

いちごの形をした可愛いムースやフレッシュないちごの香りに心華やぐ！
いちごとチョコレートと一緒に楽しむバレンタインにもおすすめ

「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」を 1月9日よりスタート



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、いちごとチョコレートをたっぷり使用した彩り鮮やかな「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」を、2024年1月9日（火）よりご提供いたします。

毎年好評の「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」が2024年も登場します。今回は、いちごの美しい断面が顔を覗かせるグラススイーツの「フレジェ」やロリポップスタイルの可愛い「チョコレートケーキボール」などをご用意。見た目だけでなく、旬のいちごを和と洋のスイーツにアレンジしたバラエティ豊かな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、「フレジェ」や「チョコレートケーキボール」のほか、いちごのチョコレートとピューレを使用し、中に塩キャラメルをクルスティアンを忍ばせ、いちごの形に仕立てた「いちごムース」、ブラウニーの上に白あんやいちご、シャンティクリームを求肥で纏った「いちごと白あんのブラウニー」の4種をご提供いたします。

中段のスコーンは、アフタヌーンティー提供当初より約30年変わらず不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーンのほか、いちごのチョコレートをふんだんに取り入れた人気の「いちごチョコレートスコーン」、いちごのパウダーとピューレを練り込み、いちごの香りや味わいを存分にお楽しみいただける「いちごスコーン」の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、いちごの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、カニのサラダの上に出汁の旨味がぎゅっと詰まった海老のジュレをのせ、カリフラワームース、クリスピーポテト、キャビアを添えたグラスセイボリーや、色取りにいちごのパウダーをかけて仕上げたバーガースタイルでご提供するクロックムッシュ、サーモンマリネのショーフロア、鴨と金柑のエキゾチックパイの4種をお楽しみいただけます。

ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2024年1月9日(火)～2024年2月29日(木)
※予約開始2023年11月9日(木)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》 お一人様 7,500円
《電話予約》 お一人様 8,500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/strawberychocolateat2024/>



◇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)	フレジェ	いちごの美しい断面が特徴。フランス版のショートケーキといわれる「フレジェ」をグラススイーツで表現しました。濃厚なクリームของ甘さといちごの甘酸っぱさ、ピスタチオのしっとりとした生地の贅沢な味わいが一度に楽しめる、ボリュームのある逸品です。
	いちごムース	いちごのチョコレートとピューレを使用した、味も見た目もいちごづくしのムース。中に塩キャラメルをクルスティアンを忍ばせ、ほんのり感じられる塩気とサクサク食感をお楽しみいただけます。ビスケットとともにお召し上がりください。
	いちごと白あんのブラウニー	ブラウニーの上のにせた白あんやいちご、シャンティクリームを求肥で纏った、和と洋を掛け合わせたスイーツ。
	チョコレートケーキボール	ミルクチョコレートといちごのチョコレートを染み込ませたスポンジケーキをチョコレートでコーティングし、ロリポップのスタイルでご提供。いちごフレークやアラザンで可愛らしく仕上げました。アーモンドとパールクラッカーをプラスし、食感もお楽しみいただけます。

スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、いちご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	アフタヌーンティー提供当初より、約30年変わらず不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。
	いちごチョコレートスコーン	プレーンスコーンにいちごのチョコレートをふんだんに取り入れ、食感も楽しめる人気のスコーン。
	いちごスコーン	いちごのパウダーとピューレを練り込み、いちごの香りや味わいを存分にお楽しみいただけるスコーン。
セイボリー (下段)	カニと海老のジュレ カリフラワームースとクリスピーポテト キャビア添え	カニのサラダの上に、出汁の旨味がぎゅっと詰まった海老のジュレをのせ、カリフラワームース、クリスピーポテト、キャビアを添えたグラスセイボリー。
	クロックムッシュ フレーズパウダー	チェダーチーズとベシャメルソースとハムをミニブリオッシュでサンドしたバーガースタイルのクロックムッシュ。仕上げにいちごのパウダーをかけました。
	サーモンマリネ ショーフロア	サーモンのマリネをマヨネーズや生クリームを合わせたソースでコーティング。マイクロリーフとエディブルフラワーを飾り、ご提供いたします。
	鴨の塩麴焼き 金柑のコンポート エキゾチックパイ	香辛料(コリアンダー、クローブ、ナツメグ、シナモン、アニス)とグラニュー糖をかけて焼いたエキゾチックパイに、塩麴に漬けて焼いた鴨と金柑のコンポートをのせ、シブレットを飾りました。

※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。

※アフタヌーンティーの前に、ホテルオリジナルブレンドティー「ル・ジャルダン」のハーブティー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

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：松野、前川、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。