

莓やラズベリー、ブルーベリーなど“ベリーづくし”のアフタヌーンティー 「ベリーベリーアフタヌーンティー」を2月15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：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、「ベリーベリーアフタヌーンティー」を2021年2月15日（月）より提供いたします。

「ル・ジャルダン」では、旬の食材を活かしたアフタヌーンティーを季節ごとに提供しています。前回の「ストロベリーアフタヌーンティー」に続き、今回のアフタヌーンティーは、“ベリー”がテーマです。フレッシュな莓をふんだんに使用したゼリーや、爽やかな味わいのブルーベリーとクルミのスコーン、ベリーのサンドウィッチなど、スイーツからセイボリーまで、ベリーづくしのアフタヌーンティーです。

◇フレッシュな莓やブルーベリーなど、ベリー×スイーツの掛け合わせが楽しめる！

スタンド上段に並ぶスイーツには、濃厚な莓ソースの上に、フレッシュな莓と爽やかな莓ゼリーを入れた莓づくしの「莓のゼリー」や、ブルーベリーとラズベリー、ピスタチオクリームを挟んだシュークリーム、見た目も可愛い「ミックスベリーームスのタルト」、ショートブレッドとベリーガナッシュをお楽しみいただけます。

中段のスコーンは、定番のプレーンをはじめ、チーズ風味のクランブルをのせた「ミックスベリーとクランブルをのせたスコーン」と、クルミの食感が楽しい「クルミとブルーベリーのスコーン」の3種。人気のクロテッドクリームや、期間限定のはちみつ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、甘酸っぱい「ベリーのサンドウィッチ」をはじめ、「オイルサーディンとじゃが芋のカナッペ」や、ペースト状にした豚ホホ肉にタマネギとピクルス、オリーブのソースをトッピングした「豚ホホ肉のクロケット」、「鴨スモークとリンゴのピンチョス」の4種をご用意しました。

◇ベリーが入ったスパークリングワインも！ウエルカムドリンク付きプラン

ウエルカムドリンク付きプランでは、ベリージュースに入れて凍らせたベリーの果肉入りスパークリングワインをご用意。ベリーの酸味と甘みがほんのり香る一杯です。



◇ベリーベリー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）	苺のゼリー	濃厚な苺ソースを、フレッシュな苺や爽やかな苺ゼリーとともに楽しみいただける、苺づくしの一品です。
	ミックスベリームースのタルト	ブルーベリーとグロゼイユが入ったチョコレートタルトに、お花の形にあしらったミックスベリームースをのせ、見た目も可愛いタルトです。
	ピスタチオクリームのミックスベリーシュー	ピスタチオクリームを挟んだシュークリームをブルーベリーとラズベリーでトッピングしました。
	ショートブレッドとベリーガナッシュ	米粉で作ったショートブレッドにベリーガナッシュをのせて、仕上げに刻んだ苺とラズベリーのチョコレートをトッピングしました。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、はちみつ の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。
	ミックスベリーとクランブルをのせたスコーン	ミックスベリーとチーズ風味のクランブルをトッピング。ほのかな塩みで後をひく味わいです。
	クルミとブルーベリーのスコーン	クルミの食感が楽しい、クルミとブルーベリーを使用した紫色のスコーン。
セイボリー（下段）	ベリーのサンドウィッチ	食パンにミックスベリーとマスカルポーネのホイップクリームを挟んだ、甘酸っぱいサンドウィッチ。
	オイルサーディンとじゃが芋のカナッペ	トマトソースを塗ったバケットにオイルサーディンとじゃが芋とチーズソースをのせ、仕上げにパプリカパウダーをかけたカナッペです。
	豚ホホ肉のクロケット	ペースト状にした豚ホホ肉にタマネギとピクルス、オリーブのソースをトッピング。パセリが香る香草のパン粉を衣に使用し、香り良く仕上げました。
	鴨スモークとリンゴのピンチョス	白ワインと砂糖、レモンで軽く煮たリンゴのコンポートと鴨のスモークをスライスして、ピンチョスにしました。

※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。

※ウェルカムドリンク付きプランでは、凍らせたベリーの果肉入りスパークリングワインをご用意いたします。

概要

<ベリーベリーアフタヌーンティー>

- 期間 : 2021年2月15日(月)～2021年3月17日(水)
※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 : ベリーベリー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)>
 - ・苺のゼリー
 - ・ミックスベリームースのタルト
 - ・ピスタチオクリームのみックスベリーシュー
 - ・ショートブレッドとベリーガナッシュ<中段(スコーン)>
 - ・プレーン
 - ・ミックスベリーとクランブルをのせたスコーン
 - ・クルミとブルーベリーのスコーン<下段(セイボリー)>
 - ・ベリーのサンドウィッチ
 - ・オイルサーディンとじゃが芋のカナッペ
 - ・豚ホホ肉のクロケット
 - ・鴨スモークとリンゴのピンチョス<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/mixberry/>



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 マーケティング部門 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」でお願いいたします。