400 (2 adults, meals not included)
- *Small children sleeping in the same bed may stay for free.

We've prepared a 'Dual Bonus Point' plan that is sure to make family vacations enjoyable. You'll be able to use the room early with our '2 PM Check-in Service' and won't have to worry about too much luggage with our 'Free Home Delivery Box' (size 120, 1 only, shipping charge separate), and with these 2 services, you'll be enjoy plenty of time and shopping.

Best Rate Declaration

We declare that the stay rate we post on the Grand Vista Hotel & Resort Group public homepage is the best rate available. If, after booking on the Grand Vista Hotel & Resort public home page, a customer finds a cheaper price with the same conditions offered on a different reservation site, please contact us within 24 hours of your reservation using the below link to send a special form to the hotel you booked. If it's confirmed that we were not offering the best rate, we promise you will be able to stay for the rate that you contacted us with.
*The Best Rate Declaration only applies to hotels and ryokan.



毎週水曜日の夕方1時間、カフェで交流を広める

Wednesday Grand Night

Each Wednesday, in the late afternoon, a chance to socialize in a cafe 17:00~18:00

銀座グランドホテルは、「地域とつながるグランドホテル」をめざしています。「Wednesday Grand Night」は、ご宿泊ゲストはもとより、街ゆくレジャーゲスト、銀座人、またはホテルスタッフ、誰でも参加できる無料(フリードリンク+おつまみ付)の交流会です。銀座のアートや文化に触れる企画やカフェに集う人たちの自由な交流をお楽しみください。

The Ginza Grand Hotel aims to be a 'Grand Hotel with Local Connections'. The 'Wednesday Grand Night' is a free (complementary drink + snacks) event for socializing that anyone can attend, including guests staying at the hotel, guests heading through town, Ginza locals, and hotel staff. Please enjoy our projects in which you can experience Ginza art and culture as well as free socializing with cafe-goers.

前菜、メインディッシュ、デザートをお好みで

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」

5種類の前菜、4種類のメインディッシュ、4種類のデザートから、好きなメニューをひとつずつお選びいただけます。

営業時間: 17:30 ~ 23:00 (ラストオーダー 22:00)
●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 + コーヒーまたは紅茶
●5,600円(税・サ込)
※デザートは4種類(デザートワイン1種類を含む)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・サ込)

Appetizer, main dish, and dessert according to your preference
A selectable dinner course
[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo"]

Choose from 5 types of appetizers, 4 types of main dishes, and 4 types of desserts to create a dinner course to match your tastes.

Open Hours: 17:30 - 23:00 (Last Order: 22:00)
・Amuse-bouche + an appetizer + a main dish + dessert or dessert wine + coffee or tea ・5,600 yen (tax and service charge are included)
*You can choose one out of 4 types of dessert (including one type of dessert wine).
*If you add one more appetizer or main dish, you will be charged 2,160 yen (tax and service charge are included) additionally.

NORTHERN TERRACE DINER TOKYO Recommended Menu

ノーザンテラスダイナー トウキョウ
おすすめメニュー



ご予約・お問い合わせ
Reservations and Inquiries
NORTHERN TERRACE DINER TOKYO
ノーザンテラスダイナー トウキョウ
※下記お電話またはウェブサイトより、ランチ・ディナーのご予約を承ります。
You can make a reservation for lunch and dinner through the phone number or website shown below.
TEL: 03-3574-9355
http://www.ginzagrand.com/restaurant/

今シーズンの開催予定

2015年6月～8月の毎週水曜日開催
※特別ゲストを迎えて開催する Special Wednesday Grand Night の最新情報は、当ホテルのホームページをご覧ください。



Schedule for this season:

Every Wednesday
from June 2015 to August 2015
*The latest information of Special Wednesday Grand Night that is to be held with a special guest is available on the website of our hotel.

おすすめ料理、シェフとの会話も楽しめる

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」

シェフのいるカウンターで飲みながら、カジュアルにディナーを楽しめるプランです。

営業時間: 17:30 ~ 23:00 (ラストオーダー22:00)
※土曜日は22:00(ラストオーダー21:00)
●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(肉料理または魚料理) + ドリンク
●3,900円(税・サ込)
※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 recommended dishes and a chat with the chef.
Chef's Counter
[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo"]

A plan where you can casually enjoy dinner as you drink at the counter where the chef is.

Open Hours: 17:30 - 23:00 (Last Order: 22:00)
*For Saturdays, 17:30 - 22:00 (Last Order: 21:00)
*Chef's recommended hors d'oeuvres assortments + main dish (meat or fish) + drink + 3,900 yen (tax and service charge are included)
*You can choose one main dish and one drink out of the menu.

Restaurant

シャンパーニュの芸術品と
新作オードブルの極上マリアーージュ

ペリエ ジュエ コラボ新作メニュー

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ」

A perfect marriage of champagne art and new hors d'oeuvres.

Perrier-Jouët New collaboration menu

[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo"]

シャンパーニュの芸術品とも言われる「ペリエ ジュエ」。ペリエ ジュエのシンボル、アールヌーヴォーの巨匠エミール・ガレがデザインした白いアネモネの花をモチーフにしたグラスに注ぎ、シャンパーニュに良く合う新作のオードブルと一緒に楽しみいただけます。大切な人と、優雅なひと時を、とおきのシャンパーニュでお過ごしください。

●開催期間:2015 年6月30日(火)まで ●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 17:30～23:00 (ラストオーダー22:00) ●シャンパーニュ:「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」グラス1,800円(税・サ込) ボトル10,800円(税・サ込) ●オードブル:「サーモンマリネと野菜のタルト シェーブルの香り」1,500円(税・サ込) ●協賛:Perrier-Jouët



Perrier-Jouët, capable of being considered champagne art. It is poured into a glass created from a motif of white anemone flowers designed by art nouveau master Émile Gallé - the symbols of Jouët. You can then enjoy your drink together with new hors d'oeuvres which match champagne wonderfully. Enjoy an elegant moment with a significant other together with top-quality champagne.

・Period: Until Tuesday June 30, 2015
・Open hours: Cafe on the 1st floor Monday - Friday 11:00 - 23:00 (last order: 22:00) Saturday 11:00 - 22:00 (last order: 21:00) / Sunday and holiday 11:00-20:00 (last order 19:00)
Dinner restaurant on the 1st basement floor 17:30 - 23:00 (last order: 22:00)
・Champagne: "Perrier-Jouët Grand Brut" Glass 1,800 yen (tax and service charge are included) Bottle 10,800 yen (tax and service charge are included)
・Hors d'oeuvre: Salmon marinade and vegetable tart, "Scent of goat milk cheese" 1,500 yen (tax and service charge are included) ・In collaboration with Perrier-Jouët

暑さを吹き飛ばすパワフルメニュー

サマーパーティープラン

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ」

会社の仲間、お友達同士の集まりにも、華やかな季節のお料理で、楽しい夏のひとときをお過ごしください。



●期間:6月1日(月)～8月31日(月) ●時間:17:30～23:00(最終入店21:00、ラストオーダー22:00) ●オンテールbuffet(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 ●6,000円(税・サ込) 2時間飲み放題付 ※幹事様特典: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

A powerful menu to beat the heat.

Summer Party Plan

[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo"]

For company colleagues or a meeting of friends. With gorgeous seasonal foods, spend an enjoyable time in the summer!

・Period: Monday, June 1 - Monday, August 31, 2015
・Open hours: 17:30 - 23:00 (last admission: 21:00, last order: 22:00)
・Buffet style (platters to share)
・Drink: draft beer, wine (red and white), whiskey highball, cocktail (several types), soft drink
・All-you-can-drink plan: 6,000 yen (tax and service charge are included) for 2 hours.
*Special benefit for party organizers: 1 person free for 30 people or more, 2 persons free for 50 people or more, 3 persons free for 70 people



真夏の夜をシュワーツと爽快にリフレッシュ

泡ガーデンテラス

カフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ」

蒸し暑い真夏の夜は、爽やかな泡系ドリンクでスッキリと乗り切りましょう。気の合う仲間とシェアして楽しめるデリカスタイル(10種類)のセレクト料理もご用意しました。

●期間:2015年7月1日(水)～2015年8月31日(月)
●時間:17:30～23:00(ラストオーダー22:00) ●ドリンク:生ビール スパークリングワイン、ウイスキーハイボール、スパークリングカクテル、ソフトドリンク ●料理オプション:1皿500円で選べる10種類の「タパスメニュー」
●2,000円(税・サ込) 1.5時間飲み放題プラン

Thoroughly refresh yourself on a midsummer night!
Bubble Garden Terrace

[Cafe & Restaurant "Northern Terrace Diner Tokyo"]

Get through steamy hot midsummer nights with a fresh bubbly drink! We've prepared a delicatessen-style selection (10 types) to enjoy with your favorite friends.

・Period: Wednesday, July 1 - Monday, August 31, 2015
・Open hours: 17:30 - 23:00 (last order: 22:00)
・Drink: draft beer, sparkling wine, whiskey highball, sparkling cocktail, soft drink
・Dish options: 10 types of tapas dishes. Each dish is 500 yen and selectable.
・All-you-can-drink plan: 2,000 yen (tax and service charge are included) for 1.5 hours.



How about considering the future with the lights off and soft candle light illumination?

Candle Night

Our hotel thinks about what can be done locally to realize a sustainable future. For a limited time, we are offering 'GRANVISTA Candle Night' at our hotel cafe & restaurant, 'Northern Terrace Diner Tokyo'. We dim the restaurant lights as far as we can and operate by candlelight. As you gaze at the soft light, how about taking some time to consider nature and the environment?

・Period: Monday, June 22 (Summer Solstice) - Tuesday, July 7 (Cool Earth Day)
・Venue: Café on the 1st floor and Restaurant on the 1st basement level of "Northern Terrace Diner Tokyo"
・Open hours: 17:00 - 22:00

銀座の夏の風物詩

ゆかたで銀ぶら2015

「ゆかたで銀ぶら 2015」協賛メニューとして、ホテル直営のノーザンテラスダイナー トウキョウ レストラン 1F では、「銀座はちみつ」を使ったフレンチトーストやカクテル (ノンアルコールカクテル) をご提供いたします。当ホテルフロント、レストランスタッフもゆかたを着て皆様のお越しをお待ちしております。

●「ゆかたで銀ぶら2015」開催日:8月2日(日) ●協賛メニュー:イベント期間:8月3日(月)～7(金) ●イベント概要:期間中、「ゆかたで銀ぶら2015」のパンフレットをご持参のうえ、ホテル直営のノーザンテラスダイナー トウキョウ B1で「選べるディナーコース」を注文いただくと、1ドリンクをプレゼントいたします。

A seasonal feature for summer in Ginza

Yukata de Gin-bura Festival 2015

For our collaboration menu with 'Yukata de Gin-bura Festival 2015', we will be offering french toast and non-alcohol cocktails using 'Ginza Honey' at our hotel's Northern Terrace Diner Tokyo restaurant (1F). Both our front desk and restaurant staff will be waiting in their yukatas!

- The '2015 Yukata de Gin-bura Festival', to be held on August 2 (Sun.)
- Collaboration menu for the event from August 3 (Mon.) - 7 (Fri.)
- Event summary:

During the event period, if you bring the 'Yukata de Gin-bura Festival 2015' pamphlet and order the 'Selectable Dinner Course' from our hotel's Northern Terrace Diner Tokyo (B1), you will receive a complementary drink.



「ゆかたで銀ぶら」は、銀座中央通り1丁目から8丁目の歩行者天国で開催されるイベントです。夏の風物詩のゆかたを着て、銀座でひとときの涼を楽しんでいただく目的でスタートしました。銀座グランドホテルでも協賛メニュー、イベントを実施します。

The 'Yukata de Gin-bura Festival' is an event held at the 'pedestrian heaven' from Ginza Chuo-dori 1-chome to 8-chome. It's designed to allow people to cool off and enjoy Ginza in summer seasonal yukatas. At the Ginza Grand Hotel, we'll be providing the collaboration menu and holding events.

Event

照明を消して優しいキャンドルの灯りで
少し先の未来を考えてみませんか

キャンドルナイト

当ホテルは、持続可能な未来を実現するために、地域で何ができるかを考えています。期間中、ホテル内のカフェ&レストラン「ノーザンテラスダイナー トウキョウ」では、「GRANVISTA Candle Night (グランビスタキャンドルナイト)」を開催。お店の照明をできる限り消して、キャンドルの灯りで営業します。優しい光を見つめながら、自然や環境について思いをめぐらせてみませんか。

●期間:6月22日(月)「夏至」～7月7日(火)「クールアース・デー」 ●場所:「ノーザンテラスダイナー トウキョウ」1階カフェ、B1階レストラン ●時間:17:00～22:00