

Press Release

報道関係者各位

2022年1月28日

ANA ホリデイ・イン仙台

1日を通して宮城・東北を楽しむ“杜のオールデイ・ダイニング”へ カジュアルダイニング「Chef's Table」リニューアル

2022年2月1日（火）リニューアルオープン！

ANA ホリデイ・イン仙台（仙台市若林区、総支配人：小竹聖一）では、カジュアルダイニング「Chef's Table（シェフズテーブル）」の改装工事を行い、2022年2月1日（火）にリニューアルオープンいたします。



※レストラン完成予定バース図

カジュアルダイニング Chef's Table は 2001 年の開業以来 20 年間、ホテルのメインダイニングとして、厳選食材の旨味を最大限に引き出したお料理をお楽しみいただけるレストランとして親しまれてまいりました。この度、コンセプトならびに内装をリフレッシュし、リニューアルオープンいたします。

【新カジュアルダイニング Chef's Table 特徴】

1、きっと誰もが自然体になれる空間へ

店内は、これまでレストランとロビーを区切っていた特徴的な壁面を取り払い、開放感あふれるオープンロビーレストランへ。店内中央には仙台市の市木である「ケヤキ」をイメージした柱が佇み、杜の都仙台を感じていただける木目調の柔らかく明るい空間へとリニューアルいたします。テーブル席の他にソファ席やカウンター席を設けることで、お客様の利用シーンに合わせたお席でゆっくりとお寛ぎいただけます。

また、店舗入口を一新し To Go カウンターを増設。ロビーにソファ席を設け、ラウンジとして待ち合わせ利用時にもコーヒー等のテイクアウトが利用できるようになります。



※ロビー・フロント完成予定パース図

■リノベーションにあたって

コロナ禍の時代に入り、人の暮らし方や時間の概念、価値観が一変し、“居場所”について考えさせられるようになりました。駅から少し離れたこの立地に、大きなケヤキの樹が手を広げていることをイメージして、地元の人のおアシスになってほしいという思いからこの場所が生まれました。

開放感と包み込まれているような温かさのある空間が、いつでも気軽に立ち寄れる居心地の良い場所になって欲しいと思っています。是非この場所を訪れて、その日、その時の気分に合わせて、お気に入りの“居場所”を見つけてみて下さい。

■デザイン・設計・施工：株式会社乃村工藝社 <https://www.nomurakougei.co.jp>

1892年の創業以来、商業施設、ホテル、ワークプレイス、博覧会、博物館などのさまざまな空間の総合プロデュース企業として、全国9拠点を展開し、プランナー、デザイナー、プロダクトディレクターなどの専門職が総計1,000名以上在籍しています。創業から120年以上にわたり培ってきた総合力とデジタルテクノロジーを活かし、地域活性化をはじめ社会課題の解決につながる空間価値の提供で人びとに「喜びと感動」をお届けしています。現在、事業を通じて持続可能な社会の実現のためのソーシャルグッド活動を推進しています。

■デザイナー



吹浦 透 Toru Fukiura

株式会社乃村工藝社

お客様とのコミュニケーションを大切に、地域に根付いた快適で愛される空間づくりのお手伝いをします。リノベーション物件に携わる機会が増えていますが、その土地の魅力を最大限引き出すことで機能と価値を向上させる『快適な再生』を目指しています。

最近の実績：ホテル、オフィス、アンテナショップ、複合施設のリノベーション、大型商業施設、展示室など



北島 奈々絵 Nanae Kitajima

その場所のポテンシャルを読み解くこと、“居心地”や“くつろげる空間”を大切に設計することを考えています。余白のある暮らし、光や緑を感じ素材の持つ力から空気感のある心地良さを常に探求しています。

最近の実績：ホテル、レストラン、船舶内装、レジデンス、古民家再生プロジェクトなど

2、地場食材を楽しむお食事

「東北 Local Cuisine (ローカルキュイジーヌ)」をメインコンセプトに、東北の新鮮な食材を使用し、和洋折衷を取り入れたホテルオリジナル「J-Western Style」の料理を提供いたします。ここ宮城県の郷土料理から朝がはじまり、昼から夜にかけては東北各地を旅するように地場食材を楽しむメニューへと広がっていく、杜のオールデイ・ダイニングです。

(ランチメニュー)

その日のおすすめ食材を使用した肉料理・魚料理の他、人気のホテルカレーやパスタ・ピッツアメニューをメイン料理としてご提供いたします。全てのランチメニューには、サイドビュッフェとして、サラダ・本日のスープ・シェフ自慢の帆立貝をじっくり煮込んだ中華粥・ドリンクバーがセットでご利用いただけます。

(ディナーメニュー)

「日本酒と楽しむ創作イタリアンバル」として地場食材を使ったタパスなどを、バル感覚でカジュアルに楽しんでいただけます。

タパス

県産日本酒を使用した石巻産ムール貝のスチーム・北限の柚子が香る三陸帆立貝柱のマリネ・金華メサバのセビーチェ パセリ風味・石巻産アンチョビを使用したアヒージョ など

メイン

伊達の旨塩でいただく特選牛ステーキ・県産ポークカツレツ 仙台味噌仕立ての特製ソース・仙台名物網焼き牛たん など

パスタ・ピッツア・ごはん

蔵王モッツアレラチーズのマルゲリータ・ポルチーニ風味のクリームパスタ・しらすとカラスミの和風パスタ・シェフいちおし！石焼フォアグラリゾット・竹鶏たまごのとろ〜りオムライス など



左) 石巻産アンチョビを使用したアヒージョ



中央) 伊達の旨塩でいただく特選牛ステーキ



右) シェフいちおし！石焼フォアグラリゾット

3、食事と一緒に味わいたいお飲み物

今回のリニューアルに合わせ、地元企業である株式会社ほの香とのコラボが実現いたしました。珈琲豆を自家焙煎しているカフェとして県内でも人気を誇る「ほの香」。そのお力添えをいただき、ホテルオリジナルブレンドコーヒーを完成させました。エチオピアやマンデリンを独自配合し、軽やかながら凛として華やかな味わいのコーヒーとなっております。店内でお楽しみいただけるほか、テイクアウトとしてもご購入いただけます。



■株式会社ほの香 代表取締役 高橋 周平氏 コメント

癒しのひとときを演出するパンやスイーツとご一緒に合わせてお召し上がりいただくコーヒーとして、上質な小麦やバター風味をより一層引き立てるようなオリジナルブレンドを目指しました。使用するコーヒー豆には、産地毎の個性的な風味を持つスペシャルティコーヒーと呼ばれる最高品質のものを採用し、しっかりとしたコーヒーらしさを感じられる中深煎りのブレンドに仕上げました。

このオリジナルブレンドの特徴は、香ばしい華やかな香り、すっきりとした上質な苦味、とろりとしたまろやかな口当たり、クリーンで雑味のない甘い余韻が感じられます。是非おいしいパンやスイーツとご一緒に上質なコーヒータイムをお楽しみいただければ幸いです。

そして、ディナータイムには東北の地場食材と合わせて楽しんでいただける日本酒を数多く取り揃えました。オープニングとなる2月は、宮城の日本酒を12種類ラインナップ。その日のおすすめを気軽に楽しめる飲み比べセットのご用意もございます。また、リニューアルオープン記念として2月4日（金）からは、厳しい冬の終わりを告げる縁起酒「立春朝搾り酒」をご提供いたします。立春の朝に搾りあがったばかりの新しいお酒を、新しいレストランでお楽しみください。

（日本酒メニュー）

黄金澤 飛切・森乃菊川 純米酒・一ノ蔵 純米酒・阿部勘 四季の松島 本醸造生酒・天上夢幻 特別純米酒・日高見 純米酒 など

装いも新たに生まれ変わるカジュアルダイニング シェフズテーブルに、どうぞご期待ください。

2010年7月、IHGのグローバルブランドであるホリデイ・インとANAホテルの共同ブランドホテルの第1号として誕生いたしました。

IHG® / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG(インターコンチネンタルホテルズグループ) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、下記の幅広いホテルブランドのポートフォリオを有する、国際企業です。

シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテル インディゴ, EVEN ホテルズ, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, voco™, ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, avid ホテルズ, ステイブリッジ スイーツ, Atwell スイーツ, キャンドルウッド スイーツ

世界約100ヶ国に5,900ホテル、884,000室を展開するグローバルホテルオペレーターです。さらに、世界、約1,900軒のホテルが開発中となっています。また、IHGのロイヤリティプログラム、IHGリワーズクラブは、世界最大級のロイヤリティプログラムで、現在、世界1億人を超える会員の皆様に様々な特典をお楽しみいただいております。

ホリデイ・インホテルズ&リゾーツについて

ホリデイ・インブランドは、1952年より世界中で、「Joy of Travel」をコンセプトにたくさんの旅行者たちをお迎えしてきました。グリーンのアイコニックなサインが特徴的なホリデイ・インホテルズは、心温まるサービスとコンテンポラリーなデザインでビジネス、レジャー、そしてファミリーに思い出に残る体験をお届けしています。ホリデイ・インホテルズでは、仕事や遊ぶために必要なアメニティをはじめ、子供は朝食無料となるフルサービスのレストラン、ミーティングやビジネス設備や快適にお過ごしいただけるパブリックエリアなど、ご旅行をより楽しいものにする設備をご用意しています。

詳細は、IHG公式サイト <https://www.ihg.com> または、ホリデイ・インブランド公式サイト：<https://www.holidayinn.com> をご覧ください。

【本プレスリリースに関するお問い合わせ】

ANA ホリデイ・イン仙台 広報担当 : 渋谷

TEL : 022-256-5111 FAX : 022-256-5211 MAIL : tomomi.shibuya@ihg.com