

夏フルーツの代表格であるピーチとマンゴーを贅沢に使用！ 「ピーチ&マンゴーアフタヌーンティー」を7月1日よりスタート

～夜にはマンゴーや夏野菜を使った食べ応えのあるイブニングハイティーもご用意～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）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、夏を彩る瑞々しいピーチと濃厚なマンゴーを贅沢に使用した「ピーチ&マンゴーアフタヌーンティー」を、2024年7月1日（月）よりご提供いたします。

◇旬のピーチとマンゴーのフレッシュな味わいが楽しめる夏のアフタヌーンティー

夏のフルーツとしても支持の高いピーチとマンゴー。マンゴーの色鮮やかな見た目やピーチのさっぱりとした味わいが、夏の暑さを忘れさせるようなアフタヌーンティーです。今回使用するピーチは白桃や黄桃、赤桃の3種をバラエティ豊かに使用しております。

上段のスイーツは、果肉感を存分に感じられるグラススイーツ「パンナコッタとピーチマンゴーマリネ」や、マンゴー入りシャンティクリームがたっぷり上に乗った「マンゴーとココナッツのケーキ」など4種が並びます。

中段のスコーンは、伝統のプレーンスコーンのほか、白桃の生地にはレモンピールを添えたピーチスコーン、マンゴーのピューレと果肉を練り込んだマンゴースコーンの3種をご用意。通常のクロテッドクリームに加え、マンゴーとピーチのクロテッドクリームや、グレープフルーツとレモンバームのジャムをつけてお召し上がりください。

下段のセイボリーは、「ローストポークとマンゴーのサンドウィッチ」、ジャガイモの冷製スープをソースとして合わせた「サーモンとマンゴーのタルタル ヴィシソワーズソース」など、夏らしいメニューを4種ご用意いたしました。

◇バーガーからローストビーフまで！ボリューム満点のイブニングハイティーで、優雅なお食事を

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、お食事をメインにゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。当ホテル人気のシェフ特製「ローストビーフ」と、「サステナブルバーガー」など三段のオードブルスタンド、デザート、グラスシャンパンをセットにしてご提供する人気のメニューです。

今回、アフタヌーンティーと同じ7月1日から、夏の自然をイメージしたグリーンや、照りつける太陽を想起させるビタミンカラーのバラエティ豊かなメニューが並ぶ「イブニングハイティー」をご提供いたします。

◇ご自宅でもホテルの味を楽しめる夏の「テイクアウトスイーツ」も登場

また、ホテルショップ「セレクションズ」では、「レモンのタルト～雲海仕立て～」と「Neo マンゴー羊羹チーズケーキ」の2種のスイーツを7月1日からご提供いたします。

「レモンのタルト～雲海仕立て～」は、ふわふわと漂う雲海をイメージした生クリームとココナッツの下の、パッションフルーツを加えたレモンクリームが奥行きのある味わいに仕上げられています。口に運ぶと爽やかな風味が広がる、夏にぴったりのタルトです。

「Neo マンゴー羊羹チーズケーキ」は、寒天で軽やかに仕上げたやさしい甘さのマンゴー羊羹と、濃厚なコクと酸味のバランスがほどよいニューヨークチーズケーキの和と洋のコラボレーションを実現しました。NEO（ギリシャ語で“新しい”の意味）の名にふさわしい新感覚のおいしさをご提供します。



ピーチ&マンゴーアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2024年7月1日（月）～9月12日（木）
※ご予約は2024年5月1日（水）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
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/peach-mangoafternoontea2024/>

◇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）	パンナコッタとピーチマンゴーマリネ	真っ白なパンナコッタの上に、黄桃とマンゴーの果肉とソースをトッピングいたしました。果肉感を存分に感じられるグラススイーツです。
	マンゴーとココナッツのケーキ	上にたっぷりのマンゴー入りシャンティクリームをのせたケーキ。中にもマンゴーソースを入れることで、より一層マンゴーの風味を感じられます。サクサクとしたココナッツの食感も楽しめる一品です。
	白桃のタルト	白桃クリームにメレンゲを重ねたタルト。上には大きな白桃を贅沢にあしらひ、ふくよかな香りと甘みをお楽しみいただけます。
	パート・ド・フリユイ	フランスの伝統菓子であるパート・ド・フリユイ。今回はマンゴー、白桃、赤桃の3種を素材そのものの濃厚な旨みをギュッと閉じ込めご用意いたしました。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリーム、マンゴーとピーチのク	プレーンスコーン	アフタヌーンティー提供当初より、不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。

<u>ロテッドクリーム、グレープフルーツとレモンパームのジャムをご用意。</u>	ピーチスコーン	白桃のピューレを生地に練り込んだ桃のスコーンです。レモンピールを添えました。
	マンゴースコーン	マンゴーピューレとマンゴーの果肉を練り込んだスコーンです。
セイボリー（下段）	ローストポークとマンゴーのサンドウィッチ	自家製ローストポーク、バルサミコとオレンジのソース、パクチー入りのマヨネーズを合わせたサンドウィッチです。マンゴーをプラスすることでさっぱりとした味わいに仕上げました。
	サーモンとマンゴーのタルタル ヴィシソワーズソース	サーモンのマリネとマンゴー、ディルのタルタルにジャガイモの冷製スープである、ヴィシソワーズをソースとして合わせた一品です。
	オマール海老ベアルネーズソース・キャビア添え	胚芽パンの上に、濃厚なベアルネーズソースをまとったオマール海老をのせ、キャビアと色鮮やかなリーフを添えました。
	黄金トマトのスープサラダ	黄金色の小粒トマトを使用した冷製スープサラダ。カニ、イカ、夏野菜、白桃など、多様な味と食感を楽しんでいただけます。相性の良いマスカルポーネチーズをトッピングしました。

※お飲み物は、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。



イブニングハイティー 概要

- 期間 : 2024年7月1日(月)～9月12日(木)
※予約開始2024年5月1日(水)10:00～
※完全ご予約制(前日18:00まで)で承ります。
- 時間 : 18:00～L.O.19:30
- 場所 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : WEB予約 お一人様 8,000円
電話予約 お一人様 9,000円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別途
- 内容 : ①グラスシャンパン
②三段のオードブルスタンド(上段)
・トマトとフランボワーズのコンフィ・泡のジュレ
・サステナブルバーガー



- ・ゴルゴンゾーラのセミフレッド・黒胡椒のチュイル
(中段)
- ・チキンディアブルと夏野菜のグリル
- ・魚貝のセビーチェ
- ・ホワイトコーンのムースとピスタチオロースト
(下段)
- ・ローストポークとマンゴーのサンドウィッチ
- ・サーモンとマンゴーのタルタル ヴィシソワーズソース
- ・オマール海老ベアルネーズソース・キャビア添え
- ・黄金トマトのスープサラダ
- ③シェフ特製ローストビーフ グレイビーソース・レフォール・ハーブソルト
- ④デザート (コーヒー香るパンナコッタ)
- ⑤コーヒーまたは紅茶

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/summereveninghightea/>

テイクアウトスイーツ概要

■期間 : 2024年7月1日(月)~8月31日(土)

■店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」

■料金 : レモンのタルト~雲海仕立て~ 800円
Neo マンゴー羊羹チーズケーキ 850円
※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/>

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。

266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、片野、小田
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。