

冬の庭園演出「森のオーロラ」に合わせて、カナダのホリデーシーズンをテーマに！

「クリスマスアフタヌーンティー」を11月15日よりスタート
～12月26日以降は、メニューの一部の装いを変えて「ホリデーアフタヌーンティー」を提供～



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、冬の庭園演出「森のオーロラ」にちなんだカナダのクリスマスやホリデーシーズンをイメージした「クリスマスアフタヌーンティー」を、2022年11月15日（火）より提供いたします。

◇カナダの冬をイメージしたメニューを視覚でも楽しめる！期間限定スイーツも登場

今年最後のアフタヌーンティーは、冬の庭園演出「森のオーロラ」にちなみ、カナダのクリスマスとホリデーシーズンをイメージした、この季節ならではの可愛いスイーツやセイボリーが並びます。

上段のスイーツでは、ジンジャーとメープルを組み合わせたジンジャーケーキ、カナダの漆黒な夜空に光り輝く星空をイメージしたチョコレートケーキをはじめ、いちごジュレとチョコレートのスポンジが層になったサンタに見立てたグラススイーツ、雪が降り積もったクリスマスツリーをイメージした抹茶クリームタルトがお楽しみいただけます。

12月26日（月）からは、このいちごジュレがサンタから銀世界へ、抹茶クリームタルトがクリスマスツリーから年末年始の華やかさをイメージした装いにそれぞれ変え、クリスマスアフタヌーンティーからホリデーアフタヌーンティーへと名称も変更になります。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、柚子スコーン、ピスタチオとチェリーのスコーンの3種をご用意。通常のクロテッドクリームのほか、メープルクロテッドクリームやジャ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、信玄鶏のコンフィと冬の味覚のカブ、紅芯大根のピンチョスや、ほうれん草のパンに桜チップでスモークしたサーモンがのったクリスマスカラーのオープンサンドなど4種のセイボリーをお楽しみいただけます。

◇クリスマスカラーを彩った「シャンパンカクテル」付きプランも

ウエルカムドリンク付きプランでは、クリスマスカラーを彩った、シャンパンとグレナデンを使用した、フルーティーな香りがお楽しみいただける華やかな「シャンパンカクテル」をご用意。

12月26日（月）からのホリデーアフタヌーンティーではウエルカムドリンクに「シャンパン」を提供いたします。



クリスマスアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2022年11月15日(火)～2023年1月9日(月)
 ※予約開始2022年9月15日(木)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。
 ※2022年12月26日(月)以降は、
 内容を一部変更し「ホリデーアフタヌーンティー」を提供
- 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》
 クリスマス／ホリデー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
 《電話予約》
 クリスマス／ホリデーアフタヌーンティー お一人様 6,450円
 ウェルカムドリンク付き お一人様 7,450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/christmasafternoontea2022/>

◇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)	いちごジュレ	いちごジュレとチョコレートのスポンジが層になったグラススイーツにラズベリーを飾り、サンタに見立てました。練乳が入った甘みのあるいちごジュレの中にグロゼイユを入れ、酸味がアクセントに。 12月26日からは、銀世界の装いで登場。
	抹茶クリームタルト	クリスマスツリーをイメージしたこの季節ならではの愛らしいスイーツ。タルトにはホワイトチョコレートのガナッシュが入っており、さらにフルーツグラノーラで食感をプラス。甘いホワイトチョコレートと苦味のある抹茶クリームが相まって程よい味わいをお楽しみいただけます。 12月26日からは、金箔を振るい、年末年始の華やかさをイメージした装いで登場。
	ジンジャーケーキ	庭園演出「森のオーロラ」にちなんで、カナダをテーマにジンジャーとメープルを組み合わせたケーキ。ジンジャーケーキの中には生姜を砂糖漬けしたものを練り込んでおり、生姜の味と香りを感じていただけます。上にメープルアーモンドクリームとくるみのキャラメリゼをのせて仕上げました。
	オペラ	カナダの漆黒な夜空にキラキラ輝く星空をイメージしました。バタークリームとチョコレートを層にしたベーシックなチョコレートケーキです。

スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリーム、メープルクロテッドクリーム、ジャムを添えてご提供いたします。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	柚子スコーン	柚子ペーストを練り込んだスコーン。爽やかな柚子の香りをお楽しみいただけます。
	ピスタチオとチェリーのスコーン	ピスタチオペーストをふんだんに練り込み、クリスマスカラーに仕上げたスコーン。相性の良い刻んだアマレナチェリーを合わせ、ピスタチオとアマレナチェリーを一一口贅沢に感じていただけます。
セイボリー（下段）	カニと洋梨とカリフラワーのサラダ レモンヴィネグレット	レモンドレッシングで和えたカニと洋梨に、カリフラワーのスライスを添えて爽やかな味わいに。トッピングにキャビアロリをのせて仕上げました。
	スモークサーモンのオープンサンド ベアルネーズソース	塩と砂糖でマリネしたサーモンを桜チップでスモークし、カリカリしたほうれん草のパンにのせてオープンサンドに。エストラゴンやエシヤロット、酢などを煮詰めて作られたベアルネーズソースで味付けしました。
	ミートグラタン	ミートソースとモルネーズソースをかけ、バーナーで焼き色を付けたほっこりグラタン。薄切りのバケットとともにお召し上がりください。
	信玄鶏のコンフィと 冬野菜のピンチョス	冬の味覚をピンチョスでご用意。信玄鶏のコンフィとカブ、紅芯大根に塩とオリーブオイルで味付けしシンプルに仕上げました。

※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、「シャンパンカクテル（12月25日まで）」と「シャンパン（12月26日から）」をご用意いたします。



ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えます。

2020年より始動した自然と現代技術を掛け合わせた演出や、造園美によって受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」。「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、7つの季節に7つの絶景を作り、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。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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：戸田、松野、藁科
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。