

ARIGATO ～5th Anniversary project～

皆様に支えられ、おかげさまで
「ホテル&レジデンス六本木」
は10月で5周年を迎えます。
私たちはこれまでの”感謝”を形とし、
皆様に愛され続ける施設でありたいと願い命名致しました。
この”ARIGATO”をキーワードに、
それぞれの施設が力を合わせ
洗練されたスタイルでお客様をおもてなし致します。

Service Apartment

限定オリジナルマグカッププレゼント

限定オリジナルデザインのマグカップを10月以降年内ご入居者様にプレゼント
さらにココノマにてご入居者様が限定オリジナルマグカップをお持ちいただければ
10月中無料でコーヒーをサービスいたします。

お部屋をご内覧頂きましたお客様には、
今ならもれなくオリジナルボールペンをプレゼント！
(内覧をご希望の際は事前にご予約を頂きますようお願いいたします。)

～5周年特別宿泊プラン～

新たな HOTEL S の魅力を楽しんでもらう “Plan Glamour”

～選べる特典～

A:レイトチェックアウト 12:00 (3,500 円相当)

B:THANN スキンケアセット (3,000 円相当)

C:朝食buffetお一人様 (1,800 円相当)

上記より 1 特典のご提供。(1 室 2 名様分まで)

販売サイト：公式サイト 楽天トラベル、じゃらん、一休.com

販売期間：9月1日(金)～11月30日(木)

宿泊期間：10月1日(日)～12月15日(金)

販売客室：全客室タイプ

味覚の秋～5周年ディナー付 宿泊プラン～ “Dining Plan”

～プラン特典～

ココノマ 5周年ディナーコース

(詳細はココノマをご覧ください)

レイトチェックアウト 13:00

THANN スキンケアセット

朝食buffet

販売サイト：公式サイト 楽天トラベル、じゃらん、一休.com

販売期間：9月1日(金)～11月30日(木)

宿泊期間：10月1日(日)～12月15日(金)

販売客室：全客室タイプ

販売数：1日3室限定

予約必須確認事項：①入店希望時刻と②NG、アレルギーの確認

- ・ご予約内容確認の為、ホテルスタッフよりご連絡をさせていただきます。
- ・ココノマご入店時刻：18:00～20:00

パッケージ料金 (事前カード決済のみ)

50,000 円(税込)1室2名様(プレミアムルーム)

35,000 円(税込)1室2名様(スタンダード)

六本木のオアシスで暮らす様に旅する宿泊プラン”in room Dinner plan”

～シャンパンセット～

5周年ココノマオリジナルシャンパンと 9Plate (9種前菜盛り合わせ)

～ディナーセット～

ココノマコースをお部屋で (前菜・パスタ・メイン・デザート)

上記より1セットを予約時に選択していただけます。

～プラン特典 (全て込み)～

レイトチェックアウト 13:00 / THANN スキンケアセット / 朝食buffet

販売サイト : 公式サイト 楽天トラベル、じゃらん、一休.com

販売期間 : 9月1日(金)～11月30日(木)

宿泊期間 : 10月1日(日)～12月15日(金)

販売客室 : プレミアムルーム(全5タイプ)

販売数 : 1日3室限定

予約必須確認事項 : ①チェックイン希望時刻と②NG、アレルギーの確認

・ココノマご予約可能時間 18:00～20:00

・チェックイン時、ご提供時刻、とセット内容のご確認をさせていただきます。

料金 : 50,000 円(税込)1室2名様 (事前カード決済のみ対応)

～Activity program～ (SNS 投稿キャンペーン)

キーワードは”5th Anniversary” ”visit Japan”

ホテル内 (ロビー) にフォトジェニックなスペースを用意、楽しく気軽に SNS へアップできます。

フォトスペースに日本の季節や文化を感じるような趣を入れ

施設に滞在することとは＝日本 (六本木) を楽しむ事。

ご来館の皆様と5周年を盛り上げます。

特典 (お選びいただけます)

朝食buffet(1回投稿につき1泊お人数様分)

ワンドリンクチケット(1回投稿につき1泊お人数様分)

レイトチェックアウト 12:00

『Facebook』

H&R 公式ページをいいね！又は H&R をタグ付けした投稿記事

『Instagram』

H&R 公式アカウントをフォロー

ハッシュタグ 2 パターンの掲載 (#hr_roppongi) (#5th Anniversary)

Coconoma season dining

5周年ランチスペシャル

ディナーで人気のメニューがランチプライス+限定で登場
内容はフェイスブックまたはホームページにて

5周年スペシャルディナーコース

¥5500にてご提供（要予約・当日不可）

Concept

共通の認識を食にあてはめ、人間の五感に沿ってつくります。

Menu

アミューズ（触覚）

生ハムのムース、マカロンの触感と楽しむ

前菜（聴覚）

真鯛のカルパッチョ 聴くサラダ（クラッキングサラダ）

魚介を使った玄米のパスタ（味覚）

海苔、海の幸、玄米、香味、きんぴら、旨味の共演

メイン（臭覚）

和牛の瞬間スモーク、森の香り ヒコッリーを焚いて
温泉たまごと出汁茶漬けをシメで

デザート（視覚）

カレイドスコープ（一瞬の輝きを見つめる）

マスカルポーネムース、マンゴージェラート、クロッカンを花に見立てて

販売期間：12月31日まで

5周年ココノマオリジナルシャンパン “cinq”登場

フランスシャンパーニュ地方コートドバルの街ビュクセイル(Buxeuil)に位置するフランソワ・ムタール (Francois Moutard) が作り出す、創業年である2012年収穫の白ブドウのみを使用したシャンパン “Blanc de Blanc” 5周年にちなんで5gのドサージュを行いました。通常ドサージュ量は、作り手がブドウの質や状態・味わいへのこだわりとして公表されないのも珍しくありません。作り手ではなくレストランがドサージュ量を決めること自体珍しいことです。

私たちレストランの新たなコンセプトである、“日本の味”を引き立て、日本の味覚の中でなくてはならない“味噌”“醤油”“わさび”“旨味”“生鮮魚”5つをイメージし完成させました。

味わいは軽く繊細、喉を通る頃にはしっかりとした味わいと果実味・酸味・旨味が追いかけてきます。香りも柔らかく、何処と無く日本の食材に通ずるニュアンスを持っています。

食前はもちろん、サラダ・野菜類・刺身・肉料理全般・焼き魚との相性は抜群で、特に発行食材である、味噌・漬物・醤油・出汁（鰹節）とのマッチングを是非お試しください。いただきたいシャンパンです。