

## 収穫の秋ならではの美食を贈る「Harvest Greetings」 イタリア料理「イル・テアトロ」、料亭「錦水」秋の新メニュー登場 ～石焼料理「木春堂」では富士山溶岩石で仕上げる秋のデザートを～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では2015年10月1日（火）～12月30日（水）の秋冬期間を“Festive Gifts”をテーマに、驚きと美しさ、温かいおもてなしに満ちたGiftのようなお料理を各レストランにてご提供いたします。

前半の2015年10月1日（火）～11月30日（月）の秋期間は、サブテーマ「Harvest Greetings」と題し、収穫の秋ならではの食材を盛り込んだお料理を提供いたします。

メインダイニングのイタリア料理「イル・テアトロ」では、イタリアより空輸したポルチーニ茸や、ジャンボマッシュルームを使ったコース料理『CONCERTO コンチェルト』をランチとディナーでご提供します。さらに10月下旬からは、「白いダイヤモンド」と言われる非常に希少価値の高い“白トリュフ”が登場します。“白トリュフ”その希少性ゆえ、なくなり次第完売となりますが、ソムリエが厳選したイタリアンワインとともに、本場イタリアの秋をご満喫ください。

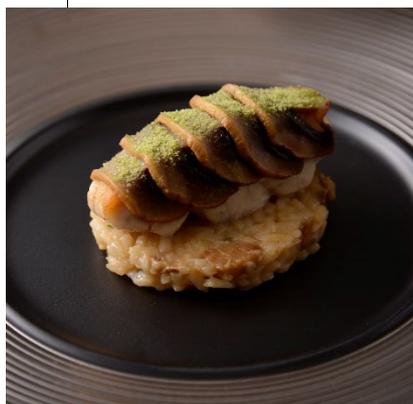
料亭「錦水」では、『初霜会席』をディナータイムにご用意いたします。旬の食材を使った彩り豊かな盛り付け、野菜に切り込みを入れて細工をする繊細な職人の技“芸術の剥き物”など、随所に“芸術の秋”を表現した会席料理をお楽しみいただけます。

石焼会席「木春堂」では、富士山の溶岩石で、旬の食材をふっくらとジューシーに焼き上げます。秋の野菜、フィレとサーロイン2種類の和牛、石焼プレートの上で仕上げる洋梨のキャラメリゼなど秋の石焼会席をご用意いたします。

この他、「ザ・ビストロ」では美肌や潤いを導く薬膳や、イル・テアトロのワインディナーイベントなど秋ならではの様々なお楽しみを予定しております。

夕暮れ時には季節の移り変わりを感じる虫の鳴声、小高い丘の上に建つ三重塔の奥に沈みゆく美しい夕景、都心とは思えない情緒溢れる庭園の自然美と共に、秋の恵みをご堪能いただけるレストランメニューをどうぞお楽しみください。

また、後半の2015年12月1日（火）～12月30日（水）の冬期間は、サブテーマ「Winter Fantasia」と題し、クリスマスや年末にふさわしいGiftのように開ける喜びを感じる遊び心溢れるお料理が登場いたします。どうぞご期待くださいませ。



イル・テアトロ『CONCERTO』



錦水『初霜会席』



木春堂『秋の石焼会席』

### ■本場イタリアの秋の味覚を堪能『CONCERTO コンチェルト』

イタリア料理「イル・テアトロ」では、キノコの王様と称され、イタリアの秋の代表食材として愛される「ポルチーニ茸」や、ジャンボマッシュルームを使ったコース料理をご提供します。ランチとディナーの共通メニュー『自家製パスタ“スパゲッティ・キターラとフレッシュポルチーニ茸』では、素材の味を活かしシンプルなガーリックとオリーブオイルの“アッリオ”ソースで仕上げ、コシのある自家製のパスタと相性のいいフレッシュなポルチーニ茸の豊かな香りが、口の中に広がります。

ディナータイムのメイン料理は、『ジャンボマッシュルームで包んだ真鯛のアロースト リゾット・ポルチーニのガレット添え』が登場。新鮮な真鯛をジャンボマッシュルームの中で蒸し焼きし、柔らかく仕上げました。食欲をそそるジャンボマッシュルームの芳醇な香りと身の引き締まった真鯛の甘みを楽しめる逸品です。

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

### ■収穫の秋、旬の食材が魅せる会席料理

料亭「錦水」では、彩り豊かな『初霜会席』をご用意いたします。旬の食材を使った彩り豊かな盛り付け、繊細な野菜の剥き物など、随所に“芸術の秋”を表現した会席料理をお楽しみいただけます。南瓜や人参などの野菜に切り込みを入れて、紅葉、木の葉などに見立てた芸術的な細工がお皿の上を華やかに演出いたします。

また、伊勢海老に雲丹をのせてじっくりと焼き上げた『伊勢海老雲丹焼き』は、身の締まった伊勢海老のプリプリとした食感と、風味の増した雲丹の甘みのバランスが絶妙な一品です。

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

### ■富士山の溶岩石で焼き上げた季節の食材をお届け。

石焼会席処「木春堂」では、昭和モダンの雰囲気の中、油を一切使用せず、富士山の溶岩石を切り取ったプレートで、旬の食材を焼き上げる『秋の石焼料理』をランチとディナータイムにご用意します。富士山の溶岩石の遠赤外線効果により、食材をふっくらジューシーに。

ランチタイムには、国産牛もも肉、国産豚ロース、ディナータイムには、フィレとサーロインの2種類の和牛、さらに、デザートにも石焼プレートのこだわりを。洋梨のキャラメリゼを石焼プレートの上で仕上げ、温かな秋のスイーツをお届けします。

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

### ■「イル・テアトロ」・「錦水」・「木春堂」秋のメニュー概要

「CONCERTO コンチェルト」ご予約・お問合せ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 場所 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 期間 : 2015年10月1日(木)~11月30日(月)
- 時間 : ランチ12:00~L.O.14:30/ディナー17:30~L.O.21:00
- 料金 : ランチ5,500円/ディナー16,500円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : ランチメニュー
  - ・湯葉で巻いたアボカドとノルディックサーモンのカネローニ  
シャンティクリームとキャビア添え
  - ・カラブリア風牛肉と豚肉のソプレッサータ  
ジロールマリネ、トリュフクリーム、トンナートソース
  - ・自家製パスタ“スパゲッティ・キターラ”とフレッシュポルチーニ茸  
素材を生かしたシンプルなガーリックとオリーブオイルの  
“アッリオ・オリオ”ソースで

- ・牛サーロインのグリリアータ 秋の朴葉の香りとともに
- ・イルテアトロ特製デザートワゴン

#### ディナーメニュー

- ・湯葉で巻いたアボカドとノルディックサーモンのカネローニ  
シャンティクリームとキャビア添え
- ・秋刀魚のエスカベージュ ヴェネチア風
- ・ポルチーニ風味 バターで焼いた帆立貝のグラティナート
- ・カラブリア風牛肉と豚肉のソプレッサータ  
ジロールマリネ、トリュフクリーム、トンナートソース  
秋トリュフのスライス
- ・ポルチーニ茸、松茸を浮かべたブロードディポッコ  
比内地鶏、銀杏とともに
- ・自家製パスタ“スパゲッティ・キターラ”とフレッシュポルチーニ茸  
素材を生かしたシンプルなガーリックとオリーブオイルの  
“アーリオ・オリオ”ソースで
- ・ジャンボマッシュルームで包んだ真鯛のアロースト  
リゾット・ポルチーニのガレット添え  
または
- ・和牛サーロインのグリリアータ 秋の朴葉の香りとともに
- ・イルテアトロ特製 栗のドルチェ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

#### 「初霜会席」ご予約・お問合せ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 場所 : 料亭「錦水」
- 期間 : 2015年10月1日(木)~11月30日(月)
- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 料金 : 22,000円 ※消費税込・サービス料および個室料別
- メニュー : 前菜 秋の彩り盛り  
吸物 鯛葛打ち 胡麻豆腐 青味  
結び人参 きのこ 柚子  
造り 本日の三種盛り 妻一式  
白凝り酢 土佐醤油  
煮物 芸術の剥き物  
菊かぶら鯛味噌射込み 木の葉南瓜  
紅葉人参 青味 針柚子  
焼物 伊勢海老雲丹焼き はじかみ  
きのこ赤土 渋皮栗蜜煮 松笠揚げ 豊年稲穂  
温物 きのこ鍋  
白身魚 小蛤 青味 葱 豆腐 京黒七味

食 事	お好みでお選び下さい *鯛二種類の味比べ（新潟県南魚沼産 こしひかり） 鯛御飯・鯛茶漬 美味しい鯛スープを添えて *白御飯 お供を添えて *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。

**「秋の石焼料理」**ご予約・お問合せ 03-3943-5489（9：00～20：00）

- 場所 : 石焼料理「木春堂」
- 期間 : 2015年10月1日（木）～11月30日（月）
- 時間 : ランチ 11：30～L.O.14：30（土日祝 11：30～L.O.15：00）  
ディナー17：00～L.O.20：00
- 料金 : ランチ 5,500円／ランチ・ディナー16,500円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : **ランチメニュー**  
前 菜 三種のお楽しみ  
造 り 魚のカルパッチョ  
勸 肴 本日の魚の若狭焼  
石焼材料 国産牛もも肉、国産豚ロース、野菜三種盛り  
食 事 白御飯 牛肉旨煮を添えて  
赤出汁 香の物  
甘 味 本日のデザート

**ランチ・ディナーメニュー**

- 前 菜 柿釜盛り つぶ貝と花びら茸の柿酢掛け、サーモンの親子和え、栗白扇揚げ、フォアグラ玉地蒸しアーティチョークオイル漬
- 造 り 本日の二種盛り 薬味
- 焼物材料 和牛フィレ、和牛サーロイン・焼しゃぶ、活オマール海老 白身魚  
ブイヤベースソース、季節の野菜三種盛り
- 箸休め 茸のサラダ
- 食 事 炭うどん潮仕立て
- 甘 味 洋梨キャラメリゼとバニラアイス

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

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](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)