

秋の味覚を贅沢に使用した、マロンづくしの秋色スイーツを堪能！
「マロンアフタヌーンティー」10月1日よりスタート
～憧れのスイートルームで楽しむ、特別なアフタヌーンティープランも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・統括総支配人：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、秋の味覚を存分に堪能いただける「マロンアフタヌーンティー」を、2020年10月1日（木）より提供いたします。

また、スイートルームで、一度食べたら忘れられないシェフ特製の肉厚なローストビーフも付いたプレミアムアフタヌーンティーをお楽しみいただける「プレミアムスイート スイーツ プラン」もご用意。プライベートな空間で贅沢なティータイムをお楽しみいただけます。

◇秋ならではの食材と、マロンをふんだんに使用したスイーツを楽しむティータイム

「マロンアフタヌーンティー」では、甘露煮とリキュールの風味をプラスした栗とさつま芋クリームのエクレアや、コーヒーゼリーとあわせ、香り高く仕上げた栗のパナコッタなど、旬の栗を贅沢に使用した4種類のスイーツをご用意。

他にも、南瓜やさつま芋、茸など、秋食材の風味を活かしたセイボリーや、季節のスコーンには、渋皮煮の栗とマロンシロップを入れた味わい深い栗のスコーン、セミドライの無花果の甘みとゴルゴンゾーラの塩味がマッチする無花果とゴルゴンゾーラのスコーンなど、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるラインナップとなっております。



◇贅沢なプライベート空間で過ごす、特別なアフタヌーンティー

また、新型コロナウイルス感染症対策のために席数を限定して営業している影響で、「ル・ジャルダン」のアフタヌーンティーの予約が取りづらくなっております。その為、より多くの方にホテル椿山荘東京のアフタヌーンティーをお楽しみいただくべく、スイートルームで楽しむ「プレミアムスイート スイーツ プラン」の提供を開始いたします。普段、なかなか宿泊の機会が少ないスイートルームを貸切り、プライベートな空間でプレミアムアフタヌーンティーをお楽しみいただける贅沢なプランとなっております。庭園の演出「東京雲海」をお部屋の窓からお楽しみいただきつつ、特別なティータイムをお過ごしください。

◇マロン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）	栗のパンナコッタとコーヒーのジュレ	フランス産マロンクリームを使用した栗のパンナコッタの上に、コーヒーゼリーをのせ、栗の甘露煮とチョコレートをトッピング。栗とコーヒーの絶妙な味わいをお楽しみください。
	さつま芋クリームと栗の甘露煮のエクレア	さつま芋クリームとシャンティクリームのエクレア。エクレアの中には栗の甘露煮も。エクレアの上にはフランボワーズパウダーをかけて。
	和栗のガレット	和栗の渋皮煮、ピスタチオ、アーモンドをのせたガレット。和栗もしっかり味わえるボリュームある1品。
	栗のガナッシュ	栗のペーストとミルクチョコレートのガナッシュの上に、フランス産マロンクリームをのせました。ミルクチョコレートを使用することで、栗の味わいを引き立て、濃厚な味わいのガナッシュに仕上げました。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、濃厚なココアの味わいを楽しめるココアクロテッドクリームをご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	栗のスコーン	渋皮煮の栗を刻んだものと、マロンシロップを入れたスコーン。アルコールをとばしたラム酒を入れることにより、深味のある栗のスコーンをお楽しみいただけます。
	無花果とゴルゴンゾーラのスコーン	カットしたセミドライ無花果を入れ、ゴルゴンゾーラは生地練り込みました。無花果の甘味とゴルゴンゾーラの塩味をご堪能ください。
セイボリー（下段）	生ハムと南瓜のサンドウィッチ	生ハムと南瓜サラダをパンプキンパンでサンドしたサンドウィッチ。
	さつま芋とモッツァレラチーズのタルト	タルトの中に蒸したさつま芋、上にはバナーで炙ったモッツァレラチーズをのせ、温かくご提供します。
	酢漬けニシンのオープンサンド	口あたりがまろやかで、後味がすっきりした味わいのかぶせ茶は、渋川栗をスフレケーキの中と上に入れてご用意。しっとり食感のスフレをお楽しみください。
	チキンと茸のゼリー	チキン、マッシュルーム、ポルチーニ茸、玉葱、人参、ハム、ディルの具材をコンソメで煮て、ゼラチンで固めたゼリー。スイーツの合間に一口サイズで食べやすいセイボリーです。

※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、季節のフルーツ（葡萄）を使ったスパークリングカクテルをご用意。

概要

<マロンアフタヌーンティー>

- 期間 : 2020年10月1日(木) ~ 2020年10月31日(土)
※アフタヌーンティーは、当面の間、完全ご予約制（前日18時まで）で承ります。
- 時間 : 12:00~L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : マロンアフタヌーンティー 4,500円
ウエルカムドリンク付き 5,000円
※消費税・サービス料別途
- 内容 : <上段 (セイボリー) >
 - ・栗のパンナコッタとコーヒーのジュレ
 - ・さつま芋クリームと栗の甘露煮のエクレア
 - ・和栗のガレット
 - ・栗のガナッシュ<中段 (スイーツ) >
 - ・プレーンスコーン
 - ・栗のスコーン
 - ・無花果とゴルゴンゾーラのスコーン
(クロテッドクリーム、ココアクロテッドクリームを添えて)<下段 (スコーン) >
 - ・生ハムと南瓜のサンドウィッチ
 - ・さつま芋とモッツァレラチーズのタルト
 - ・酢漬けニシンのオープンサンド
 - ・チキンと茸のゼリー<お飲物>
 - ・紅茶約20種類



ウエルカムドリンク付きプラン限定の、葡萄を使ったスパークリングカクテル。グラスにはクルミと葡萄をあしらひ、見た目も楽しい一杯。

- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00~21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/marronat/>

<プレミアムスイートスイーツプラン>

- 期間 : 2020年10月8日(木) ~ 2020年12月31日(木)
※除外日あり
※完全ご予約制（ご予約3日前21時まで）
※ご予約開始10月5日(月) ~
- 時間 : 12:30~L.O.15:00 (ご利用時間は2時間30分)
- 料金 : プレミアムアフタヌーンティーセット 6,500円
ルームチャージ 10,000円
※消費税・サービス料別途
※ルームチャージは1組様につき
- 内容 : プレミアムアフタヌーンティー (ローストビーフ付き)
※プレミアムアフタヌーンティーセットは「ル・ジャルダン」で提供しているアフタヌーンティーに、ローストビーフが付いたセットとなります。
※スイートルーム専用のプレミアム茶葉7種をご用意
- 人数 : 4~12名
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00~21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/premiumsuite/>

<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 マーケティング課
担当：園部、中野

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：馬場、児玉、重田（おもだ）

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。