

旬の栗と秋の味覚をふんだんに使用したちょっぴり大人な味わい
「マロンアフタヌーンティー」を9月15日よりスタート
～同じく秋に旬を迎えるりんごのお酒「シードル」がセットになったプランも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、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、秋に旬を迎えるマロンをふんだんに使用した「マロンアフタヌーンティー」を、2022年9月15日（木）より提供いたします。

◇グラススイーツを新たなスタイルで提供！大人な味わいのメニューを存分に満喫

毎年この季節になるとお届けしている人気の「マロンアフタヌーンティー」。今回は、味付けにラム酒やコーヒーを使用し、少し大人な風味に仕上げました。

上段のスイーツは、いままでのゼリーやムースではない新たなスタイルのグラススイーツが登場します。中に和栗のガナッシュがしきつめられているコーンは、お好みでグラスの底に入っているフィヤンティーヌとラズベリーソースをディップしてお召し上がりいただけます。

その他、刻んだ渋皮栗が入ったマロンガレット、アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルトにマロンクリームとカシスを載せた上品な味わいのマロンタルト、ラム酒が効いた話題の焼き菓子「カヌレ」にマロンクリームを載せたスイーツ4種を提供いたします。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、アッサムティーと黒糖を練り込んだ黒糖と紅茶の栗スコーン、同じ秋の味覚のくるみを用いたくるみとメープルのスコーンの3種をご用意しました。

通常のクロテッドクリームとジャムの他に、栗ともくるみとも相性の良いコーヒー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、同じく秋の味覚のポルチーニ茸や柿、マッシュルームなどを使用した、栗のフランと鴨のスマーク ポルチーニのソテー、柿と生ハムとマッシュルームのピンチョス バルサミコ風味など4種のセイボリーをお楽しみいただけます。

◇りんごを使用したお酒「シードル」を使ったウエルカムドリンク付きプランも提供！

マロンと同じく秋に旬を迎えるりんごを使用したお酒「シードル」が登場。りんごの爽やかで甘い香りを、マロンアフタヌーンティーの大人な味わいと合わせてお楽しみください。



マロンアフタヌーンティー

- 期間 : 2022年9月15日(木)～11月14日(月)
※予約開始2022年7月15日(金)10:00～
※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 : 《WEB予約》
マロンアフタヌーンティー お一人様 5,450円
ウエルカムドリンク付き お一人様 6,450円
《電話予約》
マロンアフタヌーンティー お一人様 5,950円
ウエ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/marronat2022/>

◇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)	マロングラススイーツ	コーンの中に濃厚な和栗のガナッシュをしきつめました。グラスの底に入っているフィヤンティーヌとラズベリーソースをディップしながらお好みでお召し上がりください。
	マロンガレット	ガレットに刻んだ渋皮栗を入れて焼き上げ、シヤンティを合わせた軽やかなマロンクリームで仕上げました。クリームをお花型に絞り、見た目も可愛い一品です。
	マロンタルト	アーモンドクリームをしきつめ焼き上げたタルトに、マロンクリームでコーティングしました。上にのせたカシスの酸味とマロンクリームの甘みを感じていただけます。
	カヌレとマロンクリーム	ラム酒が入った、もちもちとした食感のカヌレに、グランマニエ入りのマロンクリームをのせました。お酒がきた大人の味わいが楽しめるスイーツです。食感と味のアクセントにオレンジピールにのせて、爽やかな味わいに。

<p>スコーン (中段)</p> <p><u>※通常のクロテッドクリーム、コーヒー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></p>	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	黒糖と紅茶の栗スコーン	栗と相性の良いアッサムティーと黒糖を練り込んだスコーン。 中に大きめに刻んだ渋皮栗が入っており、ゴロゴロ食感をお楽しみいただけます。栗の形をしており、秋ならではの愛らしいスコーンです。
	くるみとメープルのスコーン	旬のくるみを使い、芳ばしく仕上げたスコーン。メープルスコーンの中にローストしたくるみを入れ、さらにスコーンの上にはキャラメリゼしたくるみをのせております。
<p>セイボリー (下段)</p>	スモークサーモンのゼリーとマスカルポーネのトルティージャロール	マスカルポーネチーズとレモンの皮を混ぜたものを薄く塗り、ミルフィーユのように層にしてロール状に仕上げました。上に刻んだスモークサーモンとコンソメゼリー、秋の食材であるゴボウのチップをのせております。
	柿と生ハムとマッシュルームのピンチョス バルサミコ風味	バルサミコ酢でマリネした酸味の効いたマッシュルームと、生ハム、ピンクロッサ、オリーブオイルと塩で味付けした柿をピンチョスでご用意。塩味と柿の甘みでサラダ感覚でお楽しみいただけます。
	栗のフランと鴨のスモーク ポルチーニのソテー	卵に、コンソメと栗のピューレを混ぜて蒸した栗のフランに、鴨のスモークとポルチーニ茸のソテーを上のにせました。
	エキゾチックフルーツコンポートとサワークリーム クルミとクランベリーのバケツト	クルミクランベリーパンの上にサワークリームを塗り、ドライフルーツのコンポートをのせました。ドライフルーツのコンポートはクローブとシナモンにつけて、少し甘く仕上げしております。

※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、「シールドル」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

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：森川、須田、薫科

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。