

ホテル椿山荘東京 × GOUTAL  
旬のピーチや洋梨を使用した見た目も香りも涼しげな  
「洋梨&ピーチアフタヌーンティー Supported by GOUTAL」を  
7月1日よりスタート

～ パフューマー（調香師）気分で、スイーツ・フードと紅茶のマリアージュをお楽しみください～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・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、パリ発のフレグランスメゾン「グタル」とコラボレーションした「洋梨&ピーチアフタヌーンティー Supported by GOUTAL」を、2020年7月1日（水）より提供いたします。

◇ “本物にこだわった” 両社がコラボレーションしたアフタヌーンティー

1980年フランス・パリで創業し、あらゆるディテールにこだわり、エレガントさや華やかさを大切にしているフレグランスメゾン「グタル」と、都心にありながら、森のような庭園の美しい自然の中で、細部にまでこだわり日本のおもてなしの心とサービスを提供している「ホテル椿山荘東京」。“こだわりが生む本物”、そして“豊かな感性”を大切にしている両社の思いから、2016年に初めてコラボレーションが実現し、約7,400名の皆さまにご堪能いただきました。

◇グタルの世界観を繊細に表現した上品なメニューが登場

今回提供するメニューは、洋梨やピーチの香りが含まれている代表的なフレグランス「プチシェリー」をスイーツやスコーンで表現するなど、グタルの世界観を繊細に表現していることが特徴です。

上段のスイーツでは、フレグランスを身にまとう大人な女性をイメージした金箔入りのピーチフレーバーのジュレや、グタルのモチーフ“バタフライ”の羽をかたどったチョコレートのをのせたピーチのバターケーキがおすすめです。また、花束に見立てた洋梨のクリームコーンは、プチシェリーのインスピレーション源である、創業者アニック・グタルの娘への愛情を表現。その他にもグタルの世界観が散りばめられており、パフューマー（調香師）になった気分でお好きな品と季節の紅茶を調香し（組み合わせ）、自分好みのマリアージュをお楽しみいただけます。

◇日々の疲れやおこもり疲れにも。アフタヌーンティーと宿泊を同時に堪能する“新たな楽しみ方”

広々としたリビングが特徴的なプライムエグゼクティブスイートで、優雅にアフタヌーンティーを召し上がっていただける宿泊プランに、グタルのお土産をつけてご提供します。ガーデンビューからは庭園を一望でき、目前に広がる都会のオアシスを独り占めしていただけます。これからの新しい楽しみ方として、完全プライベートの空間で、ご家族や友人と癒されてみてはいかがでしょうか。

◇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）	金箔入りのピーチフレーバーのジュレ	グタールを代表するフレグランス「プチシェリー」を感じさせるピーチフレーバーのジュレです。下層にはアルコールをとばしたミントリキュールでグタールの自然のイメージを爽やかなグリーン色で表現。また、透明なジュレの中の金箔と上の赤い花びらは、フレグランスを身にまとう大人な女性をイメージしました。
	ピーチのバターケーキ	ケーキの中にピーチのコンポートを入れ、上にはガナッシュとコンポートをのせました。グタールのモチーフ“バタフライ”をイメージして蝶の羽をかたどったチョコレート飾りを、見た目も華やかなスイーツに仕上げました。
	花束に見立てた洋梨のクリームコーン	アニック・グタールの娘カミーユへの愛情を表現した、花束に見立てたコーン型のスイーツ。洋梨のリキュールを使ったバタークリームとクルミをコーンの中に入れました。
	洋梨のムースタルト	プチシェリーのやわらかな香りをイメージした洋梨のムースタルト。洋梨のムースの下には、洋梨のスライスとアーモンドプラリネを入れました。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリーム、レモンクロテッドクリームをご用意しました。	プレーン	定番のプレーンスコーン
	ピーチ（小判型）	赤桃のピューレを練り込んだスコーン。ピーチの香りを感じていただけます。白桃の果肉を練り込んで焼き上げました。
	洋梨（四角）	白ワインで作った洋梨のコンポートをピューレにし、スコーンに練り込んで焼き上げました。
セイボリー（下段）	洋梨とクリームチーズのオープンサンド	コンポートにした洋梨とクリームチーズを、ライ麦パン パンパニッケルにのせたオープンサンド。洋梨とクリームチーズがとても良く合います。
	オクラとレンズ豆のトルティーヤロール	オクラとレンズ豆を、トルティーヤで包みました。オクラは丸ごと1本入れ、レンズ豆は塩味を感じ、スイーツの合間のお口直しにおすすめです。
	燻製ベーコンのタルト	タルトの中はベーコンのブリュレ、上には赤ワインのサワークリームとカリカリに焼いた燻製のベーコンをのせました。ベーコンとサワークリームの味わいをお楽しみください。
	ズッキーニのケーキ・サレ	ズッキーニを2層にして焼いた、フランス生まれのおかずケーキ”ケーキ・サレ”。サッパリとした味わいで、一口でお召し上がりいただけます。

※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、グラスには金箔をあしらった、桃の甘い香りとおスパークリングワインが爽やかな味わいの、フルーティーなカクテル「ベリーニ」をご用意しています。

## 概要

### 洋梨&ピーチアフタヌーンティー Supported by GOUTAL

- 期間 : 2020年7月1日(水)～8月31日(月)  
※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 : 洋梨&ピーチアフタヌーンティー Supported by GOUTAL 4,000円  
ウエルカムドリンク付き 4,500円  
※消費税・サービス料別  
※プチシェリー オードパルファム ミニスプレー(1.5ml)をお1人様1点プレゼント。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/goutalat2020/>

### ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite (全10組様限定 プレゼント付き)

- 期間 : 2020年7月1日(水)～8月31日(月)  
※ご予約は3日前まで承ります  
※プレゼント付き宿泊プランのご予約はお電話にて承ります
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート(60㎡) シティ/ガーデンビュー  
お一人様 38,900円～(1室2名様ご利用時)  
※消費税・サービス料込
- 内容 : ①グタール特典(お1組様に1つご用意)  
7月 プチシェリー ネクター シャワーオイル 200mL 先着5名様  
8月 プチシェリー ネクター ボディミルク 200mL 先着5名様  
②60㎡以上のスイートルームにご宿泊  
③贅沢に、お部屋でお召し上がりいただくアフタヌーンティー付き  
※お茶は、お一人様毎に1ポットオリジナルブレンドをご用意。  
※他の銘柄に変更する場合がございます。  
④お部屋にスパークリングワインをご用意(1室1泊につきフルボトル1本)  
※ノンアルコールに変更可能  
⑤洋食・和食のレストランから選べる朝食付
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)  
※プレゼントのお渡しが無い「《朝食・アフタヌーンティーつき》1日3室限定 | ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite」はインターネットにてご予約を承っております。こちら是非ご利用くださいませ。  
※複数ご予約をいただいても同一ゲストへのプレゼントのお渡しは1個までとなります。
- URL :  
【先着5組様限定】《7月限定「グタール(GOUTAL)」お土産プレゼント》  
[https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/det\\_plan.aspx?smp\\_id=962&hi\\_id=47&lang=ja-JP](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/det_plan.aspx?smp_id=962&hi_id=47&lang=ja-JP)  
【先着5組様限定】《8月限定「グタール(GOUTAL)」お土産プレゼント》  
[https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/det\\_plan.aspx?smp\\_id=963&hi\\_id=47&lang=ja-JP](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/det_plan.aspx?smp_id=963&hi_id=47&lang=ja-JP)  
《朝食・アフタヌーンティーつき》1日3室限定 | ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite  
[https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?smp\\_id=739&hi\\_id=47&lang=ja-JP](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=739&hi_id=47&lang=ja-JP)

### 洋梨&ピーチアフタヌーンティー GOUTAL フォトキャンペーン

- 期間 : 2020年7月1日(水)～8月31日(月)
- 応募方法 : ①ホテル椿山荘東京 (@hotelchinzansotokyo\_official) と、グタールフレグランス取り扱いブルーベル・ジャパン公式アカウント (@latelierdesparfumes\_jp) をフォロー  
②フォトキャンペーン専用ハッシュタグと両社公式メンションを付けてインスタグラムに投稿
- 投稿内容 : 以下のような写真や動画を投稿ください。

- ・洋梨やピーチを楽しむ時間
  - ・コラボレーションアフタヌーンティーを堪能するひととき
  - ・グタルのフレグランスを楽しむ日常
  - ・洋梨やピーチスイーツ
- ※撮影場所は問いません（ホテル椿山荘東京以外の場所も可）

■専門ハッシュタグ：[#goutal\\_hct](#)、[#プチシェリー](#)

■公式メンション：[@hotelchinzansotokyo\\_official](#)、[@latelierdesparfumes\\_jp](#)

■当選賞品：ホテル椿山荘東京のご宿泊券や、プチシェリー オードトワレなどをプレゼント。

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.ownly.jp/story/3541>

※当選された方には、ホテル椿山荘東京公式インスタグラムから、DM（ダイレクトメッセージ）にて、ご連絡いたします。（2020年9月頃予定）その際、賞品の詳細をお伝えするとともにプレゼントの発送に必要な個人情報をお伺いいたします。

## これまでの取り組み

代表的な「プチシェリー」をテーマにした「ANNICK GOUTAL アフタヌーンティー」を2016年4月～6月に初めて提供。約7400名の皆様にお楽しみいただき、同期間でイブニングキュートティーやカクテル、ステイプランも提供し、グタルの世界を優雅に演出いたしました。同年、8月～9月にも「ローズ ポンポン」をテーマに遊び心溢れるランチコース「IL TEATRO inspired by ROSE POMPON」提供し、それから現在まで良好な関係を築いています。

## グタル（GOUTAL）とは

1980年に創業した「アニック グタル（ANNICK GOUTAL）」は、フレグランスをまとった瞬間、まるで一つの物語が現われるような香りを作りたい、という情熱を創造の源としています。創業から30余年を経た2018年、その歴史に新たな章が刻まれ、「アニック グタル」は香りの綴り手「グタル」へと進化しました。伝説的かつ詩的なブランドの根底はそのままに、ボトルとビジュアルアイデンティティを刷新し、上品かつ華やかに生まれ変わりました。ミニマリズムを追求する現代のトレンドに反し、「グタル」はあらゆるディテールにこだわり、エレガントさや華やかさを大切にしています。

<https://www.latelierdesparfums.jp/brands/goutalparis>

## 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、「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

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：石黒、石原、重田（おもだ）

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。