

報道関係各位

2018年4月17日
ホテル椿山莊東京

まぶしい日差しが降り注ぐ季節。都会の避暑地で寛ぎの時間を
ヴァカンス気分を味わえる夏の新メニューが登場！
ローマ～フィレンツェの旅がテーマのイタリア料理、旬食材で季節を感じる和食、
世界のお祭りをイメージしたカクテル

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、2018年7月4日（水）～9月17日（祝・月）の期間、都会の避暑地でヴァカンス気分を満喫できるようなレストランメニューを多数ご用意いたします。



左：みゆき「悠楽御膳～夏藤～」 右上：イル・テアトロ「Viaggio in Italia centrale 夏のローマ～フィレンツェの旅」
右下：ル・マーキー「Festival Cocktail Selection」

イタリア料理「イル・テアトロ」では、イタリアの夏を優雅に味わうコースが登場。ランチではピクルスにした夏野菜といただく爽やかな冷製カップリーニや、マリネした鱸をローストした香り豊かな一皿など。随所に南イタリアを感じる華やかなコースが登場。

ディナーは夏のローマからフィレンツェの旅をテーマにした華やかなメニュー。蛸とモッツアレラの冷製ラヴィオリと酸味を加えたアメーラトマトのパスタ、濃厚な肝の旨味で味わう蝦夷鮑のソテー、フィナーレを飾るドルチェなど、至福のヴァカンス気分をご体感いただけます。

日本料理「みゆき」では、雲丹豆腐をカツオ出汁で固めた見た目にも涼しい琥珀寄せなどの前菜や、オクラと枝豆で彩りも涼やかな海の幸のばらちらしなどをご用意いたします。

ディナーでは初夏～盛夏～初秋と移行する夏の季節を感じられるよう、お盆を境にメニュー替えし

ます。

盛夏までのメニューでは、鱧の葛打ち吸物や、ホテル椿山荘東京伝統茄子の鳴炊きをこの時期限定の冷製仕立てに。旬の甘鯛は鱗も香ばしい若狭焼きで。パリパリとした食感とともに、旬をまるごと味わえます。

初秋を感じさせるメニューでは、平貝や走りの柿、若布を黄身酢で召し上がる先附をはじめ、造りと焼き物で伊勢海老を食べ比べ。蟹や菊花、甘海老を使った品々など、晩夏を楽しみつつ秋の訪れを楽しめるメニューです。

メインバー「ル・マーキー」では世界のお祭り（フェスティバル）にちなんだカクテル4種。スペイン各地で夏の到来を祝い、開催される火祭りをテーマにした「サン・ファン」は、西瓜のリキュールの赤をベースに爽やかな風味に仕上げました。日本の夏祭りをテーマにした「J・フェスティバル」は、青い海原に浮かぶ白い雲を綿あめで表現。ほかにも「リオ・カーニバル」、「ヴェネツィア・カーニバル」をイメージしたカクテルで、真夏の夜に、見た目にも涼を感じてみてはいかがでしょうか。

その他、料亭「錦水」、石焼料理「木春堂」、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」、そば処「無茶庵」でも夏を感じるメニューをご用意しています。セレニティ・ガーデンでは立ち上る泡を眺めながら優雅な夕涼みを堪能できる「シャンパンガーデン 2018」も開催いたします。都会の避暑地で、ひとときのヴァカンス気分を味わいに、ぜひおでかけください。

【メニュー概要】

■イタリア料理「イル・テアトロ」ランチ『Vacanze estive 夏のヴァカンス』

ディナー『Viaggio in Italia centrale 夏のローマ～フィレンツェの旅』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2018年7月4日(水)～9月17日(祝・月)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 ディナー 17:30～L.O.20:30
- 店舗 : 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
※いずれも消費税込、サービス料別

■メニュー：ランチメニュー

- ・タイムの香る丹波黒鶏のポルケッタ風 柔らかい白いんげん豆を添えて
- ・夏野菜のピクルスとカッペリーニ オレンジのヴィネグレット
- ・鱈のマリナータ アロースト チョーリアとセルバチコのサラダ
- ・デザートワゴンよりお好みのデザート
- ・コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

ディナーメニュー

- ・タイムの香る丹波黒鶏のポルケッタ風 柔らかい白いんげん豆を添えて
- ・アメリマトマトのピクルスと冷たい蛸のラヴィオリ オレンジのヴィネグレット
- ・パルマ産生ハムとカルチョーフィのリゾット サマートリュフのシェービング
- ・白ワインで柔らかく蒸した蝦夷鮑のサルターテ 小茄子のグリエとルッコラのサラダ
ホワイトバルサミソース
- ・黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ ペペロナータソース
- ・カフェ・シェキラート アマレットの香り
- ・コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

- URL : ランチ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/145acefdaf2d4f6.html>
ディナー <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/825acefef4190b7.html>

■日本料理「みゆき」 ランチ『悠楽御膳～夏藤～』 ディナー『夏会席～宵空の華～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2018年7月4日(水)～9月17日(祝・月)
■時間 : ランチ 11:30～L.O.14:30 ディナー 17:30～L.O.21:00
■店舗 : 日本料理「みゆき」
■料金 : ランチ 5,500円 ディナー 16,500円
※ディナーは、期間の前半(7/4～8/17)と後半(8/18～9/17)で変更いたします。
※いずれも消費税込、サービス料別

■メニュー : ランチメニュー

八寸盛り前菜	琥珀寄せ くこの実 蛸 叩きオクラ 蛤山椒煮 刺し身湯葉
造り	鱸 鮪 甘海老 妻あしらい一式
煮物	米茄子の鳴炊き 飛龍頭 葱 糸搔き 糸唐辛子
焼物	めかじき味噌柚庵燻焼 生姜甘酢漬け 辛子蓮根
揚げ物	蓮根玄米饅頭 ヤングコーン スナップエンドウ 太刀魚 檸檬 抹茶塩
食事	海の幸ばらちらし 又は 本日の変わりそば 味噌汁
甘味	水羊羹 マンゴー杏仁

ディナーメニュー (7/4～8/17)

先附	伊勢海老吉野煮 白瓜 防風
前菜	鰻博多 サーモン蓮根巻き 帆立豆腐 鮭棒寿司 オクラ寄せ 鮎甘露煮
吸物	鱧葛打ち 薄菜 青味 豆腐 ちぎり梅
造り	花氷鉢盛り 本日の一品 本鮪赤身 牡丹海老 妻いろいろ
煮物	賀茂茄子鳴炊き 蟹餡掛け 枝豆 玉蜀黍 針茗荷
箸休め	黒毛和牛サーロイン龍田焼 野菜巻
強肴	尼鯛若狭焼 鮑唐揚げ 葱 無花果田楽
食事	トロと雲丹の寿司 二八蕎麦
水菓子	マンゴーと本日の果物四種盛り合わせ シャンパンジュレ

ディナーメニュー (8/18～9/17)

先附	平貝昆布メ 柿 黄身酢 紫芽 若布 三つ葉
前菜	栗白扇揚げ 蓮芋蟹巻き 甘海老酒盗和え 豆腐よう 菊花浸し
吸物	鱧葛打ち 松茸 青味 玉子豆腐 ちぎり梅
造り	本日の一品 本鮪赤身 伊勢海老 妻いろいろ
煮物	南京鑄込み 小芋 青味 木の芽
焼き物	伊勢海老 千草焼 酢橘 セロリ 大根
強肴	茸の搔き揚げ 黒毛和牛サーロイン味噌漬け 秋鮭龍田揚げ 銀杏
食事	トロと雲丹の寿司 二八蕎麦
水菓子	本日の果物四種盛り合わせ 和菓子

- URL : ランチ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/795ad42872cd2c8.html>

ディナー <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/965ad431ba53161.html>

■メインバー「ル・マーキー」 Festival Cocktail Selection

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00~24:00)

- 期間 : 2018年7月4日(水)~9月17日(祝・月)
- 時間 : 18:00~L.O.24:00
- 店舗 : メインバー「ル・マーキー」
- 料金 : 各2,000円 ※消費税込、サービス料別
- メニュー : サン・ファン (スペイン)
J・フェスティバル (日本)
リオ・カーニバル (ブラジル)
ヴェネツィア・カーニバル (イタリア)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/145ad00e4fd94b.html>

■「ホテル椿山荘東京」とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「LVX Collection」に加盟いたしております。

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：菅原・内田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com