

まるで煌めく銀世界！冬にぴったりな“白い雪”をテーマにした
「スノークリスタルアフタヌーンティー」を12月1日よりスタート



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、「白い雪」をテーマにした「スノークリスタルアフタヌーンティー」を、2020年12月1日（火）より提供いたします。

今回のテーマは、冬の12月にぴったりな「白い雪」。ツリーをイメージしたホワイトチョコレートのタルトや可愛らしい雪だるまの形をしたクッキーなど、雪のように真っ白なスイーツが冬の優雅な午後のひとときを演出します。

◇雪だるまやツリーなど、雪をテーマにしたスイーツで冬のティータイムを

スタンド上段に並ぶスイーツは、クリスマスツリーに見立てた「ホワイトチョコレートクリームのタルト」のほか、パンナコッタとアルコールをとばした白ワインのジュレを掛け合わせた「パンナコッタと白ワインジュレ」など4種類を提供。

中段のスコーンは、定番のプレーンをはじめ、苺とアールグレイのスコーンや、ほんのり香る酒粕とパールシュガーのスコーンが登場。人気の通常のクロテッドクリームや、期間限定の柚子のクロテッドクリームを付けてお召し上がりください。

下段のセイボリーは、甘くないフレンチトーストに海老とカクテルソースをのせたオープンサンドのほか、ゴルゴンゾーラとクリームチーズのベイクドチーズなどを提供。セイボリー4種のそれぞれ違った味わいをお楽しみいただけます。

◇銀箔であしらったグラスでいただく、ウエルカムドリンク付きプランも

ウエルカムドリンク付きプランでは、スパークリングカクテルをご用意。銀箔をあしらったグラスでお召し上がりいただく見た目も華やかな一杯です。



◇スノークリスタル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）	ホワイトチョコレートクリームのタルト	タルトにスポンジケーキとホワイトチョコレートのクリームをのせて、クリスマスツリーに見立てました。キラキラしたシュガーを纏ったクリスタリゼや星形チョコ、アラザンで飾りつけ。中のラズベリージャムがアクセントになっています。
	スノーボールクッキー	さくっとした食感のスノーボールを雪だるまの形に可愛く焼き上げました。
	ホワイトブラウニー	白い冬のテーマに合わせて、ホワイトチョコレートのブラウニーをチョコレートでコーティング。仕上げにフランボワーズパウダーで、程よい酸味を加えました。
	パンナコッタと白ワインジュレ	口当たりなめらかなパンナコッタの上に、アルコールをとばした白ワインのジュレを。最後に銀箔をのせ、銀世界を表現しています。
スコーン（中段） <u>※通常のクロテッドクリームと、柚子のクロテッドクリームを用意。</u>	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	苺とアールグレイのスコーン	苺ピューレと紅茶の茶葉を入れた三角形のスコーン。甘酸っぱい苺とアールグレイの風味をご堪能ください。
	酒粕とパールシュガーのスコーン	ほんのり香る酒粕とパールシュガーのスコーン。パールシュガーのカリカリとした食感をお楽しみいただけます。
セイボリー（下段）	パストラミのサンドウィッチ	ポークパストラミとピンクロッサ（シルクレタス）、オニオンピクルスを合わせたサンドウィッチ。辛子バターが入っており、ピリッとした刺激もプラスでお楽しみいただけます。
	カニとカリフラワーのロールサンド	アブルーガ（ニシンの加工品）とサワークリーム、カニ身、カリフラワー、生姜、マヨネーズを白いコッペパンで包んだロールサンド。
	フレンチトーストとシュリンプカクテル	甘くないフレンチトーストに、フレンチドレッシングでマリネした海老とカクテルソースをのせた、オープンサンドです。
	ブルーチーズのベイクド	ゴルゴンゾーラとクリームチーズのベイクドチーズ。パインやパパイヤ、レーズンのドライフルーツを入れました。

※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、銀箔であしらったグラスでお召し上がりいただく、スパークリングカクテルをご用意いたします。

概要

<スノークリスタルアフタヌーンティー>

- 期間 : 2020年12月1日(火)～2021年1月7日(木)
※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 : スノークリスタル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(スイーツ)>
・ホワイトチョコレートクリームのタルト
・スノーボールクッキー
・ホワイトブラウニー
・パンナコッタと白ワインジュレ
<中段(スコーン)>
・プレーン
・苺とアールグレイのスコーン
・酒粕とパールシュガーのスコーン
<下段(セイボリー)>
・パストラミのサンドウィッチ
・カニとカリフラワーのロールサンド
・フレンチトーストとショーリンプカクテル
・ブルーチーズのベイクド
<お飲物>
・紅茶約20種類
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/snowcrystalafternoontea/>

<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: 中野、園部

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、森川、児玉

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。