

ニューヨークのアートシーンにインスピアされたKimpton Shinjuku Tokyo

MEET + EAT at Kimpton Shinjuku Tokyo 2021年1月～3月まで

キンプトン新宿東京で味わう、限定ディナーメニューのご案内

■NYの歴史やカルチャーを題材に、毎月刷新される、限定ディナーコース

Taste of Manhattan

アート、ファッション、グルメ

あらゆるシーンで常に新しい刺激をもたらし人々の心を掴み続けるアイコニックな都市、ニューヨーク。

そんなNYの歴史やカルチャーにインスピレーションを受け、シェフ・トーマスが創る

シーズナルコースメニューは、月ごとに変わるテーマでお届けします。

新しい刺激、進化し続ける「ディストリクト」のクリエイティブなコースメニューをお楽しみ下さい。

JANUARY 1月

NYが舞台となった数々の名作映画は、ニューヨークをアイコニックな街に作り上げた魅力の一つです。1月のコースは、映画のワンシーンそのものや、古くから愛される名店から着想を得て、鹿肉のタルタル、アワビや松坂牛サーロインなどを使い、ラグジュアリーにニューヨーク・カルチャーを感じるコースに創されました。

DISTRICT CINEMA 25,000yen

ディストリクトシネマ

販売期間：2021/1/13～1/31

*各シーズナルコースメニューはディナータイムのご提供となります。

Amuse

あのサンドイッチが食べたい。

*「恋人たちの予感」1989年公開 Katz's Deliで売っていたサンドイッチ

Cold Appetizers

鹿肉のタルタル・醤油麹アイオリ・黒トリュフ

*「ウォール・ストリート」1987年公開 レストラン“21 Club”



Hot Appetizers

クリスタルブレッド・出汁マスカルポーネ・熟成ミモレット・フォアグラソテー・モリーユソース

*「ティファニーで朝食を」1961年公開 彼女がクロワッサンを食べながら見つめているダイヤモンド

Sea Food

アワビの鉄板グリル・ガーリック&パセリバター・フィンガーライム

*「セックス・アンド・ザ・シティ」2008年公開 レストラン“Pastis”

Meat

A5 松坂牛サーロインのステーキフリット・雲丹 カフェドバリバター

*「アメリカン・サイコ」2000年公開 レストラン“Smith & Wollensky”

Pre Dessert

フローズンホットチョコレート

*「セレンディピティ」2001年公開 レストラン“Serendipity”で提供される冷凍ホットチョコレート

Dessert / Petits Fours / Coffee or Tea

あまおう苺 コブラード・バラのアイスクリーム/ プティフル/ コーヒー・紅茶

*「ジャングル・フィーバー」1991年公開 レストラン“Sylvia’s”



NY SOUL FOOD 25,000yen
NYソウルフード
販売期間：2021/2/1～2/28

FEBRUARY 2月

ブラックヒストリーを祝うこの季節には、アフロアメリカンカルチャーのルーツであるソウルフードに敬意を表し、キャビアアクセントのハッシュパピー やポルト酒トリュフが香るバターミルクチキンなど、ラグジュアリーに姿を変えたコースメニュー。

Amuse

ハッシュパピー・クリスタルキャビア

Cold Appetizers

豚スネ肉のスマーキング&フォワグラテリーヌ・ブラックビーンベルベットキュウリピクルス

Hot Appetizers

バターミルクチキン&ワッフル・ポルト&トリュフソース

Sea Food

クリスピースキン甘鯛・サステナブル海老 ガンボ・カイエンヌペッパー フォーム

Meat

サウザンスタイルビーフリブ・"ホッピンジョン"

Pre Dessert

キーライムシャーベット

Dessert

サウザントランスパーレントパイ・シュガークランベリー

クレームフレッシュアイスクリーム

Petits Fours プティフル

Coffee or Tea コーヒー・紅茶

MARCH 3月

ニューヨークで始まり、いまでは世界の各地で開催されているプライドパレード。多様性を尊重し、アイデンティティに誇りを一躍プライドパレードの象徴でもあるレインボーカラーで仕立てられた彩り豊かなコースメニューは、サステナブルサーモンや鮮やかなレッドのビーツを使ったパンナコッタなど、一皿ごとに美味しいサプライズ&ディライトが待ち受ける楽しいメニュー。

Red

ビーツパンナコッタ・うずらのポーチドエッグ・山羊のチーズ

Orange

サステナブルサーモンコンフィー・ジンジャー&レモングラスレリッシュ
キャラットゼリー

Yellow

サフラントルティーヤ・プルド松坂ポーク・マンゴーサルサ

Green

ロブスターケーキ・ホイップアボカド・スピナッチオイル
グリーンフィンガーライム・プランクトンアイオリ

Blue

A5山形牛サーロインのグリル・トリュフマッシュポテト
スピルリナアイオリ・モリーユソース

Indigo

バターフライピー フラワー・レモネードシャーベット

Purple

シャドークwiーン ポテトドーム・ブルーベリーアイスクリーム

Petits Fours プティフル

Coffee or Tea コーヒー・紅茶



PRIDE PARADE 25,000yen
プライドパレード
販売期間：2021/3/1～3/31

キンプトン新宿東京 総料理長 トーマスより

キンプトン新宿東京で私が創るメニューは、ニューヨークの多岐にわたるフードシーン、特にマンハッタンの多様性に基づいています。ニューヨークの折衷的で色鮮やかな感覚に日本のアクセントを利かせ、さまざまな文化や歴史が調和し、豊かにテーマが化学反応を起こすクリエイションをご体感下さい。

キンプトン新宿東京にて、お会いできることを楽しみにしています。



#食べるアートで人気のキンプトン新宿東京のアフタヌーンティー
ストロベリーをフィーチャーした新メニュー1月13日から！

大人気のアフタヌーンティーが
新フレーバーに。

今回は、旬のストロベリーを思い切り楽しむ #食べるアート

アートシーンからインスピレーションを得て、シェフ・トマスが創り上げたキンプトン新宿東京のアフタヌーンティーメニューはアンディ・ウォーホル、ヴィンセント・ヴァン・ゴッホやクロード・モネなどアート界の巨匠たちへのオマージュメニュー。今回は旬のストロベリーをふんだんに取り入れ、全く新しいフレーバーに！

ピート・モンドリアンの「コンポジション」を再現したラズベリーのターキッシュデライトやアンディ・ウォーホルの「バナナ」が印象的な、ストロベリーバナサンデー、そしてジャクソン・ポロックの抽象画を魅せたホワイトストロベリーキューブなど、ストロベリーづくしの、“#食べるアート”が心ゆくまで楽しめるメニューをお届けします。

Harney & Sons（ハーニー&サンズ）のティーセレクションやオニバスコーヒーなどお好きなお飲み物をお選びください。



ディストリクト プラスリー・バー・ラウンジ

プランチ: 7am - 3pm

アフタヌーンティー: 2:30pm または3pmより2時間制

ディナー: 6pm - 10pm

バー(ラウンジ・テラスエリア): 7am - 1am

* フードは10pmまで

* 1月11日まで、ディナー・バーの営業時間は18:00～22:00
(L.O.21:00) とさせていただきます。

<ご予約・お問い合わせ>

電話番号：03 6258 1111 [WEB](#)予約



インスタグラム @districttokyo

■ DISTRICT BRASSERIE・BAR・LOUNGE

ディストリクト ブラッスリー・バー・ラウンジ

マンハッタンの多様性からインスピレーションを取り入れ、新宿の「今」を感じるモダンブラッスリー。グリルやシーフードを取り入れたクリエイティブなメニューを楽しめます。

ブランチ: 7am - 3pm

アフタヌーンティー: 2:30pmまたは3pmより2時間制

ディナー: 6pm - 10pm

バー(ラウンジ・テラスエリア): 7am - 1am

* フードは10pmまで、ラストオーダー 9 pm

* 1月11日まで、ディナー・バーの営業時間は18:00~22:00
(L.O.21:00)とさせていただきます。



DISTRICT

BRASSERIE・BAR・LOUNGE

<ご予約・お問い合わせ>

電話番号: 03 6258 1111 [WEB](#)予約

住所: 〒160-0023新宿区西新宿3丁目4-7

キンプトン新宿東京内 2F



■ Kimpton Shinjuku Tokyoについて

2020年10月2日、東京・新宿に誕生したキンプトン新宿東京

日本初上陸となるキンプトン新宿東京は、インスタレーション、ポップアップストア、ローカルに愛されるレストランなど、いつも何かが新しく、誰かに教えたくなるような事が見つかる、NYのアートシーンからインスピレーションを受けたラグジュアリーライフスタイルホテルです。とんでもなくパーソナルなおもてなしをはじめ、イブニングソーシャルアワーやモーニングキックスタート、家族もあるペットを連れてのステイや、ヨガクラスなど、キンプトンでしか味わえない新しい“ラグジュアリーライフスタイルステイ”を東京・新宿でご体験いただけます。

■ 概要

名称 : **Kimpton Shinjuku Tokyo** / キンプトン新宿東京

ホテルHP: <https://www.kimptonshinjuku.com/jp/>

総支配人: ネイサン・クック (Nathan Cook)

開業日 : 2020年10月2日

所在地 : 〒160-0023東京都新宿区西新宿3-4-7

電話番号: 03-6258-1111

アクセス: 新宿駅（8番出口）から700m



キンプトンホテルズ&レストランについて: サンフランシスコにベースを置く、キンプトンホテルズ&レストランツは、1981年にアメリカで、ユニークで特徴的な、デザイン重視のコンセプトのホテルを作ったラグジュアリーライフスタイルブランドです。現在、アメリカ、カナダ、ヨーロッパ、カリブ海、および中華圏の都市部 そしてリゾート地に、それぞれの個性あふれる70を超えるホテルと80以上のレストラン、バー、ラウンジを運営しています。キンプトンがプロデュースする空間と体験は、いつもゲスト中心。エネルギー溢れるフレーバーがSOULに元気を与え、好奇心を呼び起こす。そんなインスピレーションを刺激されるデザインと、台本もなく、どこまでも個性的でアーティスティック、だけど細かいところにもこだわった、とんでもなくパーソナルなゲスト体験。心に触れるサービスと体験を届けるキンプトンのチームメンバーは、FORTUNE誌の「働きがいのある会社Best 100」リストに掲載される、世界からも評価されたワークカルチャーを作りあげてきました。 2015年1月、キンプトンは、インターベンチネンタルホテルズグループ(IHG®)に仲間入りしました。詳細については、www.KimptonHotels.comをご覧ください。

【本件に関するお問い合わせ先】

キンプトン新宿東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ.内)

担当:佐藤(080-4904-3107)・和久(070-1639-9625)・牧野・鈴木

TEL: 03-6894-3251 / FAX: 03-5413-3050 / E-mail: kimpton@ssu.co.jp