

トム・エイキンズが東京エディション虎ノ門に  
The Jade Room + Garden Terraceをオープン  
2022年10月1日（土）



2022年10月、世界的に有名で受賞歴のある、ミシュランスターシェフのトム・エイキンズが東京エディション虎ノ門にThe Jade Room + Garden Terraceをオープンします。近年では2021年の世界のベストニューホテルを紹介するConde Nast Traveler誌のホットリスト、そしてTravel + Leisure誌のイットリストにも選出された東京エディション虎ノ門にオープンする新しいレストランは、エディションブランドがその名を知られる、革新的で世界的に有名なダイニング・エクスペリエンスを証明します。

31階のロビーに隣接するThe Jade Room + Garden Terraceは、ローカルにも旅行者にも親しまれる新鮮で革新的な料理を提供する、ホテルのシグネチャーレストランです。トム・エイキンズのメニューは日本の文化と料理に根付く変幻自在さと表現の豊かさを称えながら、多様かつ洗練された調理技術によってコンテンポラリーな和と洋のフュージョンを生み出すことでその可能性をさらに押し広げており、それらはすべて東京タワーと東京のスカイラインを望む、息をのむような景色を眺めながら楽しんでいただけます。

「この10月に日本で最初のレストランをオープンすることになり、心躍る気持ちです。私は日本の料理や伝統に強い憧れを持っています。季節にフォーカスし、大自然からインスピレーションを得て、屋内のJade Roomと屋外のGarden Terraceのためにそれぞれ別のメニューをデザインしました。その結果は和と洋が一体となったフュージョンで、みなさんに早く体験していただきたいです。」 - シェフ トム・エイキンズ

### The Jade Room + Garden Terrace (ジェイド ルーム + ガーデン テラス)

住所：〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-1-1 東京エディション虎ノ門 31F  
席数：カウンター 12、メインダイニングルーム 64、プライベートダイニングルーム (小) 8・(大) 14、テラス 72  
予約：03 5422 1630 または：[jaderoom@editionhotels.com](mailto:jaderoom@editionhotels.com)

#### 営業日：

##### 〈Jade Room〉

ランチ (土・日) - 4皿のコース：10,000円

ディナー (水～日) - 4皿のコース：16,000円 / 6皿のコース：20,000円、アラカルトメニューセレクション

\* 消費税・サービス料込

##### 〈Garden Terrace〉

水～日 - シェアリングスタイルの小皿料理

#### 営業時間：

ランチ 12:00-14:30

ディナー 17:30-21:30

ガーデンテラス 12:00-21:30

THE  
TOKYO  
TORANOMON  
EDITION®

## Jade Room

レストランの穏やかな空間で、ゲストはトム・エイキンズによって生み出された料理を、4皿または6皿コースのテイastingメニューやアラカルトメニューとして楽しんでいただけます。  
季節ごとに変わるメニューには次のようなものがあります：

\*\*\*

イカのコンソメ、柚子、チキン、レモンのコンフィ

炭火で炙った根セロリのカルパッチョ、トリュフ

鯖、出汁、胡麻、大根、ふりかけ

子豚のばら肉、イカ、パイナップル、バニラ

\*\*\*



レストランでは、新しい味や意外なフレーバーを打ち出したエキサイティングなセレクションのカクテルやワインメニューを紹介します。国内のボタニカル蒸留所とのコラボレーションによる季節のカクテルは、The Jade Room + Garden Terraceオリジナルのユニークなボトルドカクテル（ボトル入りカクテル）でご提供します。

The Jade Room + Garden Terraceへ入る際、ゲストは写真家 山本昌男の作品が飾られたエントランスを通して、活気あふれる空間へと迎え入れられます。贅沢なウォールナット材パネルの床や壁、円形のベンチシート、ジュエルグリーン（翡翠色）のスツールを配した上品なカウンター席、アーティスト ジョン・ジャクソンによるカスタムメイドの絵画が空間を彩ります。さらに、ゲストを虎ノ門エリアという大都市の真ん中に現れた魅惑的なガーデンへと導く6本の象徴的なシラカシの木や200本の鉢植え植物が、この空間を完成させています。

Jade Roomにはそれぞれ8名と14名収容可能な2つのプライベートダイニングルームがあり、ゲストの好みに合わせて特別に作られるテーラーメイドのメニューを楽しんでいただけます。手すきの和紙に包まれたプライベートダイニングルームからは、瞬くように輝くレースカーテンと屋外テラスの緑樹を隔てて、都心のパノラマがご覧いただけます。

Press Contact | HiRAO INC +81 3 5771 8808

Kayoko Hirao [kayoko@hirao-inc.com](mailto:kayoko@hirao-inc.com) Nozomi Ito [nozomi@hirao-inc.com](mailto:nozomi@hirao-inc.com)

THE  
TOKYO  
TORANOMON  
**EDITION**

## Garden Terrace

Jade Roomから一步出るとそこは、地上140mの高さから東京の街を見下ろすGarden Terraceです。夏期のみオープンするGarden Terraceでは、季節ごとに移り変わるグリーンが穏やかで魅力的な空間を創り、忙しい都会の日常からゲストを解き放ちます。Garden Terraceではカクテルや次のようなシェアリングスタイルの小皿メニューを提供します：

\* \* \*

ロブスターロール、スタチスパイスマヨネーズ、海苔、フライドキャベツ

自家製リコッタチーズ、酢漬けビーツ、四川風キュウリ

パッションフルーツとバニラでマリネした帆立

牛肉のタルタル、メープル風味の卵黄、オニオン克蘭ブル

\* \* \*



東京エディション虎ノ門は、日本文化の卓越性、エレガンス、シンプルで純粋なアプローチと、エディションの情熱、感情、洗練性、永続的な現状打破、固定概念を覆しこれまでなかった全く新しい何かを創造する願望との絶妙なバランスを体現しています。このエレガンスとシンプリシティによるシナジーと既成のスタイルの打破は、東京エディション虎ノ門のレストランやバーのいたるところに発揮されており、トム・エイキンスが創り出すエクスペリエンスの中にも表れています。トムのメニューは、何よりもまず食材と産地にこだわり、そして季節感と多様性を追求し、さらにインターナショナルな表現との融合を意識しています。

Press Contact | HiRAO INC +81 3 5771 8808

Kayoko Hirao [kayoko@hirao-inc.com](mailto:kayoko@hirao-inc.com) Nozomi Ito [nozomi@hirao-inc.com](mailto:nozomi@hirao-inc.com)

THE  
TOKYO  
TORANOMON  
EDITION®

## エディションホテルについて

エディションホテルは、斬新で予測不能な驚きに溢れ、ゲスト一人ひとりに合わせたユニークなホテル体験で、これまでのラグジュアリーを再定義する唯一無二のライフスタイルホテルブランドです。最高のダイニング、エンターテイメント、サービス、およびアメニティのすべてを「一つ屋根の下」で提供しながら、エディションホテルは個々に完全にユニークでその土地その時に合わせた文化的かつ社会的背景を最高の形で反映しています。

ラグジュアリーや文化に精通し、サービスに敏感なお客様にとって、エディションの体験とライフスタイルは、テストメイキングデザインと革新性、そしてグローバル規模での卓越したサービスの、前例のない融合と完璧なバランスを提供します。

現在エディションは、北米、欧州、中東、アジアなど世界各地で14のホテルを運営しています。このたびエディションホテルは、2022年内にさらなる国際展開を計画しており、3大陸で新たに8つのホテルをオープンする予定があることを発表しました。ローマ、タンパ、ドーハ、メキシコのリビエラ・マヤ・アット・カナイ、そして東京の2拠点目となる銀座もオープンする予定です。これら世界各地での開業は、マリオット・インターナショナルのラグジュアリーブランドの一つである「エディション」の、力強い成長を裏付けるものとなっています。

@toranomonedition  
#TokyoEDITIONToranomom  
#EditionHotels  
#東京エディション虎ノ門