

旬のフレッシュな苺とチョコレートをたっぷり使用した 「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」を 1月11日よりスタート

～ベリーと相性の良いリキュール“コアントロー”を使用した、椿イメージのカクテル付きプランも～



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、旬の苺とチョコレートをたっぷり使用した「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」を、2022年1月11日（火）より提供いたします。

◇バレンタインやホワイトデーにもおすすめ！旬の苺とチョコをたっぷり愉しめるアフタヌーンティー

今回は、1月～3月が最も甘味が増して旬を迎える“苺”を主役に、チョコレートもたっぷり使用した「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」をご用意。3月14日（月）までの期間限定提供のため、バレンタインデーやホワイトデーにもぜひご利用ください。

上段のスイーツは、フレッシュな苺とチョコレート羊羹がコラボするグラススイーツをはじめ、自家製の苺のラスクやマカロン、一粒の苺がアクセントのショコラタルトといった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、ストロベリーチョコレートのスコーン、ココアのスコーンの3種をご用意しました。通常のクロテッドクリームや、今回限定の苺のガナッシュのクリームをお好みで付けてお召し上がりください。下段のセイボリーでは、「ハニーチキンと菜の花のトルティーヤロール」や、「カマンベールチーズと苺のカナッペ」など4種のセイボリーをお楽しみいただけます。

◇カクテル付きプランも！庭園の「椿」をイメージしたキュートなカクテルをご用意

カクテル付きプランは、ベリーと相性の良いリキュール“コアントロー”とクランベリージュースを合わせ、椿をイメージした「TSUBAKI カクテル」をご用意いたします。「コアントロー」はオレンジピール、アルコール、水、砂糖という4つの材料だけで造られ、香料や着色料などの添加物は一切使用していないフランス産のプレミアム・オレンジリキュールです。オレンジの風味とクランベリージュースのフルーティーな味わいをお楽しみください。



◇ストロベリー&チョコレート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）	チョコレート羊羹と苺ソース	チョコレートを練りこんだ羊羹とチョコレートクランチをグラスに入れ、苺の実がごろっと入ったソースをかけました。羊羹とクランチの異なる食感と、さまざまなチョコレートの形をお楽しみいただけます。
	苺に見立てたマカロン	ミルクチョコレートのガナッシュをサンドしたマカロンを、ストロベリーチョコレートでコーティング。見た目も可愛い、苺の形に仕上げました。
	苺のショコラタルト	なめらかな口当たりのチョコレートタルトの上に、フレッシュな苺を一粒贅沢にトッピングしました。
	苺のラスク	自家製の苺風味のスポンジで作ったラスクは、さくっとした中にしっとり感のあるラスクに仕上げました。バタークリームやストロベリーチョコレートで飾り、食感も見た目も楽しい一品です。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、「苺のガナッシュ」をご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	ストロベリーチョコレートのスコーン	ストロベリーチョコレートを中に練りこんだスコーン。酸味のあるストロベリーチョコレートの風味をご堪能いただけます。
	ココアのスコーン	シンプルなココアのスコーンに、ストロベリーチョコレートソースをかけ、ドライフランボワーズとピスタチオで彩りを加えました。甘酸っぱいストロベリーチョコレートソースがアクセントになっています。
セイボリー（下段）	ハニーチキンと菜の花のトルティーヤロール	はちみつでマリネしたチキンを菜の花、玉葱と一緒にトルティーヤでロール。マヨネーズ、ケチャップ、タバスコで味を付けたスイーツのお口直しにお召し上がりください。
	カマンベールチーズと苺のカナッペ	クルミが入ったクランベリーパンの上に、カマンベールチーズと苺をのせました。濃厚なカマンベールチーズと苺の甘酸っぱさをお楽しみください。
	海老と野菜とコンキリエのアーリオ・オーリオ	コンキリエの中に人参、ズッキーニ、海老のサラダを盛りつけ。エディブルフラワーでより華やかに仕上げました。
	フォアグラのブリュレ カaramelソース	フォアグラと卵、生クリームを合わせ、焼き上げたブリュレ。カaramelソースのほろ苦さがアクセントになっています。

※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。

※TSUBAKI カクテル付きプランでは、ベリーと相性の良いリキュール“コアントロー”を使用したカクテルをご用意。

ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2022年1月11日(火)～3月14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 : ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー 4,950円
TSUBAKI カクテル付き 5,500円
※消費税込み・サービス料別途
- 内容 : <上段(スイーツ)>
 - ・チョコレート羊羹と苺ソース
 - ・苺に見立てたマカロン
 - ・苺のショコラタルト
 - ・苺のラスク<中段(スコーン)>
 - ・プレーン
 - ・ストロベリーチョコレートのスコーン
 - ・ココアのスコーン<下段(セイボリー)>
 - ・ハニーチキンと菜の花のトルティーヤロール
 - ・カマンベールチーズと苺のカナッペ
 - ・海老と野菜とコンキリエのアーリオ・オーリオ
 - ・フォアグラのブリュレ カaramelソース<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/strawberrychocolateat2022/>

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。