

スパイシーな旨味が夏の食欲を刺激する！
「TABASCO (R) ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT & SPICY～」
6 月 28 日（月）より提供開始

テイクアウト可能なバーガー、サラダのほか、ちょっぴり刺激的な TABASCO (R) ソースのスイーツも登場！



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、開放的な雰囲気のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」にて、世界 195 以上の国と地域、25 ヶ国の言語で販売されている TABASCO(R)ソースを展開するマキルヘニー社とコラボレーションしたメニュー「TABASCO(R)ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT & SPICY～」を 6 月 28 日（月）より提供開始いたします。

今回は、「旨辛な夏～HOT & SPICY～」をテーマに、ビネガー、レッドペッパー、塩などの天然調味料を使用しているからこそ、ただ“辛い”だけでなく素材の味を引き立て、旨みを感じる TABASCO(R)ソースの魅力を最大限に活かしたメニューをご用意いたします。

ホテルオリジナル TABASCO(R)ソースで楽しむ国産牛 100%のバーガー、ちょっぴり刺激的な TABASCO(R)ソースのスイーツ、酸味と辛さの相性抜群の冷製カッペリーニ、TABASCO(R)ソースの旨辛パスタをのせたパクチーとチキンのサラダ、フレッシュ唐辛子と TABASCO(R)ソースの刺激的なカクテル、5 種のメニューが登場。HOT & SPICY なお食事とキンキンに冷えたドリンクで、今年の猛暑を楽しみましょう！また、一部のメニューはテイクアウトも可能なので、ご自宅でもスパイシーなスペシャルメニューをお楽しみいただけます。

< 「TABASCO(R)ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT & SPICY～」メニュー詳細 >



「ホテルオリジナル TABASCO(R)ソースで楽しむプリプリ海老マヨチーズバーガー」

ザ・ビストロで人気のバーガーが TABASCO(R)ソースバージョンとして登場！

国産牛 100%の特製パテにプリプリに仕上げた海老とチーズをのせた贅沢な逸品。マヨネーズにスモーキーな TABASCO(R)チポトレイソースを加えた濃厚かつスモーキーな味わいを楽しめるバーガーです。

TABASCO(R)ソースを使用した 3 種のホテルオリジナルソース（タプナードガーリック、フォンドボーチポトレイ、メキシカンスコーピオン）とともに様々な味わいをご堪能ください。



「刺激的な出会い ダークチョコレートのクレマカタラーナ 炎のTABASCO(R)ソースのチュイール添え」

ちょっぴり刺激的な TABASCO(R)ソースのスイーツが登場！濃厚なチョコレートの冷たいブリュレに、ダークチェリーと HOT&SPICY を表現した「炎」のチュイールを添えて。炎のチュイールには、TABASCO(R)オリジナルペパーソースを使用。甘酸っぱさ×辛さの刺激的な出会いをお楽しみください。



「冷製カッペリーニ TABASCO(R)ソースで仕上げた夏野菜のレリッシュとガスパチョとともに」

TABASCO(R)ソースをまとわせたチェリートマトに海老、夏野菜を添えていただく冷製カッペリーニ。TABASCO(R)ソースを使ったスパイシーなガスパチョは、そのまま飲んだり、パスタに少しずつかけたり、たっぷり混ぜたり、お好みでお楽しみください。トマトの酸味、TABASCO(R)ソースの辛味を感じる爽やかな味わいを存分に。



「パクチーとチキンのサラダ TABASCO(R)スコープオンソースを練り込んだスパイシーな旨辛パスタと TABASCO(R)ハラペーニョソースのドレッシングで」

たっぷりのパクチーに低温調理で柔らかく仕上げた鶏むね肉・リーフ・オニオン・トマト・水菜を使ったボリューム感のあるサラダ。TABASCO(R)スコープオンソースを練り込んだ旨辛パスタがアクセント。フレンチドレッシングベースの TABASCO(R) ハラペーニョソースを使用したマイルドな辛さのドレッシングでお楽しみください。



TABASCO(R)ソースカクテル「Epice Tonic (エピストニック)」

唐辛子のレッドとミントのフレッシュグリーンの爽やかなコントラストが美しい1杯。フレッシュの唐辛子と TABASCO(R)チポトレイソースに漬けたレモンスライスを入れて仕上げたジントニック。スパイシーな爽快感とともに弾ける夏を！

TABASCO(R)ソース	
TABASCO(R) オリジナルソース	誕生から 150 年間変わらずブランドを代表してきたオリジナルのレッドペパーソース。辛いだけではなく素材の味を引き出す、どのような料理にも合うスタンダードのソース
TABASCO(R) ハラペーニョソース	マイルドな緑のハラペーニョを使用したスッキリとしたソース
TABASCO(R) チポートレイソース	完熟した赤いハラペーニョペパーをピーカンの木で燻製して作られた、濃厚な味わいと穏やかな辛さを併せ持つ、リッチでスモーキーなソース
TABASCO(R) ガーリックソース	3つのペパーをブレンドしたものに、ガーリックの香り高い味わいを添えた、辛味指数は比較的マイルドで、ペパーとガーリックの完璧なバランスが保たれているソース
TABASCO(R) ハバネロソース	フルーティでありながら激辛という絶妙のバランスで、どんな料理にもカリビアンな風味を加えてくれるソース
TABASCO(R) スコープオンソース	「オリジナルソース」の 10 倍の辛さを誇る、味覚を刺激させる万能調味料
TABASCO(R)ソースを使ったホテルオリジナルソース	
TABASCO(R) タプナードガーリックソース	オリーブベースのタプナードに TABASCO(R)ガーリックソースを加えた万能ソース
TABASCO(R)フONDヴォー チポートレイソース	ビストロ特製のフONDヴォーソースに TABASCO(R)チポートレイソースを加えたスモーキーなソース
TABASCO(R)メキシカンサル サスコープオンソース	メキシカンサルサに TABASCO(R)スコープオンソースを加え、辛味を効かせたソース

「TABASCO(R)ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT&SPICY～」 概要

- 期間 : 2021 年 6 月 28 日 (月) ～ 9 月 20 日 (月)
- 時間 : ランチ 11 : 30～L.O. 15 : 00
ディナー 17 : 00～L.O. 21 : 00
- 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
※テイクアウトでもご用意しております
- 料金 : パスタ 2,600 円
サラダ 1,800 円 ※テイクアウト可
バーガー 3,600 円 ※テイクアウト可
デザート 1,500 円
カクテル 1,850 円 ※ノンアルコールのご用意もございます
※消費税込み、サービス料別途 (テイクアウト商品にはサービス料は頂戴いたしません)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/tabasco-bistro/>

TABASCO(R)ソースとは

「TABASCO(R)ソース」は、1868年の誕生から150年以上、製法と原材料が家族代々受け継がれてきてほとんど変わっていない、TABASCO(R) Brand を代表するマキルヘニー社のオリジナルのレッドペパーソースです。原材料は「レッドペパー」、「ビネガー」、「塩」のたったの3つのみ。ホワイトオークバレルの中で最大3年間熟成させて作られています。辛いだけではなく、素材の味を引き出し、豊かな深みをプラスする、どのような料理にも合うスタンダードなソースです。TABASCO®(R)Brand はオリジナルの TABASCO(R) ソースの他にも、TABASCO(R)ハラペーニョソース、TABASCO(R)ガーリックソース、TABASCO(R)チポートレイソース、TABASCO(R)ハバネロソース、TABASCO(R)スコープピオンソースなど、数々のペパーソースを販売しています。

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：内田、園部
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」をお願いいたします。