

**長年連れ添うカップルでも、照れずにロマンティックなデートを
ホテルが贈る 愛を確かめるバレンタインメニュー**
～ハート型やピンク色、甘酸っぱい味わいなど、料理がムードを演出します～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、レストラン・ショップ6店舗にて2016年2月7日（日）～14日（日）の期間限定で、カップルのバレンタインデートをさりげなく演出するメニューをご提供します。

イタリア料理、カジュアルダイニング、日本料理、石焼料理からお好みのレストランを選び、いつもの二人のままでお食事をするだけで、ロマンティックな雰囲気が漂うような限定メニューが揃います。

メインダイニングのイタリア料理「イル・テアトロ」では、大人のバレンタインを料理で表現した『San Valentino ～サン・ヴァレンティーノ～』を、フルコースディナーでご用意します。可愛らしくパスタで愛の形を表わしたハート・ラヴィオリや、チョコレートで仕上げたほろ苦く甘酸っぱいパスタが随所でムードを盛り上げます。

カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」では、『Sweet Temptation ～甘い誘惑～』を、ランチとディナーでお召し上がりいただけます。ぷっくりとしたハート型のジュレの中に薔薇の花びらを閉じ込めた繊細で華やかな前菜や、濃厚なフォアグラをポトフ仕立てにしたメニューなど、フレンチ仕立てのコースをカジュアルな雰囲気の中でお楽しみいただけます。

この他、日本料理「みゆき」では、前菜からデザートまで鉄板焼きで熱いバレンタインを演出する『Grilled Valentine's Dinner 鉄板焼きバレンタインディナー』を、石焼料理「木春堂」では、厳選素材の味を活かした豪華な石焼料理『Valentine's Dinner バレンタイン石焼きディナー』など、趣向を凝らしたフルコースディナーをご用意いたします。

さらに、忘れてはならないチョコレートも、バーやショップでご用意しております。メンバー「ル・マーキー」ではチョコレートを使用したカクテルを。デートの締めくくりにぜひどうぞ。ショップの「トリュフチョコレート」はプレゼントにおすすめです。



『San Valentino ～サン・ヴァレンティーノ～』
オマール海老と蟹を詰めた2色のハート・ラヴィオリ



『Sweet Temptation ～甘い誘惑～』
ホタテ貝と海老のマリネ
椿オイルのフレークとキャビア
バラの花びらを閉じこめたジュレとともに

■バレンタイン期間のスペシャルメニューでとっておきの1日を！

イタリア料理「イル・テアトロ」『San Valentino ～サン・ヴァレンティーノ～』

黄色と緑のハート型のキュートなパスタ生地ラヴィオリが、二人のバレンタインをロマンティックに演出します。特別華やかなマリアージュをお楽しみいただけるよう、黄色のハートには蟹を、ほうれん草を練り込んだ緑のハートにはオマール海老を詰め込み、濃厚なアメリカンソースとさっぱりとしたシャンパンソースで仕上げました。さわやかな芳香を持つイタリアンパセリやセルフイーユなどのハーブは日替わりで添え、様々な香りをお楽しみいただけます。

さらに、カカオを練り込んだ自家製生パスタに、赤ワインでじっくりと煮込んだ牛ほほ肉を使用したラグーソースのパスタをご用意しました。ソースには、ココアバター含有量が多く口溶けのよいクーベルチュールチョコレートにドライラズベリーを加えています。大人の恋を思わせるような、ほろ苦で甘酸っぱい風味が口の中に広がります。

メインには、柔らかな和牛のステーキをお召し上がりいただけます。ソースは、赤・茶・緑の三色でバレンタインを彩ります。赤ワインとリンゴを使用し甘酸っぱさが魅力の赤のソース、コクのある茶のフォンドボーソース、爽やかな香りが魅力のサルサベルデのソースで、味はもちろん視覚でもお楽しみいただけます。



カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『Sweet Temptation ～甘い誘惑～』

花言葉が「ひかえめな愛」である椿オイルのフレークを散らしたホタテ貝と海老のマリネに、バラの花びらを閉じ込めたハート型のジュレを添えた繊細で可愛らしい前菜が二人のロマンティックな一日の幕を開けます。

さらに、じっくりとソテーしたフランス産の若鶏、フォアグラ、カブ、ジャガイモ、ロマネスコ、人参などの彩り野菜を、熱々のポトフ仕立てにしました。カジュアルな雰囲気の中で、気軽ながらも贅沢なデートを演出します。



日本料理「みゆき」『Grilled Valentine's Dinner 鉄板焼きバレンタインディナー』

世界三大珍味をメニューに取り入れ、鉄板焼きで熱々のバレンタインを演出する、独創的なメニューをご用意しました。濃厚な味わいが魅力のフォアグラは、チョコレートを隠し味に、玉ねぎの甘みとまろやかな風味のバルサミコソースでソテーします。最後は、熱々の鉄板の上で炎が舞うバレンタイン限定の特製デザートをお楽しみください。



石焼料理「木春堂」『Valentine's Dinner バレンタイン石焼きディナー』

富士山の溶岩石プレートでじっくりと野菜や肉を焼き上げてお召し上がりいただく木春堂では、趣向を凝らしたバレンタイン限定のコースディナーをお届けします。口の中でとろけるような食感の黒毛和牛のサーロイン、プリプリの車エビ、二人の愛を表現したハート型の和牛つくねなど厳選素材を揃えました。和のバレンタインをお楽しみいただけます。



メンバー「ル・マーキー」

『True Love Chocolate Cocktails チョコレートカクテルセレクション』

バレンタインを盛り上げるデザートカクテルを3種ご用意しました。「love is blind (恋は盲目)」をイメージし、甘さと苦みの絶妙なバランスを楽しめるカクテル「ブラインド・ラブ」、甘く優しいキスをイメージした和テイストのカクテル「ヘブンリー・キス」、心躍る恋心を表現した「ハッピー・ルージュ」など。愛を表現したカクテルが大人のデートの締めくくりを華やかに彩ります。



■バレンタインのメニュー 概要

イル・テアトロ『San Valentino ～サン・ヴァレンティーノ～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年2月7日(日)～14日(日)
- 時間 : 17:30～L.O.21:00
- 料金 : お二人で25,000円 ※消費税込・サービス料別、および個室料別
- メニュー : ・アンティパスト3種盛り合わせ
 - 鯖のカルパッチョとトスカーナ風サラダ
 - モツアレラブブフォラと高糖度トマトのカプリ風サラダ
 - パルマ産生ハムとメロン・カカオを練りこんだ自家製フェットウチーネパスタ
チョコレートで仕上げた牛ホホ肉のラゲースソース
- ・オマール海老と蟹を詰めた2色のハート・ラヴィオリ
スプマンテのフォームとソースアメリカーナ
- ・和牛サーロインのグリリアータ
3色のソースと彩り野菜のパレット仕立て
- ・フォンダン・ショコラーム莓のマカロンとミックスベリーソース

ザ・ビストロ『Sweet Temptation ～甘い誘惑～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年2月7日(日)～14日(日)
 - 時間 : ランチ 11:30～L.O.15:00、ディナー17:00～L.O.22:00
 - 料金 : ランチ お一人様4,500円 ※消費税込・サービス料別
ディナーお一人様6,900円 ※消費税込・サービス料別
 - メニュー : ・ホタテ貝と海老のマリネ 椿オイルのフレークとキャビア
バラの花びらを閉じ込めたジュレとともに
 - ・カリフラワーと蕪のポタージュ ズワイ蟹とエストラゴンのフランを浮かべて
 - ・タイム香る鱈のロースト 白豆とベーコンのブレゼ シェリーヴィネガーソース
 - ・トリュフオイルで仕上げるフランス産若鶏とフォアグラのポトフ仕立て
 - ・バレンタインにちなんだデザート
- ※ランチは上記メニューから「タイム香る鱈のロースト 白豆とベーコンのブレゼ シェリーヴィネガーソース」以外の4品をご提供します。

みゆき『Grilled Valentine's Dinner 鉄板焼きバレンタインディナー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年2月7日(日)~14日(日)
- 時間 : 17:30~L.O.21:00
- 料金 : お一人様 10,000円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : 前菜 冬の酒菜 三種盛合わせ
スープ トリュフの入ったパイスープ ずわい蟹 雲丹 玉葱 茸
お造り替わり 真鯛のカルパッチョ キャビアとともに・・・
山葵ドレッシングを掛けて
魚料理 フォアグラと二色の大根ソテー
合わせ葱 ピンクペッパー バルサミコ醤油掛け
肉料理 国産牛サーロインステーキ 焼野菜
天然ヒマラヤ岩盤板に乗せて
食事 帆立の焼きおにぎり茶漬け 香の物
または ガーリックライス止め椀 香の物
デザート 特製バレンタインデザート

木春堂『Valentine's Dinner バレンタイン石焼きディナー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年2月7日(日)~14日(日)
- 時間 : 17:00~L.O.20:00
- 料金 : お一人様 10,000円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : 先付 本日の豆腐 本日の物
富士溶岩石焼 黒毛和牛サーロイン 60g
ハート型の和牛つくね 車海老 白身魚 野菜三種盛り
止め椀 赤出汁
御飯 白御飯 ちりめん山椒を添えて 香の物
水菓子 果物とプチケーキの盛り合せ 本日のゼリー 珈琲

ル・マーキー『True Love Chocolate Cocktails チョコレートカクテルセレクション』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00~24:00)

- 期間 : 2016年2月7日(日)~14日(日)
- 時間 : 18:00~L.O.24:00
- 料金 : 各 1,800円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : ブラインド・ラブ、ヘブンリー・キス、ハッピー・ルージュ

ショップ「バレンタイン限定トリュフチョコレート」

- 期間 : 2016年2月7日(日)~14日(日)
- 料金 : 2,300円 ※消費税込
- 内容 : ホテルパティシエ オリジナルのトリュフチョコレート (9個入り)

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