

## 旬の莓をバラエティ豊かなメニューで楽しむ、莓づくしの心躍るアフタヌーンティー！ 「ストロベリーアフタヌーンティー」を1月8日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・統括総支配人：山下 信典）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、旬の莓をお楽しみいただける「ストロベリーアフタヌーンティー」を、2021年1月8日（金）より提供いたします。

毎年好評の旬の莓を主役にした、莓づくしのアフタヌーンティーをご用意いたしました。

厳選食材を使用したグラス仕立てのショートケーキや、アールグレイのガナッシュを真っ赤なチョコレートで包んだボンボンショコラなど、見た目もキュートなスイーツの他、竹炭のパンに莓ジャムのゼリーやホイップクリームを挟んだサンドウィッチ、莓ジャムと莓のチョコレートを練りこんだスコーンなど、バラエティ豊かなメニューで莓の味わいを引き立てます。

### ◇莓のベストシーズンに楽しむ、莓づくしのティータイムを

スタンド上段に並ぶスイーツには、莓タルトの隠れたラズベリーガナッシュが莓の甘みを引き立てる「莓ムースとチョコレートタルト」や、オーストラリアの伝統菓子をアレンジしたピンク色のスポンジが愛らしい「莓のラミントン」、真っ赤なハート型にコーティングされた「アールグレイのボンボン」、莓がのった「グラスショートケーキ」など4種がラインナップ。あまおうと、上品な甘さのシャンティクリーム、しっとりコクのあるスポンジを重ねたグラスショートケーキは、シェフのこだわりが詰まった一品です。

中段のスコーンは、定番のプレーンをはじめ、莓ジャムと莓のチョコレートを練り込んだ濃厚な莓味のスコーンや、まるで目玉焼きのような見た目が可愛い、ホワイトエッグを使用した練乳のスコーンが登場。人気のクロテッドクリームや、期間限定のレモンクロテッドクリームを付けてお召し上がりください。

下段のセイボリーは、竹炭のパンに莓ジャムのゼリーとマスカルポーネとホイップクリームを挟んだ色合いのコントラストが面白いサンドウィッチや、爽やかな後味をお楽しみいただけるスモークサーモンのキッシュ、黒い真珠とも言われる燻製ニシン“アブルーガ”をトッピングした赤ピーマンのムース、モルタデラとカマンベールのオープンサンドなど4種を提供いたします。

◇苺のスパークリングカクテルが味わえる、ウエルカムドリンク付きプランも

ウエルカムドリンク付きプランでは、苺のスパークリングカクテル「ロッシーニ」をご用意。グラスに添えたスイートチョコレートをディップした苺とともにお召し上がりください。



◇ストロベリーアフタヌーンティー メニュー詳細

| 3段スタンド内容                                       | メニュー名          | 内容   |
|--|----------------|--|
| スイーツ (上段)                                      | グラスショートケーキ     | 厳選食材を使用したシェフこだわりのショートケーキ。群馬県産の小麦粉「白金鶴」と栃木県産の平飼いの有精卵「卵皇」を使用したスポンジケーキ、北海道産の生乳を使用したシャンティクリーム、旬のあまおうを使ったケーキをグラス仕立てでお楽しみいただけます。 |
|  | 苺ムースとチョコレートタルト | タルトの上に苺ムースをのせて、苺をトッピング。タルトの中にビターなラズベリーガナッシュを入れて、苺の甘みを引き立てます。   |
|  | 苺のラミントン        | オーストラリアの伝統的なスポンジケーキを苺風味で再現。苺のラミントンシロップを染み込ませたスポンジケーキにココナッツパウダーでコーティングしました。シャンティクリームと苺、金箔をのせて華やかに。                          |
|  | アールグレイのボンボン    | 可愛らしいハート型のチョコレート。アールグレイのガナッシュを真っ赤なチョコレートでコーティング。お口直しにお召し上がりください。   |
| スコーン (中段)<br>※通常のクロテッドクリームと、レモンのクロテッドクリームをご用意。 | プレーン           | 定番のプレーンスコーン。   |
|  | ホワイトエッグのスコーン   | 黄身が綺麗な白色のホワイトエッグを使用した淡い色合いの練乳のスコーン。上に金柑をのせ、目玉焼きをイメージした可愛らしい見た目にアレンジ。   |
|  | 苺チョコレートのスコーン   | 苺ジャムと苺のチョコレートを練り込んだ、濃厚な苺味のスコーン。  |
| セイボリー (下段)                                     | ストロベリーサンド      | 真っ黒な竹炭のパンに苺ジャムのゼリーとマスカルポーネとホイップクリームを挟んだ苺の酸味とクリームのバランスの良い風味豊かなサンドウィッチ。  |
|  | スモークサーモンのキッシュ  | パイ生地タルトに、スモークサーモンのキッシュを入れました。香草のディールがトッピングされており、爽やかな後味をお楽しみいただけます。   |

|  |                      |  |
|--|----------------------|--|
|  | モルタデラとカマンベールのオープンサンド | クルミとクランベリーのパンにモルタデラ（イタリアのソーセージ）とキャラメリゼしたカマンベールチーズをのせたオープンサンド。あらびき黒胡椒がアクセントに。 |
|  | 赤ピーマンのムース            | 赤ピーマンのムースに、黒い真珠とも言われる燻製ニシン“アブルーガ”をトッピング。                                     |

※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。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、苺のスパークリングカクテル「ロッシーニ」をご用意いたします。

## 概要

### <ストロベリーアフタヌーンティー>

■期間 : 2021年1月8日（金）～2021年2月14日（日）  
※アフタヌーンティーは、当面の間、完全ご予約制（前日18時まで）で承ります。

■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 : ストロベリーアフタヌーンティー 4,500円  
ウエルカムドリンク付き 5,000円

※消費税・サービス料別途

■内容 : <上段（スイーツ）>  
・グラスショートケーキ  
・苺ムースとチョコレートタルト  
・苺のラミントン  
・アールグレイのボンボン

<中段（スコーン）>

・プレーン  
・ホワイトエッグのスコーン  
・苺チョコレートスコーン

<下段（セイボリー）>

・ストロベリーサンド  
・スモークサーモンのキッシュ  
・モルタデラとカマンベールのオープンサンド  
・赤ピーマンのムース

<お飲物>

・紅茶約20種類

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920（10:00～21:00）

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/strawberryafternoontea/>



### <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  
担当：中野、園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、森川、児玉

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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」でお願いいたします。