

## ホテル椿山荘東京の“ニューノーマル”な楽しみ方 予約制の「テイクアウトメニュー」を6月8日よりスタート

人気のアフタヌーンティーのほか、現在休業中のレストランのメニューなど12種類が登場



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、ホテルメイドの味をご自宅やオフィスでお楽しみいただける「テイクアウトメニュー」を、2020年6月8日（月）より提供いたします。

緊急事態宣言下において、当ホテルではご自宅にしながらホテルのような優雅で楽しいひとときを過ごしていただきたいとの思いから、「#おうちでホテル時間」と題し、さまざまな取り組みを進めてまいりました。

一方、5月下旬には全面解除されたものの、第二波への懸念は消えず、まだまだ予断を許さない状況です。また、コロナ禍において、遠隔会議やお取り寄せ、フードデリバリーの浸透など生活は大きく変化しました。

これまで、館内のショップにてスイーツ等のテイクアウトを実施しておりましたが、春の節目のお祝いを延期された皆様や、ご家庭の味とはまた異なるホテルメイドの味を洋食・和食・スイーツまで幅広く、ご自宅やオフィスでもお楽しみいただきたいとの思いから、アフタヌーンティーやハンバーガーなど12種類のメニューを、本格的に販売いたします。

### ◇季節のアフタヌーンティーメニューとテイクアウトオリジナルメニュー 1つで2度楽しめる！

多くの方に人気のアフタヌーンティー。テイクアウトではギフトボックスのように二段重ねの箱に入れてご用意いたします。

一の重にはスイーツを。6月に提供する「メロンアフタヌーンティー」のメロンムースのタルトやメロンのガナッシュなどの季節メニューのほか、マカロンやカヌレ、フルーツタルトなどのテイクアウトオリジナルメニューが並びます。

二の重には、ご提供開始以来27年以上も愛されるスコーン類を。定番のプレーンスコーンや季節のメロンスコーンのほか、ベーコンと菜の花のキッシュ、ジャム、クロテッドクリームなど、ご自宅でも午後の優雅な時間をお過ごしいただけます。

また、アフタヌーンティーを提供する「ル・ジャルダン」で人気のニューヨークチーズケーキや、ホテル創業当初から愛されるボリューム満点のカツレツなども提供。そのほか、現在休業中のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」の3～4時間煮込んだ手作りビーフカレーや、トリュフ薫る国産牛100%の旨みが堪能できるバーガーも提供いたします。

## 概要

### テイクアウトメニュー

- 期間 : 2020年6月8日(月)～
- 受け取り時間 : 11:30～18:00
- 予約方法 : ① 当日 12:30 までのお受け取りの場合：ご利用前日 18:00 まで  
② 当日 13:00 以降のお受け取りの場合：受け取り時間の3時間前まで  
③ 2日前 18:00 までのご予約が必要なメニューもございます。
- 受け渡し場所 : ホテル棟 3F「セレクションズ」  
※ご精算について お受け取り時のご精算いただきます。
- お召し上がりのご案内：商品の特性上、お召し上がりはお渡し後4時間以内でお願いいたします。
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/takeout\\_hct/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/takeout_hct/)

◇メニュー詳細 (料金の☆は2日前 18:00 までのご予約が必要なメニューです)

メニュー名	内容	料金 (消費税別)
<b>ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」</b>		
アフタヌーンティー スイーツセレクション	一の重には、ル・ジャルダンでご提供している季節のアフタヌーンティーからスイーツが2つ、テイクアウトオリジナルのスイーツ6つをご用意。二の重には、定番のスコーンと季節のスコーンの計3個が。ほかには、クロテッドクリームとジャム、キッシュが入っています。	3,800円 ☆
ル・ジャルダン スペシャルセレクション	アフタヌーンティーのスイーツセレクションとローストビーフのセットです。ローストビーフは、店舗でご提供しているハイティーと同じものを。普段は厚くて食べ応えのあるローストビーフを薄めにカットし冷たくても柔らかくお召し上がりいただけるようにしています。	6,000円 ☆
<b>カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」 ※休業中 (6/8 現在)</b>		
ホテル特製 ビーフカレーと グリリアータチキン	ホテルオリジナルのビーフカレーとグリルチキンのセットです。カレーは、全て手作りで12種類のスパイスなどを3～4時間煮込んでいます。野菜やチキンをご飯にのせてルーをかけてお召し上がりください。	2,500円
ザ・ビストロバーガー	トリュフ薫る国産牛100%の旨味を堪能できるバーガーです。180gの国産牛を贅沢にたっぷり使用しています。召し上がる前に、トリュフオイルが香るオランダーズソースをたっぷりとかけてお楽しみください。またバルサミコと蜂蜜でマリネしたギリシャ風マリネを添えております。甘酸っぱい野菜と、ジューシーな肉の旨みとのマリナーージュで、最後まで飽きることなく、ボリューム満点のバーガーをお楽しみください。	2,500円

クラブハウスサンド	「ザ・ビストロ」とルームサービスでご提供している人気メニュー。低温で柔らかく調理したチキン、甘みと塩気が絶妙な厚切りのハニーハムや、たまご、クリスピーベーコン、トマト、レタスが絶妙なバランスで配置された美しい断面で、ダイナミックな見た目も食欲をそそります。	2,500 円
クラシックシーザーサラダ プロシュート添え	新鮮でみずみずしいロメインレタスにパルミジャーノ・レッジャーノをふんだんに使用したクリーミーな特製シーザードレッシングとパルマ産プロシュートを添えました。	1,500 円
<b>イタリア料理「イル・テアトロ」</b>		
3種のグリリアータミスタ	ラムチョップ・ポークソーセージ・ローストチキンのグリルセットです。ご自宅で調理の機会の少ない低カロリーで栄養価の高いラム肉、ジューシーなポークソーセージ、食べ応えのあるチキンを香ばしく網焼きにしました。ご家庭で豪快に BBQ 気分をお楽しみください。	6,000 円
イル・テアトロの コトレッタ・アッラ・ミラネーゼ	イル・テアトロのシグネチャーディッシュ。仔牛のミラノ風カツレツです。大きくてボリューム満点で、スタイルを変えながら、ホテル創業以来愛されています。サクサクと味わい深いカツレツを、レモンをたっぷりかけてお酒とともに皆様でお楽しみください。	5,000 円
<b>日本料理「みゆき」</b>		
黒毛和牛のステーキ重	黒毛和牛のサーロインのステーキ重です。市松模様に玉子や野菜、しぐれ煮などをちりばめ、見た目にも華やかで飽きの来ない味わいが魅力です。	5,000 円
豪華海鮮7種のばらちらし寿司	鮑・本鮪・車海老・イクラ・鯛・烏賊・サーモンなどが入り、蓋を開けた瞬間から鮮やかな豪華ちらし寿司です。	5,000 円
黒毛和牛ローストビーフの 巻き寿司	黒毛和牛ローストを贅沢に巻いた棒寿司です。柔らかいローストビーフに巻き、お召し上がりやすいサイズにカットしました。おろしソース または レフォールを添えて味の変化もお楽しみください。	5,000 円
<b>ショップ「セレクションズ」</b>		
ニューヨークチーズケーキ	ル・ジャルダンで人気のニューヨークチーズケーキをホール（約12cm）で提供します。まるでチーズのような見た目の木箱に入れてご用意します。濃厚な味わいのチーズケーキを、ご自宅のティータイムでお楽しみください。	2,500 円 ☆



## 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：鈴木、園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局  
担当：石黒、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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。