

ホワイトツリーやフォトジェニックな雪だるま
クリスマスカラーのスイーツやセイボリーがお目見え
「ホワイトアフタヌーンティー」を12月1日よりスタート
～「スノードーム」作りが体験できる特別な1日限定イベントも開催～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、「冬の白」をテーマにした「ホワイトアフタヌーンティー」を、2019年12月1日（日）より提供いたします。

可愛らしい雪だるまのスノーボールなどのスイーツや、ホワイトツリーに見立てたカリフラワーのムース、寒い冬に嬉しい温かいポテトグラタンなどのセイボリーがお楽しみいただける「ホワイトアフタヌーンティー」。白を基調とした中にも、12月の季節には嬉しいクリスマスカラーのメニューに仕立てあげました。季節のスコーンは、苺とホワイトチョコレートを混ぜ込んだスコーンと、西京味噌のスコーンを。黒みつのクロテッドクリームを西京味噌スコーンに添えて、味噌のコクと黒みつのまろやかな甘さのマッチングをお楽しみください。



また、11月27日（水）には、小さなドームの中に煌く雪の世界を作り出す「スノードーム」ワークショップと「ホワイトアフタヌーンティー」をいち早くお楽しみいただける1日限定イベントを開催。ワークショップには、日本スノードーム協会の講師をお招きし、世界にひとつのオリジナルスノードーム作りを体験していただけます。

冬の季節にぴったりなスノードーム作りと暖かいティータイムとともに、優雅なひとときをお過ごしください。

◇ホワイトアフタヌーンティー詳細

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ（上段）	ローズヒップとヨーグルト シャンティー	ローズヒップゼリーの上にオレンジ風味のヨーグルトクリームを。それぞれの酸味をお楽しみください。

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ（上段）	フロマージュのムースケーキ	フロマージュのムースの上に、アクセントとして香ばしいナッツをのせました。濃厚なフロマージュの味わいをご堪能ください。
	ホワイトチョコと苺のガナッシュ バニラのマカロン	バニラマカロンにホワイトチョコレートと苺チョコレートをサンド。マカロンとチョコレートの甘み・食感をお楽しみください。
	ブルドネージュ（スノーボール）	さくっとした食感のスノーボールを雪だるまの形に可愛く焼き上げました。
スコーン（中段）	プレーン	27年以上も愛される定番のプレーンスコーン。
	苺のスコーン	苺とホワイトチョコレートを混ぜ込んだスコーン。
	西京味噌のスコーン	白い西京味噌と赤味噌を混ぜ込んだスコーン。味噌の風味が口いっぱいに広がります。
セイボリー（下段）	ポテトグラタンのカナッペ	ポテトグラタンをバケットにのせてカナッペスタイルに。温かいままご提供します。
	カリフラワーのムース	ホワイトツリーに見立てたカリフラワーのムース。タルトの中にはレーズンやドライフルーツを。
	スモークサーモンのショーフロワ	ホワイトソースで作ったショーフロワ。サーモンとホワイトソースの相性が良い一品です。
	ズッキーニと玉葱のタルトレット	ズッキーニと玉葱を甘くソテーしてからペースト状にし、ムースに仕立てました。

※紅茶は、約20種類の茶葉からお取替え、おかわり自由にお楽しみいただけます。

概要

ホワイトアフタヌーンティー

- 期間 : 2019年12月1日（日）～1月5日（日）
※ご予約は平日のみ承っております。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : ホワイトアフタヌーンティー 4,000円
ウェルカムドリンク付き 4,500円
※消費税・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/335d8b484310072.html>

スノードームワークショップ&アフタヌーンティーイベント

- 期間 : 2019年11月27日(水)
※事前予約。WEB決済。
※満席になり次第締め切りとなります。
※11月20日(水)までにご予約ください。
- 時間 : <第1部>
受付10:00~
体験10:30~12:00
アフタヌーンティー12:00~13:30
<第2部>
受付14:00~
体験14:30~16:00
アフタヌーンティー16:00~17:30
- 料金 : お一人様 8,500円
※ワークショップ(フォトドーム1個)、アフタヌーンティー、スコーンのお土産付き
※消費税、サービス料込
- お問い合わせ : 03-3943-0920(10:00~21:00)
URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/175d4bc6c69e19a.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。「世界をもてなし、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、「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「L.V.X. 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: 園部、鈴木
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局
担当: 馬場、石原、重田 (おもだ)

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。