

旬の桃をたっぷり！瑞々しいとろっとした味わいを楽しんで
「ピーチアフタヌーンティー」を7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、夏に旬を迎えるジューシーな桃をふんだんに使用した「ピーチアフタヌーンティー」を、2023年7月1日（土）より提供いたします。

◇様々な種類の桃を一度に楽しめる桃好きには堪らない人気アフタヌーンティー！

毎年好評のピーチアフタヌーンティーが今年も登場。白桃、赤桃、黄桃などさまざまな種類の桃をお楽しみいただけます。

上段は、赤桃クリームにたっぷりの白桃と白桃ゼリーをのせて、ピンク色のチョコレートでデコレーションした見た目にも可愛いグラススイーツをはじめ、レアチーズムースと桃シロップでマリネし煮詰めた白桃の組み合わせがうれしい白桃のタルト、桃の形をした愛らしいムース、ココアケーキと黄桃を合わせた黄桃ケーキの4種が登場します。

中段は、定番のプレンスコーンのほか、白桃スコーンとバナナスコーンの3種をご用意。通常クロテッドクリームや、レモンのコンフィチュールをあわせたレモン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、黄桃のコンポートを使用した桃と生ハムとモッツァレラチーズのピンチョスや、ほぐしたカニと白桃のコンポート、胡瓜をマヨネーズで和えたものを挟んだサンドウィッチなど4種のセイボリーをお楽しみいただけます。

◇桃とスパークリングワインのカクテル「ベリーニ」付きプランも登場

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上品で爽やかな味わいのカクテル「ベリーニ」を提供いたします。

見た目もピンク色で可愛いカクテルを、アフタヌーンティーと一緒にぜひお楽しみください。



ピーチアフタヌーンティー

- 期間 : 2023年7月1日(土)～8月31日(木)
※予約開始 2023年5月1日(月) 10:00～
※完全ご予約制(前日18時まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～17:30
※ご予約は、12:00～、12:30～、15:00～、15:30～の2時間制で承ります。
- 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 7,000円
ウエルカムドリンク付き お一人様 8,000円
《電話予約》
ピーチアフタヌーンティー お一人様 8,000円
ウエルカムドリンク付き お一人様 9,000円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)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/peachafternoontea2023/>

◇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)	白桃のパフェ	甘さ控えめな赤桃クリームの上に白桃ゼリーと白桃の果肉がたっぷり入ったグラススイーツ。ピンク色のチョコレートプレートのをのせて、可愛い見栄えに仕上げました。スプーンでくずしながらお召し上がりください。
	白桃のタルト	レアチーズムースを忍ばせたタルト生地に、ピーチシロップでマリネし煮詰めた白桃のをのせました。お花型のチョコレートと金粉でデコレーションし、上品な見栄えに。
	赤桃ムース	白桃のムースに白桃ゼリーのをのせ、桃の形に見立てた可愛いムースに仕上げました。ムースの中にグロゼイユを入れ、アクセントに。
	黄桃ケーキ	しっとりしたココアケーキと黄桃をあわせたスイーツ。味のアクセントにパッションフルーツのクリームのをのせ、酸味をプラスしました。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、レモン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。
	白桃スコーン	プレーンスコーンの生地に白桃を練り込んで焼き上げたスコーン。
	バナナスコーン	バナナの甘みを感じていただけるようバナナピューレをたっぷり練り込み、グラノーラで香ばしく焼き上げました。

セイボリー（下段）	豆腐干と海老 セロリのサラダ	豆腐干と、海老、セロリ、パプリカ、紫玉葱、ピーナッツが入ったエスニック風サラダ。鷹の爪やレモン汁、鮎魚醬などを合わせたドレッシングでピリ辛に仕上げました。
	桃と生ハムとモッツァレラチーズのピンチョス	黄桃のコンポートとモッツァレラチーズ、生ハムを、ミントの葉を使って、爽やかな味わいに味付けしたピンチョス。
	カニと桃と胡瓜のサンドウィッチ	アフタヌーンティーで王道の胡瓜のサンドウィッチをアレンジ。胡瓜とほぐしたカニ、白桃のコンポートを、マヨネーズで和えました。
	マンゴーと3種のチーズタルト	3種のチーズがお楽しみいただけるタルト。甘い生地のタルトにマスカルポーネとバジルとダイスカットしたマンゴーを入れ、コンテチーズとパルメザンパウダーをのせました。

※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、「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

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年を迎えました。

「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つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。



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：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：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」でお願いいたします。