

スイーツだけでなくスコーンやセイボリーにも！旬の栗と秋の味覚をふんだんに楽しめる  
「マロンアフタヌーンティー」を9月1日よりスタート  
モンブランやマロンパフェから伝統的和菓子など秋に食べたいスイーツが登場



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、2023年9月1日（金）よりご提供いたします。

◇栗づくしのメニューや、月や栗の形をしたメニューなど、目でも舌でも秋を楽しめる！

毎秋ご提供する「マロンアフタヌーンティー」。今回は、マロンを使った王道メニューのモンブランやパフェに加えて、栗色のワンカラーの中にラズベリーやサーモンの赤やオレンジがアクセントになった、見た目も秋らしいアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

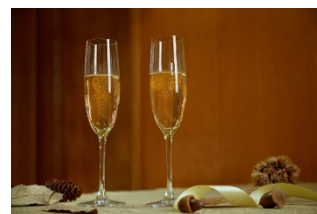
上段のスイーツは、ヘーゼルナッツのキャラメリゼの上にココアスポンジ、マロンのババロア、マロンシヤンティクリームをのせ、ベリー酸味をアクセントにしたマロンパフェや、チョコレートでコーティングしたメレンゲをベースに、和栗のマロンクリームを絞ったモンブラン。マロンの甘露煮と金箔をトッピングし、秋の名月に見立てた伝統的和菓子「浮島」やマロンフィナンシェなど4種をご提供いたします。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、マロンペーストを練り込み、マロンリキュールを入れ栗の形にした栗スコーン、オリジナルの配合で漬けた自家製ラムレーズンのスコーンと、大人の味わいが楽しめる3種をご用意。通常のクロテッドクリームとジャムの他に、栗やラム酒と相性の良いチョコチップ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、同じく秋の味覚の茸や洋梨などを使用した、海老のマリネとフルーツティージェュレ、栗のパンケーキと鴨のロースト、栗のケーキ・サレ、スモークサーモンのロールの4種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」付きプランも登場

ウエルカムドリンク付きプランでは、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、アフタヌーンティー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 : 2023年9月1日(金)～10月31日(火)  
※予約開始2023年7月1日(土)10:00～  
※完全ご予約制(前日18:00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》  
マロン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》  
マロン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
- 予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/marronat2023/>

### ◇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)	マロンパフェ	カリカリ食感が楽しめるヘーゼルナッツキャラメリゼの上に、ココアのスポンジとマロンのババロア、マロンの風味をしっかりと感じていただけるマロンシャンティークリームをパフェ仕立てに。ラズベリーのパールクラッカンが酸味がアクセントに。
	モンブラン	チョコレートでコーティングしたメレンゲの上にシャンティークリームを忍ばせ、和栗を使用したマロンクリームを上からたっぷり絞りと絞り、マロングラッセを飾りました。
	浮島	伝統的な和菓子「浮島」。蒸し菓子で、しっとりふっくらと仕上げました。マロンの甘露煮と金箔をトッピングし、秋ならではの味わいをお楽しみいただけます。
	マロンフィナンシェ	マロンクリームを練り込んで焼き上げたフィナンシェを、マロンシロップ入りのアイシングで覆い、マロングラッセとピーカンナッツ、ピスタチオで飾りました。マロンの風味がお口いっぱい広がります。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、チョコチップ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。
	栗スコーン	マロンペーストを練り込んだ、栗の形をした愛らしいスコーン。マロンリキュールで大人な味わいに仕上げました。
	ラムレーズンスコーン	自家製ラムレーズンがたっぷり入ったスコーン。スコーンを割った際に、ラムレーズンの香りをお楽しみいただけます。

セイボリー（下段）	海老のマリネとフルーツティージェュレ	角切りのフルーツティージェュレに海老のマリネをのせ、オリーブオイル「キャビアロリ」やシブレット、ゆり根をのせてご用意。さっぱりとお召し上がりいただけます。
	栗のパンケーキと鴨のローストアワビ茸のソテー	マロンパウダーを入れて焼いたパンケーキに、鴨のローストとアワビ茸のガーリックソテーをアクセントにのせました。
	栗とポルチーニ茸のケーキ・サレ	マロンペーストを練り込んだ、ベーコンとポルチーニ茸入りのケーキ・サレ。上にマロンクリームを絞り、甘栗と金箔をのせて仕上げました。
	スモークサーモンとクリームチーズ洋梨のロール	クリームチーズと洋梨をスモークサーモンで巻いてご用意いたしました。サーモンと相性の良いディルとともにお召し上がりください。

※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」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」、2023 年「iF DESIGN AWARD」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。



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：戸田、松野、薫科  
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」でお願いいたします。