

HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO

【ホテル椿山荘東京誕生までいよいよあと2ヵ月】 12種類の新スイーツと15種類の厳選紅茶をラインナップ

11/1(木) カフェ「フォレスト」グランドオープン

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役社長:末澤 和政)は、2013年1月1日(火)の「ホテル椿山荘東京」誕生に伴い、先がけて運営する椿山荘のカフェ「フォレスト」を11月1日(木)にグランドオープンいたします。

生まれ変わるカフェ「フォレスト」は若い女性に照準を合わせ、新たに12種類のスイーツとネルドリップ式コーヒーや、厳選したマイティリーフ社の紅茶15種類など、スイーツ、ドリンクメニューともに充実させ、カフェ利用の集客に注力した営業を開始いたします。

■充実したスイーツとドリンクのラインナップ

このたびのグランドオープンでは、12種類のスイーツをアラカルトやセットメニューにて提供してまいります。また、マイティリーフ社の自然・健康志向の高い厳選紅茶15種類や、滑らかな舌触りとコク深さが特徴のネルドリップ式コーヒーを取り入れるなど、ドリンクも充実させてまいります。

■旬の素材を使用した期間限定スイーツ

当社が2008年より続けてきた、地域の文化や名産品を広くご紹介する取り組み「ふるさと発展のお手伝い」を通して築いたネットワークを活かし、日本全国の“ふるさと”から取り寄せた旬の絶品果実を使用したスイーツを順次提供してまいります。第一弾として岡山県産シャインマスカット「晴王」を使用し、注文を受けてからフルーツをカットし盛り付ける「旬のフルーツタルト」や、大分県産さつま芋「蜜衛門」を使用した「モンブラン」をご提供いたします。

■お客さまに安心と安全を伝えるオープンキッチンと、日本庭園を活かしたくつろぎのスペース

オープンキッチンの導入により、お客様一人おひとりのためにパティシエが目の前でスイーツをお作りすることで、安心や安全をお伝えします。大人数でご利用のお客様に加え、少人数のお客様もご利用になりやすいよう、庭園を望むカップルシートなどを新たに導入します。



新しいスイーツ(イメージ、詳細は2頁目をご覧ください)

店名 : カフェ「フォレスト」
住所 : 〒112-8680
東京都文京区関口2-10-8
椿山荘 プラザ3F
営業時間 : 平日 10:00~22:00
土日祝 9:00 ~22:00
(ラストオーダー 21:00)
座席数 : 128席
お問合せ : 03-3943-1111(代表)

★グランドオープンキャンペーン★
グランドオープン初日の11月1日(木)~16日(金)
の平日12日間は、感謝の気持ちを込めて
毎日11時からスイーツプレート3種を先着50名様に
500円引きでご提供いたします。

2013年1月1日、椿山荘とフォーシーズンズホテル椿山荘 東京は「ホテル椿山荘東京」に生まれ変わります
~世界をもてなす、日本がある。ホテル椿山荘東京~

取材に関するお問い合わせ

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8

藤田観光株式会社 広報部

小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子・稲田 彩美

TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735

<参考資料>

■旬の素材を使用したスイーツ



旬のフルーツタルト(¥700 税込)

“旬のこだわり果実”を取り寄せ、オーダーをいただいてからカットする贅沢なタルトです。



さつま芋「蜜衛門」のモンブラン

(¥650 税込)

その糖度や旨みで有名な大分県産さつま芋「蜜衛門」の甘味を引き出した、口当たり滑らかなモンブランです。



アップルパイ(¥700 税込)

ソテーした後水分を飛ばすことでリンゴの甘味を凝縮し、パイに隠し味でしのばせたフランス ドゥーセール地方のバターが更にコクをプラスします。



マロンのムース(¥650 税込)

栗本来の甘みを残したムース。中の赤スグリのクリームと、ナッツヌガーの食感がアクセントです。



かぼちゃのプリン(¥600 税込)

その時期で最も美味しいかぼちゃの産地にこだわり作る、フォレストの人気No.1 商品です。

■定番スイーツ



ベイクドチーズケーキ(¥600 税込)

定番かつ人気のチーズケーキを、グランドオープンに向けて改良いたしました。



苺のショートケーキ(¥650 税込)

たっぶりの卵を使って焼き上げたスポンジケーキと、北海道十勝産の濃厚生クリームに苺を詰め込みました。



ガトーショコラ・ノア(¥650 税込)

メレンゲを加えたコーヒー風味のクリームと、チョコレートのムースを層にしたケーキ。カラメリゼの香ばしいほろ苦さと食感が味わえます。

■シュー



パリプレスト(¥650 税込)

フランス人シェフによるフランスの伝統菓子。アーモンドヌガーが香るバタークリームの風味を味わえます。



シュークリーム&エクレア(¥650 税込)

2色のクリームを選び、オーダーをいただいてからクリームを詰めるので、生地とクリームの食感の違いをお楽しみいただけます。

■プリン・ゼリー・ムース



文の京 文人銘菓 鷗外の思い出りんごのコンポートとマスカルポーネのムース(¥550 税込)

果物は全て煮て食べていたという森鷗外。文京区にゆかりのある鷗外風にりんごのコンポートを使用したスイーツです。



豆腐のクレーム・ダンジュ

(¥650 税込)

和風スイーツもお楽しみくださいませ。豆腐の風味をふわふわのムースにした、低カロリーで新しく美味しいクレーム・ダンジュの登場です。

■ドリンク



コーヒー(¥1,200 税込)

綿のフィルターを使用した、ネルドリップ式を採用。滑らかな舌触りとコク深さが特徴の、ひと手間かけた、おいしいコーヒーです。

紅茶・ハーブティー(¥1,200 税込)

サンフランシスコで生まれた自然・健康志向の高いマイティリーフ社の紅茶やハーブティーを新しくご用意いたします。

※その他ソフトドリンク ¥900～。