

桜の香りに包まれて、至福のティータイムを 「桜アフタヌーンティー」を3月18日よりスタート

～トリートメントとアフタヌーンティーがセットになったスパプランがリニューアル！～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、2021年3月18日（木）より、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、桜の香りや風味を楽しめる「桜アフタヌーンティー」を提供いたします。また、ホテル椿山荘東京の極上のリラクゼーション施設「悠 YU, THE SPA」では、トリートメントとアフタヌーンティーがセットになった「～アフタヌーンティー&トリートメント～『1 Day Away』」の内容を一部リニューアルし、提供を再開いたします。

◇桜咲くホテル椿山荘東京で楽しむ、春の気分が盛り上がる桜スイーツ！

ホテルの庭園は、早咲きの河津桜や寒緋桜などを皮切りに、2月～4月にかけて、約20種100本の桜が順に見頃を迎えます。そんな四季の景色が楽しめるロビーラウンジ「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。

今回のアフタヌーンティーのテーマは、春の訪れ感じる季節にぴったりの“桜”。彩りや風味だけでなく、桜の香りとともに優雅なティータイムをお楽しみいただけます。食べ進むにつれて味の変化をお楽しみいただける春らしい華やかな見た目の「桜の塩レモンゼリー」や、抹茶のフィナンシェの上に、桜のホワイトチョコレートクリームをたっぷりのせた和テイストの「桜のモンブラン」、3種の和素材のあんをのせた見た目も可愛い「3色あんをのせたお花見団子」、桜のバタークリームをのせたサブレなど、趣向を凝らした桜スイーツを存分に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、桜の花びらがトッピングされた「桜とチェリーのスコーン」と、毎年好評いただいている「よもぎのスコーン」の3種。人気のクロテッドクリームや、苺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、「ハニーマスタードチキンのピタサンド」をはじめ、「カニのサラダのオープンサンド」や、桜の花びらに見立てたゆり根が春を感じさせる「ホワイトアスパラガスと生ハムのロール」、菜の花のピューレを生地に練り込み焼き上げた緑色が映える「菜の花とパストラミのケーキ・サレ」の4種をご用意しました。

◇桜の花びらが浮かぶロゼ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、桜の花びらを浮かべた桜色のロゼスパークリングワインをご用意いたします。桜の華やかな香りとともにお楽しみいただける一杯です。



桜アフタヌーンティー

◇桜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）	桜の塩レモンゼリー	桜塩を入れたレモンゼリーに桜の花びらをあしらった、春らしい華やかな一品。ゼリーの下に苺ソースが入っており、食べ進むにつれて味の変化をお楽しみいただけます。
	桜のバタークリームとサブレ	サクサクのサブレに桜風味のバタークリームとチョコレートをトッピングしました。
	桜のモンブラン	抹茶のフィナンシェの上に、桜のホワイトチョコレートクリームをたっぷりのせた、春色のモンブラン。中に黒豆が入っており、食感と味わいのアクセントに。
	3色あんをのせたお花見団子	柚子あん、桜あん、抹茶あんの和素材のあんをのせた、見た目も可愛い3色団子。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、苺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。
	桜とチェリーのスコーン	桜の花びらをトッピングしたスコーンには、甘酸っぱいドライチェリーを練り込みました。
	よもぎのスコーン	よもぎペーストを練り込んだ鮮やかなよもぎのスコーン。毎年好評いただいている味わいです。
セイボリー（下段）	ハニーマスタードチキンのピタサンド	ハチミツでマリネしたジューシーなチキンをミニピタ生地でサンドしました。ブラックオリーブの風味がアクセントに。
	カニのサラダのオープンサンド	カニの身をリコッタチーズで和えて、オープンサンドにしました。トッピングのミモレットチーズが華やかさをプラスします。
	ホワイトアスパラガスと生ハムのロール	ホワイトアスパラガスに生ハムを巻き、その上にサワークリームを絞りました。桜の花びらに見立てたゆり根で春を感じる一品です。

	菜の花とパストラミのケーキ・サレ	菜の花のピューレを生地に練り込んで焼き上げました。菜の花とパストラミの風味、そしてクルミの食感のハーモニー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。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、桜の花びらをあしらったロゼスパークリングワインをご用意いたします。

<桜アフタヌーンティー>

■期間 : 2021 年 3 月 18 日 (木) ~ 2021 年 4 月 11 日 (日)
※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 : 桜アフタヌーンティー 4,950 円
ウエルカムドリンク付き 5,500 円

※消費税込み・サービス料別途

■内容 : <上段 (スイーツ)>

- ・桜の塩レモンゼリー
- ・桜のバタークリームとサブレ
- ・桜のモンブラン
- ・3 色あんをのせたお花見団子

<中段 (スコーン)>

- ・プレーン
- ・桜とチェリーのスコーン
- ・よもぎのスコーン

<下段 (セイボリー)>

- ・ハニーマスタードチキンのピタサンド
- ・カニのサラダのオープンサンド
- ・ホワイトアスパラガスと生ハムのロール
- ・菜の花とパストラミのケーキ・サレ

<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/sakuraafternoontea/>



~アフタヌーンティー&トリートメント~ 『1 Day Away』

◇最大 5 時間半のスパ STAY が叶うよくばりプランがリニューアル

今回、より贅沢なひとときをお過ごしいただくため、プランをリニューアルし、アフタヌーンティーをお召し上がりいただく場所がロビーラウンジ「ル・ジャルダン」よりスパ内に変更となりました。

プール、温泉、トリートメント、そしてアフタヌーンティーをすべてスパ内でお楽しみいただけ、最大 5 時間半のスパ STAY が叶うよくばりスパプランです。日頃の疲れから心も身体も解き放ち、リフレッシュして輝く毎日をお過ごしください。



<~アフタヌーンティー&トリートメント~ 『1 Day Away』 (平日限定) >

■期間 : 2021 年 3 月 18 日 (木) ~ 通年 (一部除外日有)
※平日限定プラン

■時間 : トリートメント施術開始 10:30~
アフタヌーンティーのご提供 12:00~

- 店舗 : 悠 YU, THE SPA
■料金 : お一人様 28,000 円
※消費税込み
■内容 : ①スパ施設 (温泉、プール、サウナ、ジェットバス)のご利用
※トリートメントの前に最大2時間ご利用いただけます
②ボディトリートメント 50分
③12:00 よりスパラウンジにてアフタヌーンティーのご提供
※お席は2時間制 (ドリンク L.O.13:30)

<お食事>

期間によりアフタヌーンティーのメニュー内容が異なります。

<お飲物>

ロンネフェルト社の紅茶4種類、コーヒー、カプチーノ、ジュース類

※お飲物は、お取替え、おかわり自由にお楽しみいただけます。

※ル・ジャルダンとはドリンクメニュー、一部食器の種類等、
提供方法が異なる点がございます。

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-4785 (10:00~21:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/1-day-away/>

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：園部・中野

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。