

爽やかな香り・味わいで癒しのひとときを！夏が旬の桃をたっぷり使用した  
「ピーチアフタヌーンティー」を8月1日よりスタート  
～桃のカクテル「ベリーニ」がセットになったウエルカムドリンク付きプランも提供～



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、ジューシーで爽やかな旬の桃をたっぷり使用した「ピーチアフタヌーンティー」を、2022年8月1日（月）より提供いたします。

◇夏の暑さを忘れる爽やかな香りと味わいが楽しめるメニューが登場

8月に旬を迎える“桃”。今回は赤桃や白桃、黄桃など、さまざまな種類の桃を使用しています。

上段のスイーツは、ココナッツプリンの上にシロップでマリネした黄桃と、はちみつゼリーを乗せた爽やかな風味のグラススイーツをはじめ、ピンク色で桃の形に見立てた見た目も可愛いマカロン、白桃のガナッシュクリームにシロップに漬けた白桃をのせた桃クリームとフランボワーズジャム、桃とパッションフルーツを合わせたタルトといった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、白桃とヨーグルトのスコーン、カルダモンとスモモのスコーンの3種をご用意しました。通常クロテッドクリームや、ピーチクロテッド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、ドライピーチの甘さと生ハムの塩味が効いた絶妙な味わいのサンドウィッチや、チェリートマトをピーチリキュールなどで甘酸っぱく仕上げたコンポートなど4種のセイボリーをお楽しみいただけます。

◇ピンク色の見た目が可愛い！桃のカクテル「ベリーニ」付きプランも

ウエルカムドリンク付きプランでは、冷やしたスパークリングワインと桃のピューレを合わせた、上品で爽やかな味わいの女性に人気の高いカクテル「ベリーニ」を提供いたします。見た目も綺麗な桃色で、視覚でも楽しんでいただけるカクテルです。



桃には、汗をかいた時に不足しがちな水分やビタミン・ミネラルなど、夏の暑さを乗りきる栄養素が豊富に含まれていると言われています。旬の桃のアフタヌーンティーを、ぜひお楽しみください。

## ピーチアフタヌーンティー

- 期間 : 2022年8月1日(月)～9月14日(水)  
 ※予約開始 2022年6月1日(水) 10:00～  
 ※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 : 《WEB予約》  
 ピーチアフタヌーンティー お一人様 5,450円  
 ウェルカムドリンク付き お一人様 6,450円  
 《電話予約》  
 ピーチアフタヌーンティー お一人様 5,950円  
 ウェルカムドリンク付き お一人様 6,950円  
 ※料金は消費税込み、サービス料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/peachafternoontea2022/>

### ◇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)	黄桃のヴェリーヌ	ココナッツプリンの上に、シロップでマリネした黄桃とはちみつゼリーをのせたグラススイーツです。酸味のあるグロゼイユとともにさっぱりとお楽しみいただけます。
	桃クリームとフランボワーズジャム	ほんのりコクのある桃の風味がする白桃のガナッシュクリームにシロップに漬けた白桃をのせました。全体のお口直しとして、味のアクセントにフランボワーズジャムを入れて仕上げています。
	白桃のタルト	タルトに桃とマスカルポーネのムース、上に桃とパッションフルーツのシャンティクリームを絞りました。甘い桃のムースとパッションフルーツの爽やかな味わいをお楽しみいただけます。
	桃マカロン	桃の形に見立てた見た目も可愛いマカロンです。桃のバタークリームと赤桃のコンフィチュールが入っており、甘みの中に酸味も感じられます。
スコーン (中段) <u>※通常のクロテッドクリーム、ピーチクロテッドクリーム、ジャムを添えてご提供いたします。</u>	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	白桃とヨーグルトのスコーン	相性の良い白桃とヨーグルトを合わせたスコーン。ゴロゴロとした白桃の食感と、ふんわり仕上げたスコーンの食感をお楽しみください。
	カルダモンとスモモのスコーン	カルダモンパウダーとスモモのピューレを練り込んだスコーン。

セイボリー（下段）	桃とクリームチーズと生ハムのサンドウィッチ	バジルと生ハム、ドライチーズを混ぜたクリームチーズをバンズでサンドし、チーズソースで全体の味を整えました。ドライピーチの甘さと生ハムの塩味が効いた絶妙な味わいをお楽しみください。
	桃の香りのトマトコンポート ミントオイルを添えて	チェリートマトをピーチリキュールとビネガーと砂糖で煮たものに漬け込み、甘酸っぱく仕上げました。ミント風味のオリーブオイルを添えてご提供いたします。
	カレー風味のケーキ・サレ 岩塩のシャンティクリーム	カレー風味のケーキ・サレにチキンとドライピーチを入れて焼き上げました。ピンクソルトを加えた塩味のある生クリームとともにお召し上がりください。
	柑橘香る真鯛のセビーチェと イカスミのチュイール	真鯛とキュウリ、トマト、パクチー、玉葱を、ライムジュースや塩コショウで味付けをし、オリーブオイルで和えました。仕上げにイカスミチュイールをのせています。

※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。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、「ベリーニ（桃のカクテル）」をご用意いたします。

## ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、2022 年 11 月 11 日に開業 70 周年を迎えます。

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。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、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寛ぎの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：中野・園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：森川、須田、藁科  
TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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。