

2021年最後、そして迎える2022年最初のアフタヌーンティー
「ホリデーアフタヌーンティー」を12月1日よりスタート
～雪の結晶や白を基調としたメニューで、冬の雲海や年末年始の雪景色をイメージ！～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、冬の雲海や年末年始の雪景色をイメージした「ホリデーアフタヌーンティー」を、2021年12月1日（水）より提供いたします。

◇クリスマスまでの限定ケーキや雲海に見立てたスイーツも！初登場の「ホリデーアフタヌーンティー」

今年もそろそろ終盤に差し掛かり、年末年始を彩る「ホリデーシーズン」が主役のアフタヌーンティーが初登場。全体的に白を基調とし、冬の雲海や年末年始の雪模様を表した幸せ溢れるホリデー感満載のスイーツやセイボリーをお楽しみいただけます。

上段のスイーツは、表面の粉砂糖がまるで銀世界を思わせる「ベリーコンポートバナナ」や、クリスマスツリーに見立てたタルト（～12/25まで）、雪の形が可愛いホワイトチョコのラミントン、雲海を彷彿とさせる「お花に見立てたメレンゲケーキ」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、リンゴとシナモンのスコーン、ドライクランベリーのスコーンの3種をご用意しました。人気のクロテッドクリームのほか、今回はリンゴと相性の良い初登場の黒コショウ風味のクロテッドクリームを用意しているので、お好みで付けてお召し上がりください。

また、下段のセイボリーは、雲海に見立てた「カニクリームリゾットのドフィノワソースグラタン」や、トリュフの香りが贅沢な「トリュフ風味の卵のカナッペ」など、旬の食材を使用した4種のセイボリーをご堪能ください。

◇銀世界の雲海をイメージしたドリンク付きプランも！

雪の結晶のような銀装飾をグラスにまとったヨーグルト風味のドリンク付きプランもご用意。見た目も華やかな一杯でときめきのティータイムを彩ります。



◇ホリデ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）	ベリーコンポートバナラ	ミックスベリーのコンポートにアングレースソースをのせました。ミックスベリーの酸味とアングレースソースのバナラ風味が口いっぱいに広がります。また、表面は粉糖とナパージュ、銀箔をのせて銀世界をイメージしました。
	クリスマスツリータルト （12/26～モンブランタルト）	タルトの中にアーモンドクリームと刻んだ金柑を忍ばせ、抹茶のクレームシャンティや星型のチョコレート、アラザンでクリスマスツリーに見立てました。12月26日からは、もみの木に雪が積もった装いで登場。
	ホワイトチョコのラミントン	スポンジにホワイトチョコレートをコーティングし、ココナッツをまぶしました。
	お花に見立てたメレンゲケーキ	雲海でできたお花のような形をイメージしたバタークリームを、バナラ味のメレンゲクッキーにのせました。上から見えるお花が可愛らしい一品です。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、黒コショウ風味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。
	リンゴとシナモンのスコーン	中に刻んだリンゴ煮を入れ、シナモンを練り込んで作りしました。表面にはカルヴァドスを塗り、風味付けをしています。ゴロゴロとしたリンゴの食感を楽しめるスコーンです。
	ドライ克蘭ベリーのスコーン	ドライ克蘭ベリーの酸味のあるスコーン。白ワインに漬けた克蘭ベリーを生地に練り込みました。
セイボリー（下段）	カニクリームリゾットのドフィノワソースグラタン	カニのクリームリゾットの上にじゃが芋やニンニクなどで作ったドフィノワソースを流し、焼色を付けて仕上げました。白色で雲海をイメージしています。
	トリュフ風味の卵のカナッペ	カリカリに焼いた赤ワイン風味のパンに、卵とトリュフ、トリュフオイルを合わせたものをのせ、上に香草（マイクロディル）を飾りました。
	モルタデラとかぼちゃのロールサンド	ほうれん草のパンにパンプキンサラダとモルタデラを挟み、ロール状に仕上げ、上にサワークリームとアマランサスを飾りました。ロールサンドを持ち上げるとホテル椿山荘東京の冬のテーマであるハートのピクルスが登場します。
	マスカルポーネクリームとリンゴのコンポート	ゴマのカップにマスカルポーネクリームを入れ、リンゴのコンポートを飾りました。塩味のきいたゴマと甘いマスカルポーネがマッチする一品です。

※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。

※ドリンク付きプランは、雪の結晶のような銀装飾をグラスにまとったヨーグルト風味のドリンクをご用意。見た目も華やかな一杯でときめきのティータイムを彩ります。

ホリデーアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2021年12月1日(水)～2022年1月10日(月)
※アフタヌーンティーは、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 : ホリデーアフタヌーンティー 4,950円
ウエルカムドリンク付き 5,500円
※消費税込み・サービス料別途
 - 内容 : <上段(スイーツ)>
 - ・ベリーコンポートバナナ
 - ・クリスマスツリータルト(12/26～モンブランタルト)
 - ・ホワイトチョコのラミントン
 - ・お花に見立てたメレンゲケーキ<中段(スコーン)>
 - ・プレーン
 - ・リンゴとシナモンのスコーン
 - ・ドライクランベリーのスコーン<下段(セイボリー)>
 - ・カニクリームリゾットのドフィノワソースグラタン
 - ・トリュフ風味の卵のカナッペ
 - ・モルタデラとかぼちゃのロールサンド
 - ・マスカルポーネクリームとリンゴのコンポート<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/holidayafternoontea2021/>



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：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」でお願いいたします。