

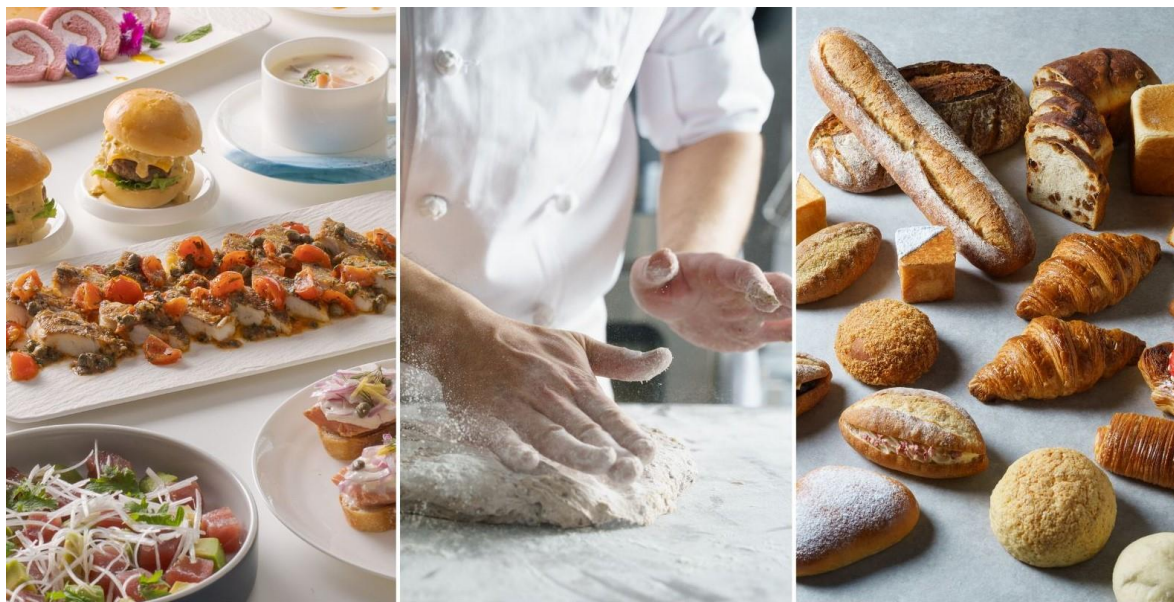


2024年4月15日（月）
株式会社ケン・ホテル&リゾートホールディングス
プレミアホテル-CABIN PRESIDENT-東京

東京で注目のベイエリア”晴海”に誕生、「プレミアホテル-CABIN PRESIDENT-東京」内
絶品パンが食べ放題のレストラン、ランチビュッフェのご予約受付開始

2024年4月27日(土)オープン、こだわりの詰まったベーカリー&カフェ「PROMENADE」も営業開始

国内・海外に36軒のホテルを展開する株式会社ケン・ホテル&リゾートホールディングス（所在地：東京都港区、代表取締役：佐藤 繁）は東京都中央区晴海3丁目に「プレミアホテル-CABIN PRESIDENT-東京」を2024年4月26日(金)に開業いたします。ホテル開業に先立ち、本日2024年4月15日(月)より公式サイトにて、レストランのランチビュッフェのご予約を受付開始したことをお知らせいたします。



ランチビュッフェメニュー及び、ベーカリー&カフェ（イメージ）

ホテルが手掛けるベーカリーカフェと、絶品パンが食べ放題のビュッフェレストラン

東京の発展めざましいベイエリア、晴海に2024年4月26日(金)に開業する当ホテルでは、職人が粉から生地を仕込み館内で焼き上げた自慢のパンを1階のベーカリーでご提供いたします。ホテル2階にはこのベーカリーの焼きたてパンや、ホテルシェフの絶品料理が食べ放題のビュッフェレストランがオープン。朝食とランチを営業し、シェフの技が光る料理の数々をビュッフェスタイルでお召し上がりいただけます。ランチタイムには、シェフが手打ちした生麺を使用した日替わりパスタも。こだわりの一皿をランチ限定で提供いたします。ホテルレストランならではの本格的な味わいを、ビュッフェレストランで好きなだけお楽しみください。



◆ 絶品パンが食べ放題のビュッフェレストラン「Bayside KITCHEN」



ランチビュッフェ(イメージ)

「Bayside KITCHEN」は、ホテルベーカリーの焼き立てパンをメインとしたビュッフェレストランです。焼きたてのパンの香りが漂う中、シェフが手がける絶品料理と共に、美味しいひと時をお届けします。ライブキッチンで仕上げる出来立てのお料理や、見た目も華やかなホテル自慢のパンと一緒に楽しみたい多彩なメニューをご用意しています。また、レストランには大小の個室も完備しており、友人同士のお食事やカジュアルな会食などにもご利用いただけます。

【ビュッフェメニュー（一部）】



チーズバーガー

ライブキッチンより出来立てをご用意



本日のパスタ

イタリアンシェフが手掛ける日替わり生パスタ



鮮魚のポワレ



レストラン内観

【Bayside KITCHEN (ベイサイドキッチン) 概要】

- ・ 場所 : ホテル2階 ・ 席数 : 74席 ・ 個室大 : 最大12名、個室小 : 最大4名
- ・ 営業時間 : ランチビュッフェ 11:30~14:30 (最終入店 14:00)
- ・ 料金 : 大人3,080円、小学生1,540円
- ・ ご予約 : オンライン <https://www.tablecheck.com/shops/cabin-tokyo-baysidekitchen/reserve>
お電話 03-6910-1877 (ホテル代表03-6910-1885)

◆ ホテルが手掛けるベーカリーカフェ「Bakery & Cafe PROMENADE」



ベーカリー&カフェ(イメージ)

ホテル1階、大通り沿いには「Bakery & Cafe PROMENADE (ベーカリー&カフェ プロムナード)」がオープンいたします。「散歩道」を意味する店舗名「プロムナード」には、普段の生活の中で「小さな幸せ」を提供できる場所でありたいという願いが込められています。

パンは職人が粉から生地を仕込み、すべての工程を店内で行うスクラッチ製法を採用し、北海道産小麦や発酵バター、天然酵母などの厳選された素材を使用。その日の気候や湿度に合わせて焼き上げたパンは、手作りだからこそ生み出せる豊かな風味を持ち、種類毎に異なる食感になるよう一つ一つ丁寧に焼き上げます。



ベーカリー&カフェ(イメージ)

パンは朝食、ランチからカフェタイムまでお楽しみいただけるよう、バゲットやカンパーニュ、クロワッサンなどのベーシックなものから、オープンサンド、カレーパン、明太フランスなどのお惣菜系、クリームパンや季節のフルーツデニッシュなどスイーツ系まで約40種をご用意します。

併設のカフェスペースは、通りに面した大きなガラス窓から陽光が注ぐ、パンの香ばしさがあふれる空間。イートイン専用のメニューやドリンク類もご用意し、ふらりと立ち寄っていただける楽しい街角カフェを目指して参ります。

【Bakery & Café PROMENADE (ベーカリー&カフェ プロムナード) 概要】

- ・場所 : ホテル1階
- ・席数 : 店内18席 テラス席10席
- ・営業時間 : 10:00 ~ 18:00



カンパーニュ、バゲット

多加水の生地を使用し表面はパリッと、中は滑らかな食感に仕上げています。

明太フランス

美味しい明太フランスを作りたいという思いから、パンの生地自体に生海苔を練り込んだ磯の香りが広がる今までになかった明太フランスです。



クロワッサン

シグネチャーのクロワッサンは、発酵バターをふんだんに使用することで、濃厚なバターの香りが広がります。バターを丁寧に織り込んだ生地は、サクサク食感が際立ちます。中のしっとりとした食感との違いもお楽しみください。



幸せの生クリームパン

岩手県の契約農家から仕入れたこだわりの卵を使用した自家製カスタードクリームと生クリームを混ぜたクレームディプロマットを、焼きあがった生地につぶり入れて仕上げました。

デザートや、お手土産にもぴったりです。



パンオショコラ

そろった縦じまが美しいパンオショコラは、チョコレートだけでなくオレンジを使用し、大人を魅了するパンに仕上げました。クリスピーな食感と発酵バターの豊かな風味もお楽しみください。



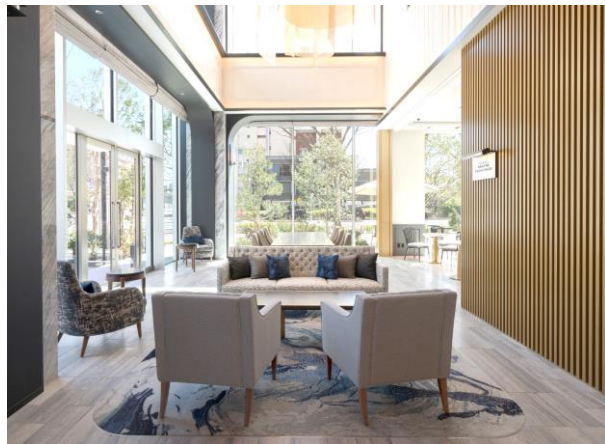
カレーパン

柔らかく煮込んだ牛すじがごろっと入ったホテルシェフの手作りカレーを、サクッとカリッとした食感の生地で包み込みました。

◆ ホテル概要



ホテル外観



ホテル内観

名称 : プレミアホテル-CABIN PRESIDENT-東京
所在地 : 東京都中央区晴海3丁目2番7号
客室数 : 135室
施設 : レストラン、ベーカリーカフェ、フィットネスジム、コインランドリー
開業予定 : 2024年4月26日(金)
公式サイト : <https://cabin.kenhotels.com/tokyo/>

ホテルは、東京2020オリンピック・パラリンピックで使用された選手村の跡地に「晴海フラッグ」が再開発されるなど、“東京のどまんなか”として注目されている発展めざましい東京のベイエリア、中央区晴海に開業。

銀座、豊洲市場、台場、浅草など東京の主要観光地はもちろんのこと、品川、東京駅、東京ビッグサイトなどビジネスの中心となるエリアへのアクセスも抜群の立地です。また、このように主要駅にも至近でありながら、ホテル周辺には緑豊かな公園が広がるなど、穏やかな環境での滞在が楽しめるのが魅力。ベイエリアならではの景観と心地よい海風が、開放的な雰囲気を演出します。

なお、ホテルのシンプルで機能的な客室は、ツインタイプ(25.5平米)を中心とした全135室から成り、最大で4名様まで快適にお泊りいただけるコネクティングルームも各フロアにご用意しております。

株式会社ケン・ホテル&リゾートホールディングスについて



株式会社ケン・ホテル&リゾートホールディングスは、首都圏の高級不動産業の先駆者であるケン・コーポレーションのグループ会社で、ホテル・旅行・ブライダル事業を行っております。現在、ホテルは36軒（国内27軒・海外9軒）、約9,400室を所有。自社ブランドに加え、HyattやHiltonなど世界有数の外資系ブランドともフランチャイズ提携し、マルチブランドを自社直営を軸に展開しております。2023年9月、横浜・みなとみらいに「ヒルトン横浜」を新規開業致しました。

〈本件取材・掲載に関する報道関係の皆様からのお問合せ先〉

プレミアムホテル-CABIN PRESIDENT- 東京 開業準備室
TEL : 03-6910-1885 (ホテル代表)
MAIL : phcp-tokyo-sales@kenhotels.com