



旬の味覚、薫り高いトリュフ、松茸や秋刀魚などを贅沢に味わう

秋の実りを五感で楽しむ新メニュー登場！

～イタリア料理「イル・テアトロ」、料亭「錦水」、石焼料理「木春堂」、日本料理「みゆき」など～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）のレストランでは、2017年9月16日（土）～11月14日（火）の期間（※料亭「錦水」『秋の会席』は9月1日より）、秋の実りをテーマに、旬の食材を使用したコース料理などをご提供いたします。



イタリア料理「イル・テアトロ」『コンチェルト CONCERTO』



日本料理「みゆき」『季節御膳～悠楽～』

メインダイニングのイタリア料理「イル・テアトロ」では、秋の味覚 ポルチーニ茸、トリュフ、松茸など薫りや食感をご堪能いただけるコースメニュー『コンチェルト CONCERTO』。料亭「錦水」では、旬の食材が入れかわる時期で、秋を2クールに分け、初秋は『秋の会席』、10月中旬からは『仲秋の会席』をお楽しみいただき、採れたての真奈鯉なども登場いたします。石焼料理「木春堂」では、林檎・栗・秋刀魚など秋の彩りを感じる前菜が登場するほか、厳選食材を富士山の溶岩石の上で目の前で焼き上げる石焼料理をお楽しみいただけます。日本料理「みゆき」では、秋刀魚や松茸など秋らしい食材に五感を凝らした料理をご用意しています。また、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」、そば処「無茶庵」、メンバー「ル・マーキー」、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でも、この季節ならではのメニューをご提供いたします。

当ホテルの自然豊かな庭園には、しっとりと涼しい風が通り抜け、夕暮れ時には虫たちが歌い、秋の訪れを教えてください。秋の情緒溢れる庭園美とともに、ごゆっくりお過ごしいただけます。

■イタリア料理「イル・テアトロ」『コンチェルト CONCERTO』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

『コンチェルト CONCERTO』とはラテン語で「競わせる」、イタリア語で「協調させる」、音楽用語では協奏曲を意味します。ランチには、薫り高いトリュフムースとともに楽しむカジキ鮪のタルタルや、モンブランや薩摩芋や林檎を使った秋らしいデザートをお好きなだけ楽しめるデザートワゴンが登場いたします。ディナーには、国産紅鴨のテリーヌや、赤ワインで煮込んだ和牛のブラザートを。付け合わせのトリュフ風味のポレンタの、絶妙な舌触りと香りにもご期待ください。



- 期間 : 2017年9月16日(土)~11月14日(火)
- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30 ディナー 17:30~L.O.20:30
- 料金 : ランチ 5,500円 ディナー 16,500円 ※消費税込、サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/725963186f4cc0c.html>

■料亭「錦水」『秋の会席』『仲秋の会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

『秋の会席』では、その時期しか味わえない、秋物かぶらの甘味の強さを丁寧に引き出したすり流しに、トマトの雫の透明なゼリーを忍ばせました。子持ち鮎を番茶で炊いた甘露煮、月に見立てた温玉揚げなどと一緒にご賞味いただけます。『仲秋の会席』では、前菜には柿をくりぬいた釜に旬の味覚をご用意。京都・愛宕山麓の水で丁寧に作ったすっぽん仕立ての吸い物の味わいもお楽しみいただけます。煮物はかぶらと甘鯛に柚子味噌を掛け、焼き物は仲秋の真奈鯉や栗の蜜煮、きのこ、焼大根など、美味しいところを少しずつご堪能いただけます。季節の風雅を愛でる数奇屋造りの料亭ならではの座敷で、ごゆっくりお過ごしください。

- 期間 : 『秋の会席』 2017年9月1日(金)~10月15日(日)
『仲秋の会席』 2017年10月16日(月)~11月14日(火)
- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 料金 : 各 22,000円 ※消費税込、サービス料(昼15%、夜20%)・個室料別
- URL : 『秋の会席』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/305966f84bda30d.html>
『仲秋の会席』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/5559670de235d9c.html>

■石焼料理「木春堂」石焼会席『木立』『龍田姫』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

石焼料理「木春堂」では、ランチとディナーで、富士山の溶岩焼きをメインとしたコースをご用意しております。ランチには、国産牛サーロイン、国産豚ロースのほか、ご飯のお供には、半日以上じっくり炊き込みトロトロに仕上げた牛肉の旨煮をお召し上がりいただけます。ディナーのメインには、黒毛和牛フィレとサーロイン、京都府産の合鴨ロース、オマール海老と白身魚は野菜とともに、朴葉味噌でご堪能いただけます。さらに、食事は溶岩石で温めた鮭の焼きおにぎりを、お茶漬けで。アツアツの香ばしさが美味しさをさらに引き立てます。味覚の秋にふさわしい食材の魅力を最大限に引き出した料理をお楽しみください。



- 期間 : 2017年9月16日(土)~11月14日(火)
- 時間 : ランチ 平日 11:30~L.O.14:30 土日祝日 11:30~L.O.15:00
ディナー17:00~L.O.20:30
- 料金 : ランチ『木立』5,500円 ディナー『龍田姫』16,500円
※消費税込、サービス料別
- URL : 『木立』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/96596cf448099a2.html>
『龍田姫』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/58597060b44a493.html>

■日本料理「みゆき」『季節御膳~悠楽~』『秋麗』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

秋らしい食材に工夫を凝らしたランチでは、鯖の小袖寿司、銀杏と吉野葛で練り上げたなめらかなお豆腐、茸の西京味噌玉地蒸しに絶妙な餡をご用意。縞模様が美しい博多揚げは、旬の秋刀魚と松茸を重ね、季節を感じる贅沢な逸品に仕上げました。ディナーでは、粋で美しい和食の技を惜しみなく注いだ会席です。柿釜に帆立の白和えを含む秋の実りを炊き寄せた前菜、熱々の一口が堪らない松茸の土瓶蒸し、肝醬油でいただく通好みの鮑などのほか、伝統の米茄子の鳴炊きも伊勢海老の吉野煮を添えて豪華にご堪能いただけます。



- 期間 : 2017年9月16日(土)~11月14日(火)
- 時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30 ディナー17:30~L.O.21:00
- 料金 : ランチ『季節御膳~悠楽~』5,500円 ディナー『秋麗』16,500円
※消費税込、サービス料別
- URL : 『季節御膳~悠楽~』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/67596441e3032b9.html>
『秋麗』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/77596487135bad5.html>

■その他レストラン・宿泊概要

上記レストランの他にも、収穫のときを迎えた季節の幸を贅沢に使用したお食事や、宿泊プランをご用意しております。

カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『Harvest Festival～収穫祭～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

「収穫祭」の名を冠したカジュアルフレンチのコースをランチと、ディナーで。

- 期間 : 2017年9月16日(土)～11月14日(火)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.15:00 ディナー17:00～L.O.22:00
- 料金 : ランチ 4,800円 ディナー6,900円 ※消費税込、サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/8559643a82e2a45.html>

そば処「無茶庵」『そば御膳～新涼～』『そば会席～薄紅葉～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

蕎麦の豊かな香りと秋の美味しさを、木立の隠れ家でご堪能ください。

- 期間 : 2017年9月16日(土)～11月14日(火)
- 時間 : ランチ 平日 11:30～L.O.15:00 土日祝 11:30～L.O.15:30
ディナー17:00～L.O.20:00
- 料金 : ランチ『そば御膳～新涼～』 4,000円 ディナー『そば会席～薄紅葉～』 6,500円
※消費税込、サービス料別
- URL : 『そば御膳～新涼～』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/895970836d6feb8.html>
『そば会席～薄紅葉～』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2559707cdb02516.html>

メインバー「ル・マーキー」『秋の実り～スイーツ・カクテル～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00～24:00)

秋の代表的な甘味を、ここでしか味わえないカクテル仕立てに。

- 期間 : 2017年9月16日(土)～11月14日(火)
- 時間 : 18:00～L.O.24:00
- 料金 : 各 2,000円 ※消費税込、サービス料別
- メニュー : 『禁断の果実』『セレス』『シャテーニュ』
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/1059716fd38c6d0.html>

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」

『ハーベストアフタヌーンティー』『ハーベストイブニングキュートティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30～22:00)

秋の味覚をさまざまなアイテムで表現した可愛さ溢れるティータイム。

- 期間 : 2017年9月16日(土)～11月14日(火)
- 時間 : アフタヌーンティー12:00～L.O.18:00
イブニングキュートティー18:00～L.O.20:30
※アフタヌーンティーのご予約は平日のみ承っております。
- 料金 : アフタヌーンティー3,800円
イブニングキュートティー3,000円(1日限定20食)
※消費税込、サービス料別
- URL : 『ハーベストアフタヌーンティー』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/1259716a415a4d9.html>
『ハーベストイブニングキュートティー』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/8759716eed7e27c.html>

アフタヌーンティー付き宿泊プラン『ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00～20:00)

スイートルームで過ごす、秋の美食のひとつ。アフタヌーンティーをスイートで食す贅沢を！

- 期間 : 2017年9月16日(土)～11月14日(火)
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート (60㎡)
シティビュー 1室2名様ご利用 お一人様¥30,000～
ガーデンビュー 1室2名様ご利用 お一人様¥33,500～
※宿泊税別
- 内容 : ・1泊
・ル・ジャルダンのアフタヌーンティーをスイートにお届け
(15:00～18:00)
・選べるご朝食(洋食・和食・ルームサービスより)
・スパークリングワイン ボトル1本/1室
・パゴダラウンジのご利用(スイートルームゲスト限定ラウンジ)
※3日前までにご予約が必要です



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: 眞田・大野
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com