

赤肉メロン、マスクメロン、ドライメロンなど、初夏が旬の“メロン”を贅沢に使用した 「メロンアフタヌーンティー」を6月1日よりスタート

～紅茶に浮かべ美しいデザインを楽しむシュガーレースがセットになったウエルカムドリンク付きプランも～



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、香り高い味わいのメロンを使用した「メロンアフタヌーンティー」を、2021年6月1日（火）より提供いたします。

◇初夏に旬を迎える「メロン」をふんだんに使用。6月限定のアフタヌーンティーが登場

今回の主役は、初夏が旬の“メロン”。赤肉メロンやマスクメロン、ドライメロンなど、さまざまなメロンを使用しています。

上段のスイーツは、メロンクリームソーダに見立てたジュレや、赤肉メロンを使用したタルト、マカロン、マスクメロンのコンフィチュールといった4種が登場。中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、メロンのスコーン、ラベンダーのスコーンの3種をご用意しました。通常のクロテッドクリームや、メロンと相性の良いメープルクロテッドクリームを付けてお召し上がりください。下段のセイボリーでは、海老やズッキーニ、ミョウガ、タイムなどの旬の食材を包み込んだトルティーヤ、夏野菜とベーコンのケーキ・サレなど4種のセイボリーをお楽しみいただけます。

◇ウエルカムドリンク付きプランも！紅茶に浮かべて楽しめるシュガーレースもセットに

ウエルカムドリンク付きプランは、爽やかなメロンソーダドリンクにフレッシュのメロン果肉を添えてご用意いたします。また、本メニューをご注文の方には、メロンアフタヌーンティーの期間に限り、「シュガーレース」をお一人様1枚プレゼント。ホテルのシンボルである椿をイメージしたオリジナルデザインのシュガーレースを紅茶に浮かべ、シュガーアートの美しいデザインをお楽しみください。



◇メロン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）	メロンクリームソーダに見立てたジュレ	懐かしのメロンクリームソーダに見立てたグラススイーツ。メロンソーダの部分にはメロンゼリーとフレッシュなメロンの果肉を、バニラアイスはバニラクリームを使用して再現いたしました。
	メロンのタルト	赤肉のメロンジャムとメロンの果肉をアーモンド生地タルトにのせました。色鮮やかなフレッシュなメロンの果肉が引き立ちます。
	メロンのマカロン	メロンに見立てた可愛いマカロン。ピスタチオのマカロンに、赤肉メロンのバタークリームとドライメロンを挟みました。ドライメロンの食感が楽しい一品です。
	マスクメロンのコンフィチュール	チョコレートカップの中に、生クリームとマスクメロンで作ったコンフィチュールをたっぷり詰めました。マスクメロンの味わいをご堪能いただけます。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、メープル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。
	メロンのスコーン	ドライメロンが入ったスコーンに、メロン風味のクッキー生地をのせて焼き上げました。メロンパンに見立てた見た目も可愛いスコーン。
	ラベンダーのスコーン	ラベンダーシロップを練り込んだスコーン。ドライラベンダー入りのアイシングでデコレーションしました。ラベンダーの優しい香りが口いっぱいに広がります。
セイボリー（下段）	海老とズッキーニ、ミョウガのトルティーヤロール	海老やズッキーニ、ミョウガ、タイムなどの旬の食材を、ほうれん草を練り込んだトルティーヤで包みました。
	赤ワインパンとローストビーフのチーズソース	赤ワインの風味豊かなパンに、ローストビーフをのせて贅沢な味わいに。チーズソースとピンクペッパーとともにお召し上がりください。
	豚肉のカルピオーネ	揚げた豚肉に、赤・黄ピーマンや人参、ズッキーニなど千切りにしたジュリアン野菜を添えました。酸味のきいたさっぱりとした味わいです。
	夏野菜とベーコンのケーキ・サレ	赤ピーマンや枝豆、コーンなど夏野菜をふんだんに使用。ケーキ・サレのアクセントにパルメザンチーズのパウダーを振りかけました。

※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。

※ウェルカムドリンク付きプランでは、爽やかなメロンソーダドリンクにフレッシュのメロン果肉を添えてご用意いたします。

メロンアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2021年6月1日(火)～6月30日(水)
※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 : メロンアフタヌーンティー 4,950円
ウエルカムドリンク付き 5,940円
※消費税込み・サービス料別途
- 内容 : <上段(スイーツ)>
 - ・メロンクリームソーダに見立てたジュレ
 - ・メロンのタルト
 - ・メロンのマカロン
 - ・マスクメロンのコンフィチュール<中段(スコーン)>
 - ・プレーン
 - ・メロンのスコーン
 - ・ラベンダーのスコーン<下段(セイボリー)>
 - ・海老とズッキーニ、ミョウガのトルティーヤロール
 - ・赤ワインパンとローストビーフのチーズソース
 - ・豚肉のカルピオーネ
 - ・夏野菜とベーコンのケーキ・サレ<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/melonafternoontea2021/>

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 マーケティング部門 担当：園部・中野
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、森川、児玉
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」でお願いいたします。