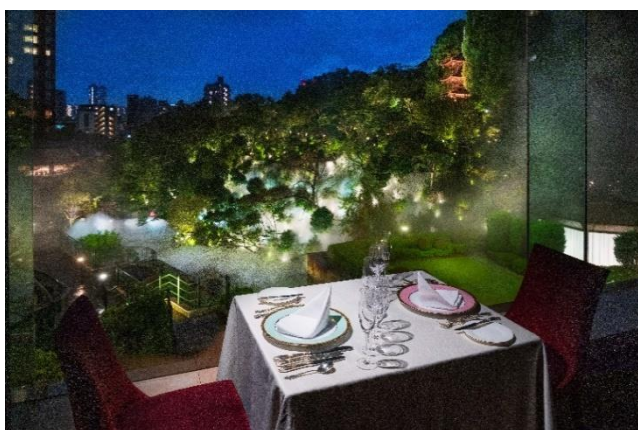


庭園に広がる“東京雲海”を目前に楽しむ期間限定ディナー
フカヒレや上海蟹など、高級食材と薬膳の饗宴

10月1日より「東京雲海レストラン」にて中国料理を提供開始

～中国特級調理師の下で修業を積んだ、中国料理調理長 川嶋正行のスペシャルコースを～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、庭園を一望できる開放的で「東京雲海」や「千の光のライトアップ」の庭園演出を存分にお楽しみいただける「東京雲海レストラン」にて、2021年10月1日（金）より、中国料理のコースを提供いたします。東京雲海レストランでの中国料理の提供は初めてとなります。

国際薬膳調理師、中華營養薬膳師の資格も持つ、中国料理調理長 川嶋正行が考案した今回の料理は、薬膳をベースに、フカヒレや旬の上海蟹などの贅沢食材と東京野菜をふんだんに用いたこの時季だけのスペシャルメニューです。

3日間かけて仕込む、秘伝の自家製 XO 醤を使用した前菜は、甘味・鹹味（塩味）・酸味・苦味・辛味の五味調和の一品です。秋から冬にかけておすすめの免疫強化、健美の効果が期待できる、スポンや烏骨鶏、干貝柱のスープは、蓋を開けると豊潤な香りが鼻孔をくすぐります。

そして、活上海蟹を当日蒸し、その身をたっぷり使ったソースとともに楽しむ活伊勢海老の強火蒸しや、噛んだ瞬間、旨味が口いっぱい広がる、肉肉しい食感の豚肉と上海蟹の小籠包など、身も心も癒す全7品のコースを、中国茶マリアージュとともに楽しみいただけます。

また、オプションメニューとして、旬の「上海蟹姿蒸し」や「フカヒレの姿煮 上海蟹ソース」、「季節野菜の上海蟹ソース」、紹興酒のワゴンサービスなどもご用意いたします。

国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、10月1日に1周年を迎えます。1周年を記念し、広大な庭園に香り満ちる「香る、東京雲海～可憐なる金木犀～」が初めて登場いたします。金木犀色のミストを出現させ、さらに可憐で魅惑的な金木犀の香りをご体感いただける、期間限定の東京雲海です。

「東京雲海レストラン」と「香る、東京雲海～可憐なる金木犀～」の共演で、秋の夜長をお楽しみください。

「東京雲海レストラン」概要

- 期間 : 2021年10月1日(金)～11月28日(日)
※金～日曜・祝日の特定日開催
※事前ご予約制
- 時間 : 金曜日: 17:00～L.O.19:30(～20:00) / 18:00～L.O.19:30(～20:00)
土日祝日: 18:00～L.O.19:30(～20:00)
- 会場 : バンケット棟3階(エントランスフロア) 東京雲海を一望できるロケーションのお席
※ご入店の際は、カフェ「フォレスタ」カウンターへお越しください。
- 料金 : お一人様 20,000円
中国料理コース、中国茶マリアージュ
※消費税・サービス料込
※中学生よりご入店可能です。大人の方と同じ料理をお楽しみください。
- 内容 :

美麗華冷碟	旬の食材を盛り込んだ五味調和のオードブル
燉滋養健美	5時間じっくり蒸しあげたフカヒレ、スッポン、烏骨鶏の滋養健美スープ
大閘蟹龍蝦	伊勢海老の強火蒸しを旬の上海蟹のソースで
極品両点心	箸休めの点心、幻の豚肉「TOKYO X」と上海蟹の薄皮小籠包と、東京の大根で作った大根もち
鎮江焼牛腩	鎮江酢で柔らかく煮込んだ牛肉 小さな花巻添え
上湯水餃麵	極上スープで仕上げた香港スタイルワンタン麵
甜 蜜 蜜	デザートプレート

中国茶マリアージュ: 大観東方美人茶 / 大観特級金線萱烏龍茶 / 大観特級阿里山烏龍茶
オプションメニュー: 上海蟹姿蒸(メス) 5,500円 / フカヒレの姿煮 上海蟹ソース 11,000円 / 季節野菜の上海蟹ソース 3,300円

※事前ご予約制

※国内外の状況によりサービス・内容を変更する場合がございます。

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/restaurant-autumn-2021/>
- ご予約・お問い合わせ: 03-3943-1140 (10:00～19:00)



「東京雲海レストラン」付ステイプラン

- 期間 : 2021年10月1日(金)～11月28日(日)
- 料金 : プライムスーパーリア (45㎡) シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 79,300円～ ※消費税・サービス料込、宿泊税別途
- 内容 : ①【夕食】東京雲海レストラン
②【ご宿泊】プライムスーパーリア シティビューまたはガーデンビュー 他
③【朝食】洋食・和食から選べる朝食(レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL :
https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1338&hi_id=47&lang=ja-JP

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：西山・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：森川、藁科、馬場
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。