

あえてノンアルコールを楽しむ新しいスタイル「ソーバーキュリアス」が増加 ノンアルコールペアリングコースを提供開始

希少性の高い銘柄やオーガニック認定付きのノンアルコールワインなど多様性のあるペアリングを



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、本格イタリア料理が楽しめるメインダイニング「イル・テアトロ」およびウエディングにて、こだわりのノンアルコールドリンクメニューや、コース料理とお楽しみいただくノンアルコールペアリングコースを2021年4月12日（月）より提供開始いたします。

欧米諸国でブームとなっている、あえてお酒を飲まない新しい価値観「ソーバーキュリアス」。当ホテルでも、食事の際にあえてお酒ではなくノンアルコールドリンクを選ぶお客様が、若い世代を中心に年々増加傾向にあります。また、コロナ禍、夜の会食を控え、日中にお祝い事を行うケースが増えていることもあり、ノンアルコールでの会食の需要も高まっています。

そういったお客様の声を受け、ワイングラスでお食事とともに楽しむことのできる、様々な種類のノンアルコールドリンクをご用意いたしました。

ソムリエが厳選したノンアルコールドリンクとともに味わうお食事を通して、新しい驚きや価値観をご提供いたします。

イタリア料理「イル・テアトロ」

◇季節のコースに合わせソムリエが厳選！こだわりのノンアルコールドリンクペアリング

「イル・テアトロ」にて提供する、2つの季節のコースそれぞれに、ソムリエ露木 崇浩（つゆき たかひろ）がセレクトしたノンアルコールドリンクをペアリング。ランチやディナーの会食で、お酒を飲めない方がいらっしゃるときにもご利用いただけます。ペアリングドリンクには、日本では希少性の高い、フルーツやハーブ、スパイスといったボタニカル食材を使用したノンアルコールドリンク「NON」シリーズや、アルコール発酵自体を行わない無発酵製法で作られたぶどう本来の味が楽しめるノンアルコールスパークリングワイン「オピア」、ワインを作るために絞られ、完熟した甘みあふれるぶどうジュース「マップルジュース」など、こだわりのノンアルコールドリンクをご用意しております。

■販売期間 : 2021年4月12日（月）～

■料金 : <GIAGGIOLO～花菖蒲～>

- ・コース 13,500円
- ・ノンアルコールペアリング4種類 5,250円

<Traditional Italian Flavor イタリア浪漫紀行>

- ・コース 17,000円
- ・ノンアルコールペアリング5種類 6,500円

※すべて消費税込・サービス料別途

■メニュー

<Traditional Italian Flavor イタリア浪漫紀行>

【前菜】魚介類のテリーナ カチュッコに見立てて

×OPIA オピア

(ノンアルコールスパークリングワイン)

魚介テリーヌには、酸味の効いたシャルドネを用いたドリンクとのペアリングで口当たりを爽やかに。

【パスタ】パッパルデッレ “チンタセネーゼ” のラゲースソース

×NON No.4 ロースティッド・ビートルート&サンショ

(ピーツ、黒胡椒、ベイリーフ、塩、ハラペーニョ、ほうじ茶、たまり、山椒、ブドウ果汁)

豚肉の旨味をより引き立てる、いきいきとした酸味とピリピリとした辛味が心地よく感じられるスパイシーな一杯をチョイス。

【リゾット】うすい豆とムール貝、あおさ海苔のリゾット

×NON No.2 キャラメライズド・ペア&コンブ

(ナシ、コンブ、チャイ、オリーブ、バニラ、アガベ、ブドウ果汁)

あおさ海苔を使ったリゾットと昆布の旨味成分は相性がよく、また、ハーブなどの要素がリゾットの美味しさを際立たせます。

【魚料理】鱈のインパデッラ タジャスカオリーブのタプナードとルッコラのサルサ・ヴェルデ

×ソーヴィニオンブラン マップルジュース

ソーヴィニオンブランの爽やかさが鱈の美味しさをより引き上げ、ハーブのトーンが全体を包みこんでくれる一杯です。

【肉料理】仔牛フィレ肉のアロスト 白いんげん豆のピュレとトラスデヴェレ風トリッパの煮込み

×カベルネ・ソーヴィニオン マップルジュース

トリッパの濃厚さには力強さのあるカベルネ・ソーヴィニオンのノンアルコールドリンクをチョイス。ぶどうの甘みが仔牛フィレ肉のソース代わりとなり、またトリッパとの相性も良いため料理にまとまりが出ます。

【デザート】ホワイトチョコレートのセミフレッドと塩メレンゲ

<ご予約・お問い合わせ>

■TEL : 03-3943-5489 (10:00~19:00)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/nonalcohol_dinner/

◇お食事と合わせてチョイスいただけるノンアルコールドリンクメニューも

コース料理とあわせてお楽しみいただくノンアルコールドリンクペアリング以外でも、お食事と合わせてこだわりのノンアルコールドリンクをチョイスいただけます。

メニュー名		ソムリエからのおすすめポイント
欧米で人気のノンアルコールスパークリング 『NON』	No.2 キャラメライズド・ペア&コンブ (梨、昆布、チャイ、オリーブ、バニラ、アガベ、ブドウ果汁)	ほのかな木の香りと、アガベ由来の甘さとまろやかな野菜が香る、口当たりが爽やかなドリンク

	No.4 ロースティッド・ビートルート &サンショ (ビーツ、黒胡椒、ベイリーフ、塩、ハラペー ニョ、ほうじ茶、たまり、山椒、ブドウ果汁)	カベルネを思わせるアロマと、燻したような野 菜の香りが楽しめる濃厚な肉料理と相性抜群な ドリンク
イタリアで人気 のオーガニック ソフトドリンク GALVANINA	BIO COLA	ノンカフェインで体に優しい無添加コーラ
	BIO GASSOSA	レモンの味わいと優しい甘みが爽やかなイタリ アの伝統的なサイダー
	BIO ARANCIATA ROSSA	ブラッドオレンジの濃厚な味わいと酸味が感じ られる、天然炭酸水で作った色合い鮮やかなオー ガニックソーダ
	BIO GINGER	辛みがない爽やかな口当たりで、程よい苦味が 残る大人のジンジャーソーダ
～Mapple Juice 本格ノンアルコ ールワイン～	シャルドネ 100% (白) 山梨県産	ブドウジュースのロマネ・コンティと称され る、大人のためのぶどうジュース。ワインを作 るために搾られた国産のぶどうのジュースで作 られた無添加 100%のラグジュアリーなシース にふさわしい最高品質のジュース
	ソーヴィニヨンブラン 100% (白) 長 野県産	
	カベルネ・ソーヴィニヨン 100% (赤) 長野県産	
	メルロー (赤) 山梨県産	
リモナータ		南イタリアのレモンを使用した爽快で、レモン の酸味のある甘酸っぱいスパークリングジュー ス
OPIA Chardonnay Non Alcohol Sparkling オピア		フランス産のシャルドネを 100%使い完全にア ルコールを除去した、果実の旨みと酸味が感じ られるノンアルコールスパークリングワイン

ウェディング

◇ロビーラウンジで扱う紅茶をアレンジ！全10種が楽しめるノンアルコールドリンクプラン

婚礼時には、当ホテルのロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて提供する紅茶のアレンジドリンクや、現在当ホテルでしか扱っていないオーガニック認定を受けたノンアルコールワインなど、全10種のノンアルコールドリンクをお楽しみいただけるプランを提供いたします。

中国の伝統茶と果汁とハーブのブレンドによる、爽やかな味わいが特徴的なスパークリングティーや、タンニンを含み、フルーティな香りとさっぱりとした口当たりが爽やかな日本茶「グリーンティ



ーマスカット」、すっきりとした口当たりと黒ぶどうのkokをお楽しみいただけるノンアルコールワインなど、多様性のあるペアリングをご提供いたします。また、ワイングラスでご提供することで、華やかな香り、色合いもお楽しみいただけます。

<ノンアルコールドリンクプラン>

- 販売期間 : 2021年3月1日(月)～
- 料金 : 6,600円(消費税込・サービス料別途)
- 内容 : スパークリングティー、フルーツハーブティー、グリーンティー、ダーズリンティー、ノンアルコールワイン、ノンアルコールビール、モクテルなど全10種

また、婚礼時のコースメニューに合わせたペアリングコースも新設。アルコールのペアリングとあわせて、春夏は柑橘系の香りが爽やかな「バイタル・グレープフルーツ」など、季節感あるお茶をご提案する「ペアリングティー」もコース内でお楽しみいただけます。

<ペアリングコース>

- 販売期間 : 2021年3月1日(月)～
- 料金 : 6,050円～各種プランあり(消費税込・サービス料別途)
- 内容 : シャンパン、ロゼワイン、白ワイン、赤ワイン、ビール、ウィスキー、焼酎、モクテル、ペアリングティー他

<ウエディングに関するご予約・お問い合わせ>

- TEL : 03-3943-0417
- 営業時間 : 11:00～19:00(土日祝 10:00～19:00) ※定休日 火曜日(祝除く)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/wedding/>

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。「世界をもてなし、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：鈴木、西山

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。