

純度を極めたクリアで香りの高い上質なカカオを使用した 「アフタヌーンティー」を12月1日よりスタート

第1弾は「カカオ×香り」、第2弾は「カカオ×苺」をテーマにしたアフタヌーンティーを提供
またアフタヌーンティー付きステイプランやカカオの魅力を体感するイベントも登場



アロマティックカカオアフタヌーンティー



ショコラージュアフタヌーンティー

ホテル椿山莊東京（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、純度を極めたクリアで香りの高いカカオを使用したアフタヌーンティーをご用意。第1弾は、カカオの香りに満たされる「アロマティックカカオアフタヌーンティー」を12月1日（土）より、第2弾は、苺の鮮やかな彩りが楽しめる「ショコラージュアフタヌーンティー」を2019年1月16日（水）より提供いたします。

BEAN to BAR（カカオ豆の仕入から成形まで一貫で行う）や次世代チョコレートの登場などさまざまなトレンドが生まれ、甘いだけではないチョコレート。

今回、クリスマスやバレンタインなどのパーティーやイベントでドレスアップする機会が増える冬に、心にも“香り”と“ルージュ”を纏っていただきたいとの思いから企画。厳選したカカオ豆を使用し、加工に至る工程までこだわり抜いた BEAN to BAR チョコレート「明治 ザ・チョコレート」シリーズなどを展開する株式会社 明治の協力のもと、2種類のアフタヌーンティーが実現しました。

カカオは、シナモンや木のようなスパイシーな香りと干しぶどうのような凝縮味を感じさせる果実の香りが特徴のものや、ジャスミンのような清々しく芳しい花の香りが楽しめるものなど3種類※を使用。カカオの香りを最大限に引き出したスイーツから、カカオと苺のマリアージュが楽しめるものまで、多彩なメニューで堪能いただけます。

- ※①ドミニカ共和国産中心 カカオ分65%：シナモンや木のようなスパイシーな香りと、干しぶどうのような凝縮味を感じさせる果実の香り。心地よい酸味と苦味が大人の味わい。
- ②ベネズエラ産中心 カカオ分71%：こんがりと深煎りされたアーモンドや、ヘーゼルナッツのような香ばしい豊潤な香り。濃厚で力強いカカオの味わい。
- ③エクアドル産中心 カカオ分65%：ジャスミンのような清々しく芳しい花の香りと、その奥に潜むカカオのほろ苦さ。華やかなブーケのように透明感と気品に満ちた優雅な味わい。

また、期間中の特別なイベントにぴったりのアフタヌーンティー付きステイプランや、味や文化などカカオやチョコレートの魅力が学べる講座付きの、アフタヌーンティークッキングレッスンを実施します。

アフタヌーンティー含むカカオの特設サイト：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cacao2018/>

概要

アロマティックカカオアフタヌーンティー

ナッツのような香ばしい香りが特徴のカカオ※②を、オレンジの香りのクリームをのせケーキショコラに。華やかなブーケのような花の香りが特徴のカカオ※③を、アロマローズの生チョコに。口の中で香りを感じ、香りの余韻もお楽しみいただける、カカオの香りのヴェールに包まれるアフタヌーンティーがお目見えします。

- 期間 : 2018年12月1日(土)～2019年1月15日(火)
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
※ご予約は平日のみ承っております。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : アフタヌーンティー 3,800円(消費税込み・サービス料別途)
グラススパークリングワイン付きアフタヌーンティー
5,000円(消費税込み・サービス料別途)
- 内容 : <上段>
 - ・グリュウワインゼリー入り カカオパルプの泡ゼリー
 - ・濃厚なラズベリーのボンボンショコラ ※①を使用
 - ・オレンジシャンティーを添えた ケーキショコラ ※②を使用
 - ・心を癒す アロマローズの生チョコ ※③を使用<中段>
 - ・プレーンスコーン
 - ・キャラメルとバニラのスコーン ※③を使用
 - ・ミントが香るアーモンドのスコーン<下段>
 - ・パンパニッセルとモントレジャックのミルフィーユ レーズンのアクセント
 - ・スモークサーモンとキューカンバーのサンドウィッチ
 - ・ラタトゥイユのミニキッシュ シナモン風味
 - ・クミンが香るチキンと茸のサンド
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/765b9a560eee47d.html>

ショコラルージュアフタヌーンティー

果実の香り・酸味・苦味が特徴のカカオ※①をビターな味わいのチョコレートムースに仕立てました。濃厚なカカオだからこそ、甘酸っぱさを感じる苺ソースとともに。赤ワイン付きプランでは、苺やカカオとの相性が良い赤ワインをソムリエが選びました。ベリーの味わいが強く陰干しした葡萄の甘みを感じ、バルサミコやスパイスの味わいが広がる濃厚な赤ワインとアフタヌーンティーのマリアージュを堪能いただけます。

- 期間 : 2019年1月16日(水)～2019年2月14日(木)
- 時間 : 平日 14:30～L.O.18:00
土日祝 12:00～L.O.18:00
※ご予約は平日のみ承っております。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : アフタヌーンティー 3,800円(消費税込み・サービス料別途)
グラス赤ワイン付きアフタヌーンティー 5,000円(消費税込み・サービス料別途)
- 内容 : <上段>
 - ・チョコレートムース 苺ソース掛け ※①を使用
 - ・クラシックオペラ 苺のグラサージュ
 - ・ドライフルーツを塗した ホワイトチョコの苺ディップ
 - ・ライスクリスピーのクランチチョコ<中段>
 - ・プレーンスコーン

- ・チョコレートのスコーン カカオニブフライを添えて ※②を使用
- ・ストロベリーのスコーン

<下段>

- ・バジルチキンのクロワッサンサンド
- ・赤ワインのパンとツナソースサンドウィッチ
- ・鴨とじゃが芋のパテ
- ・シュリンプとアボカド クリームチーズのカナッペ

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0920（10:00～21:00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/945b9b1b5d794e4.html>

アフタヌーンティー付きステイプラン「Cacao Afternoon Tea & STAY」

- 期間：2018年12月1日（木）～2019年2月14日（木）
※12/22（土）～25（火）、12/29（土）～1/3（木）は除外日
※平日限定 ※室数限定
- 料金：プライムスーパーリア（45㎡）
・シティ/ガーデンビュー 1室2名様ご利用 お一人様 24,600円～
※料金は、消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途申し受けます。
※プランは変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 内容：①45㎡の プライムスーパーリア にご宿泊
②ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でのアフタヌーンティー付き
チェックイン日の15:30～18:00のご利用
③ご朝食付き

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

■URL：https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?lang=ja-JP&hi_id=47&smp_id=654

ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite（1日3室限定）

- 期間：2018年12月1日（木）～2019年2月14日（木）
※12/22（土）～25（火）、12/29（土）～1/3（木）は除外日
- 料金：プライムエグゼクティブスイート（60㎡）
・シティ/ガーデンビュー 1室2名様ご利用時 お一人様 ¥30,000～
※料金は、消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途申し受けます。
※プランは変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 内容：①60㎡のプライムエグゼクティブスイート にご宿泊
②贅沢に、お部屋でお召し上がりいただくアフタヌーンティー付き
※ご予約の際、15:00～18:00の間でお届け時間をお選びください。
③お部屋にスパークリングワインをご用意（1室1泊につきフルボトル1本）
※ノンアルコールに変更可能
④ご朝食付き
⑤スイートルームゲストラウンジ「パゴダラウンジ」のご利用

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/stay/news/1757d13869b368a.html>

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

■URL：https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?hi_id=47&lang=ja-JP&smp_id=491&ga=2.155474360.2097277687.1538097221-983305010.1530853775

カカオ講座&アフタヌーンティークッキングレッスン

株式会社 明治の協力のもと、香り・味・文化・原産地などカカオやチョコレートの魅力を体感する講座と、カカオをテーマにしたアフタヌーンティー、バレンタインにも使えるスイーツなどのレシピをシェフが目の前で実演し、作り方を学んでいただけるクッキングレッスンを開催。レッスン後は、この日だけのカカオアフタヌーンティーもお楽しみいただけます。

- 日程 : 2019年1月22日(火)
- 時間 : 受付 13:00～
カカオ講座 13:30～
クッキングレッスン 14:30～
アフタヌーンティー 15:45～17:15
- 料金 : 6,800円(お一人様)
※レッスン、アフタヌーンティー、お土産、消費税、サービス料が含まれます。
- 定員 : 30名(満席になり次第、締め切らせていただきます。)
- 予約開始日 : 2018年11月1日(木)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140(9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/685badd3b6caf3b.html>

株式会社 明治

上質なカカオの普及に業界のパイオニアとして取り組む。世界全体のチョコレート消費量が増えている一方で、近い将来、カカオ豆の生産が追いつかなくなるかもしれないと言われており、明治は「メイジ・カカオ・サポート(MCS)」というカカオ生産地の農家の支援活動を展開。2006年には世界的規模で農家支援を行うNPO「World Cocoa Foundation(WCF)」にも加盟。

厳選したカカオ豆を使用し、加工に至る工程までこだわり抜いたBEAN to BARチョコレート「明治ザ・チョコレート」シリーズなど、大ヒット商品を多数生み出し続けている。

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、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「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「LVX 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：關(せき)、石原、重田(おもだ)

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp