

アコーホテルズが誇るハイクラスホテル「Pullman」が10月1日(月)に日本初上陸

プルマン東京田町

スマートカジュアル・ダイニング「KASA(カサ)」、 ルーフトップバー「PLATFORM 9(プラットフォーム ナイン)」 同日開業決定

フランス・パリを拠点とし、世界95ヶ国に4100を超えるホテル、リゾート、レジデンスを展開する世界最大級のホテルチェーン・アコーホテルズは、その中でもラグジュアリー及びアップスケールブランドの「Pullman(プルマン)」を、ホテル名称「プルマン東京田町」として2018年10月1日(月)にオープンいたします。

さらに、レセプションのある2階には、アジアンタッチの地中海料理をご注文から完成までオープンキッチンにより目の前で愉しんでいただける、スマートカジュアル・ダイニング「KASA(カサ)」、そして9階には爽快に走る新幹線や電車を眺めながら味わうオリジナルカクテルやワイン各種、タパスメニューを楽しめるルーフトップバー「PLATFORM 9(プラットフォーム ナイン)」も同日オープンいたします。





※画像はイメージパース

■工夫ともてなしに溢れるスマートカジュアル・ダイニング「KASA」

シーズンごとに変わるメニューはすべて「プルマン東京田町」でしか味わえないオリジナルメニューを開発。目の前でシェフの食への情熱を感じることのできるオープンキッチンからお届けするお料理やスイーツは、スマートカジュアル・ダイニング『KASA』 でしか味わうことのできない逸品揃いです。内装は随所に歌舞伎の「助六」の演目のエッセンスをさりげなく取り入れたデザインとなっています。シェイドや照明、ソファなど、着物の柄やかんざしからインスピレーションを得たフランスと和テイストの融合された空間に仕上がりました。厳選された上質な食材を、ラグジュアリーにこだわった空間で存分にご堪能ください。

また床から天井まで広がる大きな窓に光るやすらぎの自然光に癒されながら、アウトドアダイニングもできるテラス席や、コーヒーやピザなどの軽食やプルマン東京田町オリジナルのペストリーをテイクアウトしていただけるバリスタカウンターもございますので、ぜひご利用ください。

■ルーフトップバー「PLATFORM 91

JR田町駅を眼下に望むルーフトップバー『PLATFORM 9』。 まさにその名が伝える通り、爽快に走る新幹線や電車、夜景を眺めながら味わうハイエンドカクテルやワイン各種、タパスメニューは格別です。また桜や日本酒から、梅干し、きなこ、海苔など日本を想起させる素材を使用したオリジナルカクテルもご用意いたします。

輝く星空と東京の夜の輝きの間にあるアーティスティックなこの「駅」で、一味違ったワクワク感を ご体験ください。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

プルマン東京田町 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当:石原杏莉、關早紀子、澤井亨、照井岳志

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ptt pr@ssu.co.jp

■スマートカジュアル・ダイニング「KASA(カサ)」店舗概要

正式名称 : 英語表記 KASA

日本語表記 カサ

オープン時間 : 06:30~22:00

席数:104席(※テラス16席設置)

個室:1部屋(テーブル6席、ラウンジスペース4席)



~ エグゼクティブシェフ プロフィール ~



名前 : トーマス

年齢 : 37

国籍 : オーストラリア

インドネシア出身。19歳でオーストラリアに渡り、様々な文化が多層的に混じり合うメルボルンで料理の勉強をした後、有数のラグジュアリーホテル・レストランで技術を磨き、日本へ。日本でもレストラン、ホテルにて和の手法を学び、KASAのエグゼクティブシェフに就任。オーセンティックなヨーロッパ料理の手法にエスプーマなどの最先端の調理法、そして日本で学んだ和の手法を巧みに組み合わせ、オリジナルな料理を創作する。

~ メニュー例 ~



メニュー名 : 北海道産ホタテ 貝、銀杏、百合根、多古米のリ ゾット



メニュー名 : 国産馬肉のタルタル ブラックアイオリ "アジア風グラ モラータ"



メニュー名:本日の江戸東京野 菜盛り合わせ 三つ葉エムリッ ション 椎茸のナージュ 京都 産黒酢



メニュー名:ビアンカ (アジアーゴヴェッキオ、モッ ツアレラ、タレッジオ、セージ、 オジブランカ、埼玉八二ー)



メニュー名:マルゲリータ (バッファローモッツアレラ、 トマト、バジル)

■ルーフトップバー「 PLATFORM 9(プラットフォーム ナイン)」店舗概要



正式名称 : 英語表記 PLATFORM 9

日本語表記 プラットフォーム ナイン

オープン時間 : 17:00~24:00

席数:47席(うちテラス席24席)

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

プルマン東京田町 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 石原杏莉、關早紀子、澤井亨、照井岳志

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ptt_pr@ssu.co.jp

■プルマン東京田町 概要

正式名称 : 英語表記 Pullman Tokyo Tamachi

日本語表記 プルマン東京田町

住所 : 〒105-0023 東京都港区芝浦3-1-21

ホテル延床面積 : 約11,000㎡ (約3,300坪)

客室数 : 全143室

付帯施設 :レストラン、ルーフトップバー、

エグゼクティブラウンジ、

フィットネス、バンケットなど

階数: 地下2階~地上9階

アクセス: JR「田町」駅徒歩1分(東口出口直結)

都営地下鉄三田線・浅草線「三田」駅徒歩3分

お客様の問い合わせ先: 03-6400-5855 / HB137@accor.com



ご出張やプライベートのご旅行、どちらのニーズにもお応えする『プルマン東京田町』。東京らし さ溢れるモダンかつ伝統的、スタイリッシュでエレガンスな空間で、おくつろぎください。都内主 要駅へのアクセスや昼夜問わずご利用いただけるダイニングやカフェなど、利便性と愉しみを兼ね 揃えたステイをお約束いたします。

プルマンブランドとしては日本で初めてオープンする『プルマン東京田町』。モダンの優雅さに和の奥ゆかしさを感じる空間で、おもてなしの真髄を体感していただけます。天然素材と日本の文化を絶妙に融合したホテルロビーは、色鮮やかで心躍る歌舞伎をモチーフに装飾され、最新の設備とともにお客様をお迎えいたします。また、ご宿泊されるお部屋だけでなく、お料理のご注文から完成までを目の前で愉しんでいただけるオープンキッチンのスマートカジュアル・ダイニングやアーティスティックなルーフトップバー、エグゼクティブラウンジなど開放的な空間で充実したひとときをお過ごしください。

◆プルマンについて

最先端を求めて世界を旅する旅行者に、今までにない快適さとウェルネスを提供するアコーホテルズのアップスケールブランド。革新的デザインに、ビジネスでの利便性とレジャーの快適さをプラスしたハイクラスのホテルで、現在、世界33ヶ国にて117施設を展開。

◆アコーホテルズについて

本社:フランス・パリ

創業:1967年

ヨーロッパを中心に全世界で4100軒を超えるホテル、リゾート、レジデンスを展開する世界有数の

グローバルホテルチェーン。

その専門的な知識と豊富な経験をもとに、世界95ヶ国にて、ホテル運営とホテル投資を行う。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

プルマン東京田町 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 石原杏莉、關早紀子、澤井亨、照井岳志

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ptt_pr@ssu.co.jp