

心温まるクリスマスのシーンをイメージした今年最後のアフタヌーンティー！

「クリスマスアフタヌーンティー」を11月12日よりスタート

～豪華な食材を楽しめるホリデーシーズンのイブニングハイティーも登場～



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、クリスマスツリーやサンタクロースをイメージしたスイーツや、クリスマスを彩るセイボリーが楽しめる「クリスマスアフタヌーンティー」を、2024年11月12日（火）よりご提供いたします。

◇スモークサーモンやホタテなど冬の味覚も楽しめるアフタヌーンティー

「トラディショナル・クリスマス」をテーマに、可愛い見た目のスイーツや、オマール海老やキャビアなどの豪華な食材を使用したセイボリーが集まったクリスマスアフタヌーンティー。

上段は、ピスタチオムースとシャンティクリームの上にサンタクロースの帽子に見立てたいちごをトッピングした「サンタクロースの帽子 ピスタチオムース」や、チーズケーキの上にホワイトチョコレートと抹茶を合わせたクリームでクリスマスツリーを模した「クリスマスツリー」など4種のスイーツをお楽しみいただけます。

中段は、伝統のプレーンスコーンのほか、高品質のピスタチオを贅沢に使用したピスタチオペーストを練り込んだピスタチオスコーン、冬にぴったりな体を温めるジンジャーピールとシナモン香るシナモンジンジャースコーンの3種をご用意。通常のクロテッドクリームその他、りんごジャムとブルーベリーのクロテッドクリームを添えてお召し上がりください。

下段は、風味豊かな赤ワインパンに、ローストターキーと粒マスタードソースを挟んだ贅沢なサンドウィッチ「ローストターキーのサンドウィッチ」や、コンソメのゼリーとカリフラワーのクリームをベースに、ホタテのタルタルとキャビアを贅沢に添えた「ホタテのタルタル コンソメのゼリーとカリフラワーのクリーム キャビア添え」など、ホリデーシーズンにふさわしい豪華な食材を使用したメニューをご用意しました。

◇セイボリーからデザートまで豪華な食材を使ったメニューで、ホリデーシーズンの贅沢なお食事を

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」。今回は「サーモンのパイ包みオーロラソース」や「アンコウとベーコンのロール ブールブランソース」、「ポテトとトリュフのミルフィーユ」など、トリュフやサーモン、アンコウなど旬の食材を使った味わい豊かなセイボリーを三段オードブルスタンドをご用意しました。デザートの「チョコレート

ムース」は、アマレナチェリーを忍ばせた濃厚なムースです。お食事後は、庭園にて幻想的な冬の絶景「森のオーロラ」と「東京雲海」をぜひお楽しみください。

クリスマスアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2024年11月12日(火)～2025年1月8日(水)
※ご予約は2024年9月12日(木)10:00～
※完全ご予約制(前日18:00まで)で承ります。
※2024年12月26日(木)以降は、内容を一部変更し「ホリデーアフタヌーンティー」を提供いたします。
- 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
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/winter_afternoontea2024/

◇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)	サンタクロースの帽子 ピスタチオムース	ピスタチオムースにシャンティクリームを絞り、サンタクロースの帽子に見立てたいちごをトッピングしました。ムースの中には酸味のあるグリオットチェリーを入れ、アクセントに。
	クリスマスツリー	チーズケーキに、ホワイトチョコレートと抹茶を合わせたクリームをふんわりと絞り、ツリーの形を再現しました。さらに、白と赤のチョコレートでデコレーションし、オーナメントのような仕上がりに。
	フロランタン	冬の訪れを感じさせるアーモンドとクルミをふんだんに使用した香ばしいフロランタン。しっかりとしたナッツの風味とスガアの甘さが贅沢に調和した一品。
	チョコレートムース	ザクザクとした食感が楽しめるアーモンドキャラメルクッキーの上に、ビターな味わいのチョコレートムースを重ねた一品です。ムースの中には、ラズベリーが忍ばせてあり、ほどよい酸味がアクセントとなって、甘さを引き立てます。
スコーン(中段)	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>※通常のクロテッドクリーム、りんごジャム・ブルーベリーのクロテッドクリームをご用意。</u>	ピスタチオスコーン	昨年好評だったピスタチオスコーンが今年も登場。厳選したピスタチオペーストを練り込み、トッピングにもピスタチオを使用したスコーンは、豊かな香りと、食感を楽しんでいただけます。
	シナモンジンジャースコーン	寒い季節にぴったりな、体を温めるジンジャーピールを練り込んだスコーン。生地にはシナモンを加え、冬らしい風味豊かな仕上がりに。
セイボリー（下段）	ローストターキーのサンドウィッチ	風味豊かな赤ワインパンに、ピリッと辛みのあるレフォールマヨネーズを塗り、ジューシーなローストターキーと粒マスタードソースを挟んだ贅沢なサンドウィッチです。
	オマール海老のグラタンパイ	オマール海老とマッシュルームを使用した濃厚なグラタンを、サクサクのパイカップに詰めて焼き上げました。仕上げにイタリアンパセリをあしらひ、彩りと香りを添えています。
	ホタテのタルタル コンソメのゼリーとカリフラワーのクレーム キャビア添え	上品なコンソメのゼリーと滑らかなカリフラワーのクレームをベースに、ホタテのタルタルを贅沢にのせました。さらにキャビアを添えて、特別なひとときにふさわしい華やかな一品に仕上げました。
スモークサーモンのワルドルフ サラダ トルティーヤ添え	スモークサーモン、セロリラブ、リンゴ、ヨーグルト、ディル、レモン汁などを組み合わせた、爽やかなワルドルフサラダに、ほうれん草のトルティーヤを重ねました。さらに、イクラと金箔を添えて、華やかな仕上がりに。	

※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 11 月 12 日（火）～ 2025 年 1 月 8 日（水）
※予約開始 2024 年 9 月 12 日（木）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
- 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）
 - ・チキンの塩麹焼きピンチョス
 - ・サーモンのパイ包みオーロラソース

- ・彩り野菜のピクルス コリアンダー風味
(中段)
- ・アンコウとベーコンのロール ブールブランソース
- ・ポテトとトリュフのミルフィーユ
- ・カニと苺のブルスケッタ
(下段)
- ・ローストターキーのサンドウィッチ
- ・オマールのグラタンパイ
- ・ホタテのタルタル コンソメのゼリーとカリフラワーのクレーム キャビア添え
- ・スモークサーモン ワルドルフのサラダ トルティーヤ添え
- 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 (チョコレートムース)
- 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/wintereveninghightea/>

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。

265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、上村
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」をお願いいたします。