

昨年約 1,800 名の方にお楽しみいただいたアフタヌーンティーが今年も登場
旬の赤・黄・白 3 種の桃と意外!?!な食材が出逢う
「ピーチアフタヌーンティー」を 8 月 1 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、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、旬のみずみずしい桃をふんだんに使った「ピーチアフタヌーンティー」を、2019年8月1日（木）より提供いたします。

6月から8月にかけて旬を迎える桃。上段では、赤・黄・白の彩り豊かな3種の桃を使用したスイーツ。シャンパンシャーベットにフローズンの桃をのせた夏にぴったりな冷たいスイーツや、桃の香りとアールグレイの香りの相性が良いケーキなど、桃と意外な食材を組み合わせたメニューをお楽しみいただけます。そのほか、白桃のジャムを練り込んだスコーンや、桃のキャラメリゼとカッターチーズのタルトなど、桃づくしの午後のひとときを堪能ください。

◇ピーチ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）	フローズンピーチと シャンパンのグラニテ	おすすめの冷んやりスイーツ。グラニテがサクサクで冷たく、夏にピッタリです。黄桃をピーチシロップに一晩漬けることで、より一層桃の香りを引き立てます。
	白桃杏仁ムース	杏仁ムースの中に白桃のピューレが入っています。ミントもほのかに香る、爽やかでさっぱりとした味わいのムースに仕上げました。
	赤桃のチョコタルト	チョコタルトの中には白桃ジャム、上には赤桃のムースを乗せました。桃に見立てた見た目も可愛い一品です。
	白桃を練りこんだ アールグレイのケーキ	桃の香りとアールグレイの香りの相性が良いケーキ。さっぱりとしていて食べやすく、いくつでも食べられてしまいそうです。

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スコーン (中段)	プレーン	27年以上も愛される定番のプレーンスコーンです。
	ピーチのスコーン	白桃ジャムを練り込んだスコーンです。
	バナナのスコーン	夏が旬のバナナのスコーンが初登場！バナナの味わいがしっかりと楽しめます。
セイボリー (下段)	ゴルゴンゾーラと白桃の黒胡椒バスケット	ゴルゴンゾーラに生クリームを加えてムース状にし、黒胡椒とグロゼイユのアクセントを利かせています。濃厚なゴルゴンゾーラと白桃のさっぱりさが相性の良い一品です。
	海老と茄子のサンドウィッチ ハーブの香り	海老をダイスカットし、茄子はピューレ状にして、パセリとクミンを加えています。スイーツの合間にさっぱりとお召し上がりいただけます。
	蟹とアボカドのタルタル ライム風味	かにとアボカドにディルピクルスとマヨネーズを和えています。上部には紅芯大根のジュリアンをのせて食感を出しました。
	桃のキャラメリゼとカッターチーズのタルト	カッターチーズとくるみのアッシュェを加えて風味と食感に変化を加えています。キャラメリゼで煮た桃の甘さとカッターチーズの酸味をお楽しみください。

※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。

概要

ピーチアフタヌーンティー

- 期間 : 2019年8月1日(木)～8月31日(土)
※ご予約は平日のみ承っております。
- 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 : 4,000円
※消費税・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/325caf0eddef335.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」でお願いいたします。