

報道関係各位

HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO

2015年7月1日
ホテル椿山荘東京

多彩な料理を夏の味覚とともにお届け
イタリア料理「イル・テアトロ」、料亭「錦水」にて夏の新メニュー登場！

～「ミラノ国際博覧会 2015」の様子を中継！一夜限定で「FERRARI WINE DINNER」を開催～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、イタリア料理「イル・テアトロ」と、料亭「錦水」にて2015年7月1日（水）～9月30日（水）の期間、旬の味覚をふんだんに使用した夏の新メニューをご提供します。

イタリア料理「イル・テアトロ」では、新コース「UN'ESTATE ITALIANA（アンエステイト イタリアーナ）～イタリアの夏～」をランチとディナーでご提供します。赤や黄色などの色鮮やかな食材を使用し、めずらしい味の組み合わせをご堪能いただけ、目と舌を楽しませる華やかなコース料理をお楽しみいただけます。また、同店舗にて、2015年7月10日（金）一夜限定で、「ミラノ国際博覧会 2015」の映像とともに、公式スパークリングワインに選出された「FERRARI（フェッラーリ）」と本格イタリア料理をお楽しみいただくイベントを開催します。

料亭「錦水」では、日本料理の夏の醍醐味を凝縮したメニューを月替わりでお召し上がりいただけます。夏に旬を迎える、鰻や雲丹など海の幸を使い、食欲を刺激する献立に仕上げました。旬の食材を使用した涼を感じるメニューで、爽快なひとときをお過ごしいただけます。



「UN'ESTATE ITALIANA～イタリアの夏～」ディナー

席」

■夏の味覚を意外な組み合わせでご堪能「UN'ESTATE ITALIANA～イタリアの夏～」

ランチコースとディナーコースの共通メニューの前菜「キャビアをのせた帆立貝と真蛸の冷製カッペリーニ pasta」は、清涼感のある「黄色」と、スパイスの効いた「赤」の2色のトマトソースから、お好みに合わせて1色のみ、または混ぜて、味の変化をお楽しみいただけます。

ランチタイムのメイン料理は、ジューシーなオーストラリア産牛サーロインのグリリアータをお召し上がりいただけます。このほか、甘酸っぱいしめ鯖にほろ苦いコクのあるエスプレッソソースを組み合わせ意外性を持たせた「しめ鯖とオレンジフェネルのタルトレッタ」などのコース料理。

ディナータイムのメイン料理は、「車海老のパンチェッタ巻きアロースト」と「和牛サーロインのグリリアータ」からお選びいただけます。お勧めの「車海老のパンチェッタ巻きアロースト」は、ぷりぷりとした食感の車海老を使用し、さらに夏らしいマンゴーやパッションフルーツのソースと合わせ爽やかな味わいに仕上げました。さまざまな味の要素を一皿の中に盛り込んだ、玉手箱のようなコースです。



「冷製カッペリーニ」

■日本料理の夏の醍醐味を凝縮した繊細な月替わりの会席料理

料亭「錦水」では、7月は睡蓮（すいれん）会席、8月は夏衣（なつごろも）会席、9月は重陽（ちょうよう）会席と、月ごとにメニューを替えてお楽しみいただける会席料理をディナータイムにご提供します。

7月は、厳選した蛸や鮑、鰻や雲丹など夏の海の幸をふんだん使用しました。鮑は柔らかく炊いて袱紗（ふくさ）焼に、鰻は牛蒡とともに卵とじにし、香ばしい京都の黒七味を添えました。暑い時期でも、しっかりと美味しく召し上がっていただけるよう、食欲を喚起する献立に仕上げています。さらに、お食事には旬の鮎を使用した鮎御飯もお選びいただけます。



「睡蓮会席」

暑い日が続く8月には、ごまだれとぼん酢でさっぱりとお召し上りいただく黒毛和牛の冷製しゃぶしゃぶや氷の器に入ったお刺身など、見た目にも涼を感じるお料理をご提供します。秋の食材が登場し始める9月には、秋の味覚のきのこ鮭を使用した炊き込み御飯をご用意しました。体も温たたまる鱧鍋などもご堪能いただけます。料理長が繰りなす、月替わりの繊細な日本料理をお楽しみください。

■「ミラノ国際博覧会 2015」を生中継！本格的イタリア料理と楽しむ一夜限りのイベント

2015年7月10日（金）に一夜限りのイベント「FERRARI WINE DINNER」を開催します。現在開催中の「ミラノ国際博覧会 2015」の現地の様子をスカイプで中継します。中継では、フェラーリ社の企画担当アレックスandro氏も登場。現地ミラノの臨場感溢れる映像と共に、メインダイニング「イル・テアトロ」の本格的なイタリア料理全5種のコース料理とともに、「ミラノ国際博覧会 2015」イタリアパヴァリオン公式スパークリングワインに選出された

「FERRARI（フェッラーリ）」5種、エレガントでバランスのとれた味わいの「AXIMUM BRUT」、繊細な泡は豊富で長く持続する「DEMI SEC」、しっかりとアロマが口の中いっぱいに広がる「RUNELLI」、ベリー系の風味を感じられ、豊かでパワフルなリッチな香りの「PERLER NERO」、ドライで爽やかな味わいの「ROSE MILLESIME」を、お料理に合わせてお楽しみいただけるイベントです。泡が嬉しい夏に、イタリア気分で、FERRARIとお料理のコラボレーションをぜひお楽しみください。

■氷を浮かべて味わう新スタイルのシャンパンも初登場！

シャンパンをフリーフローでご提供し、都内空中庭園で優雅なひとときをお楽しみいただける「シャンパンガーデン2015」。4種のシャンパンをご用意したメニューでは、世界中で愛され続けているシャンパンをお召し上がりいただけます。世界有数のシャンパン「モエ・エ・シャンドン」、デリケートでフレッシュな香りが魅力の「ローラン・ペリエ」、フレッシュな味わいとエレガントな余韻を感じさせる「ニコラ・ファイアット」、F1 シャンパンファイト時の公式シャンパンとしても有名な「マム」をご堪能いただけます。

さらに、初登場の氷を浮かべて味わう新しいスタイルのシャンパン「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」を加えた5種をフリーフローでお楽しみいただけるメニューもご用意しました。初めての感覚をお楽しみいただく、シャンパン通におすすめのメニューです。シャンパンの他、各種カクテル、ビール、ノンアルコールドリンク、軽食もご提供いたします。



「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」

■「イル・テアトロ」・「錦水」夏のメニュー概要

「UN'ESTATE ITALIANA～イタリアの夏～」ご予約・お問合せ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2015年7月1日(水)～9月30日(水)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 / ディナー 17:30～L.O.21:00
- 場所 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : ランチ 5,500円 / ディナー 16,500円 ※消費税・サービス料別
- メニュー : **ランチメニュー**
 - ・しめ鯖とオレンジ、フェネルのタルトレッタ エスプレッソソース
 - ・パルマ産生ハム 静岡県産メロンとパプリカのアグロドルチェ
 - ・キャビアをのせた帆立貝と真蛸の冷製カッペリーニパスタ 2色のフレッシュトマトソース
 - ・オーストラリア産牛サーロインのグリリアータ 万願寺唐辛子、セルバチコバジル、トマト、にんにくのソース
 - ・デザートワゴン

ディナーメニュー

- ・アミューズ
- ・しめ鯖とオレンジ、フェネルのタルトレッタ エスプレッソソース
- ・パルマ産生ハム 静岡県産メロンとパプリカのアグロドルチェ
- ・メカジキのインボルティエーノ トマトとペペロンチーノのソース
- ・イカとポルチーニ茸のクロケッタ いか墨のソース
- ・床伏とムール貝のアヒージョ
- ・キャビアをのせた帆立貝と真蛸の冷製カッペリーニパスタ 2色のフレッシュトマトソース
- ・自家製フェットウチーネパスタ 白ワインで煮込んだフォアグラと名古屋コーチンのラグーソース サマートリュフのパフォーマンス
- ・車海老のパンチェッタ巻きアロースト アメリカーナ、マンゴー、パッションフルーツのソースまたは和牛サーロインのグリリアータ 万願寺唐辛子、セルバチコ、バジル、トマト、にんにくのソース

・トロピカルフルーツを使ったイル・テアトロ夏のドルチェミスト

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

月替わり「会席」ご予約・お問合せ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 睡蓮会席 2015年7月1日(水)~7月31日(金)
夏衣会席 2015年8月1日(土)~8月31日(月)
重陽会席 2015年9月1日(火)~9月30日(水)
- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 場所 : 料亭「錦水」
- 料金 : 22,000円 ※消費税・サービス料および個室料別
- メニュー :

| メニュー名 | 睡蓮会席 (7月) | 夏衣会席 (8月) | 重陽会席 (9月) |
|-----------------|--------------------------------|-------------------------------|--|
| 前菜 | 夏の彩り盛り | 夏の彩り盛り | 初秋の彩り盛り |
| 吸物 | ぐじ焼目 白瓜 針人参 茸 柚子 | 鱧真丈 蓴菜 人参 茸 柚子 | すっぽん豆腐 焼葱 忍び 生姜 |
| 造り | 本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 | 本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 | 本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 |
| 煮物 | 蛸柔らか煮 小芋 南瓜 青味 ふり柚子 | 賀茂茄子と無花果の揚げ出し みぞれ餡 叩き木の芽 | 菊かぶら鯛味噌射込み 車 海老 青味 針柚子 |
| 焼物 | 鮑袱紗焼き 雲丹殻蒸し 鱸若狭焼き 黒毛和牛フ イレ諸味焼き | うなぎ源平焼き 蒲焼き 白焼き 鮎塩焼き | かます茸包み焼き 本日の 焼魚 栗蜜煮 黒毛和牛ロ ース網焼き |
| 強肴/冷やし物 /温物 | 鰻牛蒡の卵とじ 三つ葉 京都黒七味 | 黒毛和牛ロース冷製しゃ ぶしゃぶ | 鱧鍋 茸 葱 水菜 豆腐 京黒七味 |
| 食事 ※お好みでお選 び下さい | 鮎御飯(国産米)、白御 飯 ちりめん山椒煮、本 日のそば | 甘鯛御飯(国産米)、白 御飯 ちりめん山椒煮、 本日のそば | きのこ鮭の炊き込み御飯 (国産米)いくら添え、白 御飯 ちりめん山椒煮、本 日のそば |
| 止め椀 | 赤出汁 | | |
| 香の物 | 三種盛り | | |
| 果物 | 季節の物 | | |
| 甘味 | 和菓子 | | |

※仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

■ 「FERRARI WINE DINNER」

「FERRARI WINE DINNER」概要 ご予約・お問合せ 03-3943-6936 (6:30~22:00)

- 開催日 : 2015年7月10日(金)
- 時間 : 受付19:00~/ディナー19:30~
- 場所 : ホテル棟 パーティールーム
- 料金 : 18,000円 ※消費税・サービス料・料理・ワイン込
- 内容 : 全5品のコース料理
お料理に合わせたスパークリングワイン (FERRARI) 5種類

※同会場にて、「ミラノ国際博覧会 2015」の生中継をお楽しみいただきます。
※仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。

■ 「シャンパンガーデン 2015」 概要

「シャンパンガーデン 2015」ご予約・お問合せ 03-3943-0920 (9:30~22:00)

- 期間 : 2015年7月21日(火)~8月31日(月)
- 時間 : 17:00~20:00 (入店時間から90分間のフリーフロー)
※最終入店時間は18:00です。
※お席は2時間制となります。
※事前ご予約制となります。
- 場所 : ホテル棟5階 空中庭園「セレニティ・ガーデン」
※雨天・強風の場合は、館内バーまたはラウンジへご案内いたします。
- 料金 : ①7,900円 ②10,000円
- 内容 : ①シャンパン4種(「モエ・エ・シャンドン」、「ローラン・ペリエ」、「ニコラ・フィアット」、「マム」)、各種カクテル、ビール、ノンアルコールドリンクをフリーフローでご提供。軽食付き。
②上記に加えシャンパン「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」が追加になります。
※消費税・サービス料込み

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当: 山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com