

緑を眺めながら、夕方の心地よい時間を“ハッピー”なひとときに
最高品質のシャンパン4種のフリーフロー。ホテル椿山荘東京流の“ハッピー泡”
「シャンパンガーデン」を5月10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：和泉 浩）は、初夏から夏にかけて、森のような庭園を望む空中庭園「セレンティ・ガーデン」で、上質なシャンパンをフリーフローでお楽しみいただける「シャンパンガーデン」を開催。5月10日（金）より「シャンパンガーデン in Green」を、7月19日（金）より「シャンパンガーデン 2019」を開始いたします。

◇時間×開放感×ロケーション。4種のシャンパンでハッピーなひととき“ハッピー泡”を

毎年ご好評いただいている本イベントは、初夏や夏の涼を感じる時間に、目の開放的な緑を眺める、都心にいながらの贅沢なロケーションで、最高のひとときを過ごしていただきたいという思いから開催。今年で7年目を迎えます。最高品質のシャンパン「モエ・エ・シャンドン」や「マム・グラン・コルドン」、「ニコラ・フィアット」、「テタンジェ」を、シャンパンに合うオードブルプレートとともに心行くまでお楽しみいただけます。また、氷を浮かべて初めて完成するシャンパン「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」もお一人様1杯ずつご用意いたします。

◇飲むだけでなく、見た目にも涼を感じる“シャンパンソルベ”

7月から開始する「シャンパンガーデン 2019」の目玉は「シャンパンソルベ」。フルーツシャーベットにシャンパンを注いで完成する見た目にも涼やかなデザートです。シャーベットのフルーツは、7月が甘夏、8月が白桃、9月がマスカットと、月により違った味わいをお楽しみいただけます。

◇ラグジュアリープランでは、さらに2種類のシャンパンを

「シャンパンガーデン 2019」で提供するラグジュアリープランには、4種のシャンパンのほかに、本イベントで初めて提供する「ルイ・ロデレール」と「ジョセフ・ペリエ」もフリーフローでお楽しみいただけます。「ルイ・ロデレール」は、スタンダードのブリュット・プルミエで、瓶詰め後最低3年の瓶内熟成をさせることで熟成した豊かな風味がありつつもエレガントな飲み口です。「ジョセフ・ペリエ」は、キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット NV を、イギリスのビクトリア女王とエドワード7世に愛され、英国王室の結婚式で振る舞われた事で「ロワイヤル」の名を与えられ、現在も「キュヴェ・ロワイヤル」と記される英国王室御用達のシャンパンメゾンです。

概要

シャンパンガーデン in Green

- 期間 : 2019年5月10日(金)～5月31日(金)
※期間中の、金曜日と土曜日のみ開催
※事前予約制。ご利用は2名様より承ります。
- 時間 : 17:00～20:00(入店時間から90分間のフリーフロー)
※お席は2時間制
※最終入店は18:00迄
- 店舗 : ホテル椿山荘東京 ホテル棟5階 空中庭園「セレンティ・ガーデン」
※雨天・強風の場合は、カフェ「フォレスト」等へご案内いたします。
- 料金 : 10,000円
※消費税・サービス料込
- 内容 : ①4種のシャンパンフリーフロー
※他ビール、ワイン、各種カクテル、ノンアルコールドリンク
②モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル(お一人様1杯)
③新緑のグリーンをイメージしたオードブルプレート
 - ・グリーンピースムースタルト
 - ・ローストビーフとクリームチーズのルーロー
 - ・鴨のサルラディーズ 蛍見立て
 - ・ビシソワーズ 菜の花のアクセント
 - ・天使の海老のスパイスフリット
 - ・バルマ産生ハムを巻いたグリーンアスパラ
 - ・バジル香るガーリックトースト
 - ・スプラウトと枝豆のサラダ
 - ・豚ヒレカツと焼き野菜のバーガーサンド
 - ・野菜マリネ
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489(9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/445c3db0939fd4d.html>



シャンパンガーデン 2019

- 期間 : 2019年7月19日(金)～9月28日(土)
※7月・8月は毎日開催。9月は金曜日と土曜日、祝前日のみ開催
※事前予約制。ご利用は2名様より承ります。
- 時間 : 18:00～21:00(入店時間から90分間のフリーフロー)
※お席は2時間制
※最終入店は19:00迄
- 店舗 : ホテル椿山荘東京 ホテル棟5階 空中庭園「セレンティ・ガーデン」
※雨天・強風の場合は、カフェ「フォレスト」等へご案内いたします。
- 料金 : ・スタンダードプラン 10,000円
・ラグジュアリープラン 13,500円
※消費税・サービス料込
- 内容 : ①4種のシャンパンフリーフロー
※他ビール、ワイン、各種カクテル、ノンアルコールドリンク
※ラグジュアリープランでは、ルイ・ロデレール、ジョセフ・ペリエも追加
②モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル(お一人様1杯)
③シャンパンソルベ(各お席に1つ)
④夏をイメージした彩り豊かなオードブルプレート

- ・ローストビーフと紫玉葱のバゲットサンド
- ・チキンと野菜のロースト
- ・スイカとフェタチーズのサラダ
- ・ジュンサイと茸のタルト
- ・小ヤリイカと海老のマリネ
- ・ガスパチョスープ
- ・3種類のオリーブとムール貝のワイン蒸
- ・サーモンの冷製グラタン
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・茄子のロースト スパイスの香り



■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（9：00～20：00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/365c87110dedea9.html>

ホテル椿山荘東京とは

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。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

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 マーケティング課 担当：園部、鈴木
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、石原、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」をお願いいたします。