

約20種100本の桜が開花する庭園を一望！お花見気分を楽しめる 「桜アフタヌーンティー」を3月1日よりスタート

～テイクアウトできるピンク色が可愛い桜スイーツも2種登場！～



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、「桜アフタヌーンティー」を2024年3月1日（金）よりご提供いたします。

◇庭園の桜と一緒に楽しめる桜アフタヌーンティーで、お花見をさらに華やかに彩る

当ホテルの庭園は、2月になると早咲きの河津桜や寒緋桜などが開花し、4月中旬頃にかけて約20種100本の桜が順に見頃を迎え、期間中「ル・ジャルダン」ではピンク色の華やかな景色を眺望して楽しむことができます。

桜アフタヌーンティーの上段のスイーツは、桜をかたどった「桜バターサンドクッキー」や、桜の花びらが舞っているような華やかな見た目の「桜ムース」、春らしい和の甘味を彩り良く盛り込んだグラススイーツ「和パフェ」、この時期ならではの桜風味の苺ジャムをトッピングした人気の「カヌレ」の4種をお楽しみいただけます。

中段のスコーンは、定番プレーンと春らしい香りが楽しめる「よもぎスコーン」のほか、毎年ご好評のドライチェリーが入った「桜スコーン」3種をご用意。人気のクロテッドクリームや、小豆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。

下段のセイボリーは、ビーツで桜色を演出しマンゴーを添えた「パンナコッタとマンゴー 生姜のアクセント」をはじめ、「うなぎと山椒のサブレ」や「舌平目のエスカベッシュ サフラン風味」、季節の食材を使用した「菜の花・生ハム・ゴマブレッドのサンドウィッチ」の4種をご用意いたしました。

◇ご自宅でもホテルの味を楽しめる「桜テイクアウトスイーツ」も登場！

また、ホテルショップ「セレクトショールズ」では、ピスタチオケーキに桜クリームを重ねた「桜爛漫」、フレッシュな苺がまるっと一粒入った贅沢な「桜モンブラン」のお持ち帰りいただけるスイーツを3月1日からご提供いたします。



◇桜アフタヌーンティー 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） | 和パフェ | 桜のクリームや抹茶寒天、求肥などで和風のパフェに仕立てました。桜クリームの甘味と、苦みの効いた抹茶寒天が、味覚と食感のアクセントとして楽しんでいただける一品です。 |
| | 桜バターサンドクッキー | 桜をかたどった、桜風味のクッキーで、バタークリームをはさんだ一品。クリームの中には甘酸っぱいドライチェリーが入っており、アクセントに。 |
| | 桜ムース | しっとりした抹茶パウンドケーキの上に桜ムースを乗せた、春らしい色合いのスイーツ。トッピングに桜パウダーを散らすことで桜の花びらが舞い降りたような見た目に。 |
| | カヌレ | 桜風味の苺ジャムをトッピングしたカヌレ。この季節にしか味わえない桜の風味で。 |
| スコーン（中段） ※プレーンのクロテッドクリーム、小豆のクロテッドクリーム、ジャムをご用意 | 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。 |
| | 桜スコーン | 毎年好評の桜スコーンが今年も登場。ふんわり広がる桜の香りとドライチェリーの酸味が相性抜群です。 |
| | よもぎスコーン | よもぎペーストを練り込んだスコーン。春らしいよもぎの上品な香りをお楽しみいただけます。 |
| セイボリー（下段） | パンナコッタとマンゴー生姜のアクセント | ビーツのピューレが入ったことで、淡い桜色になったパンナコッタ。中にはすりおろした生姜が入っており、風味を楽しめます。レモンで合わせたマンゴーとアプリコット、セルフィーユを添えて。 |
| | うなぎと山椒のサブレ | 山椒を効かせた甘さ控えめのサブレの上にうなぎかば焼きを乗せた一品。ビネガー・オイルと塩で味付けた赤いアンディーブのサラダで春らしい印象に。 |
| | 舌平目のエスカベッシュ サフラン風味 | 舌平目を自家製のサフラン入りフレンチドレッシングで漬けたエスカベッシュ。紫たまねぎ、人参、セロリと共に乗せた季節の甘夏みかんがアクセントに。 |
| | 菜の花・生ハム・ゴマブレッドのサンドウィッチ | 季節の菜の花と生ハムをゴマのパンで挟んだ、サンドウィッチ。 |

※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。

桜アフタヌーンティー概要

- 期間 : 2024 年 3 月 1 日 (金) ～ 2024 年 4 月 30 日 (火)
※予約開始 2024 年 1 月 4 日 (木) 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>
7,500 円
<電話予約>
8,500 円
※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/cherryblossoms2024/>

桜テイクアウトスイーツ概要

- 期間 : 2024 年 3 月 1 日 (金) ～ 2024 年 4 月 30 日 (火)
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 800 円 (各種)
※消費税込み
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>

「桜爛漫」(桜とピスタチオのケーキ)

コクと風味が豊かなピスタチオのケーキと優しい味わいの桜クリームを重ね、まるで花咲く春の庭園のように艶やかな一品に仕上げました。ドライチェリーのほのかな酸味と食感がアクセントになっています。



「桜モンブラン」

アーモンドクリームを入れて焼き上げたタルト生地に、フレッシュな苺を丸ごと一粒のせてシャンティクリームで包み、さらに桜あんをベースにしたクリームをたっぷりしぼりました。優しい甘さと香りが春の訪れを告げる一品です。カットした際の断面の美しさにもご注目を。

ホテル椿山荘東京とは

1952 年開業のホテル椿山荘東京は、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、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、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、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：吉田
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、平井、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