

2022年のテーマは「強く輝くヒトへ贈る」  
プレミアム・オレンジリキュール「コアントロー」とコラボレーションした  
「バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション」を  
1月13日より予約受付開始

～コアントローをかけて食べるカクテルやフレンチトーストも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、レミー コアントロー ジャパン株式会社が提供するプレミアム・オレンジリキュール「コアントロー」とコラボレーションした「バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション」の予約を、2022年1月13日（木）より受付開始いたします。（ホワイトデーは3月1日（火）より予約受付開始）

また、「コアントロー」を使用した限定のテイクアウトスイーツ、カクテル、フレンチトーストも提供いたします。（コラボレーション特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/remycointreau/>）

◇2022年のバレンタイン・ホワイトデーのテーマは「強く輝くヒトへ贈る」

今回コラボレーションする「コアントロー」は、1875年に女性でも楽しめるようなエレガントなりキュールを届けようと考え開発した、創始者「エドゥアール・コアントロー」の名前を冠したフランス産のプレミアム・オレンジリキュールです。誕生から現在まで変わらぬ製法を守り続ける「コアントロー」と、70年近く受け継がれる日本のおもてなしの心とサービスを提供している「ホテル椿山荘東京」。長い歴史を継承していきながらも、新しい視点を取り入れていきたいという両社の想いからコラボレーションが実現しました。

今回のテーマは「強く輝くヒトへ贈る」。当ホテルの象徴である強く凛と美しく咲く椿の季節に、生命力にあふれる味わいを表現する「コアントロー」を活かしたオリジナルスイーツやカクテルをご用意いたします。

◇ホテルやご自宅でもパートナーやご友人、同僚と楽しめるメニューが登場！

スイーツセレクションは、ご自宅や客室で当ホテル人気のアフタヌーンティーをお楽しみいただけるようテイクアウト形式で提供。「コアントロー」を使ったガトーショコラやタルト、お酒の香り漂う生チョコなど、大人向けのメニューとなっています。また、スイーツでも使用した「コアントロー」の350mlボトルとレシपीーフレットがセットになったメニューも販売。お酒とスイーツのペアリングもお楽しみいただけます。

ホテルショップ「セレクションズ」では、その他にオリジナルスイーツの「コアントロー バレンシア ショコラ」、メインバー「ル・マーキー」では、食べるカクテルなど、限定カクテルを3種類提供。イタリア料理「イル・テアトロ」では、朝食メニューの焼きりんごとオレンジのフレンチトーストに、期間限定でコアントロー風味のクレームシャンティを添えてお召し上がりいただけます。

## ホテルショップ「セレクションズ」テイクアウト商品

テイクアウトで好評の「アフタヌーンティー スイーツセレクション」がバレンタイン、ホワイトデー限定商品として登場。コアントローを使用したガトーショコラや生チョコ、スコーンをご用意しました。また、コアントロー350ml ボトルとセットになった限定商品は、レシピーフレットもついてきますので、自分へのご褒美として、またはカップルや、お友達同士で、コアントローのペアリングメニューをお楽しみいただくこともできます。また、同時期には予約なしで購入できるスイーツ「コアントロー バレンシア ショコラ」もご用意。チョコレートとコアントローの香りが口いっぱい広がります。



### バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション

#### ■期間 : 《バレンタイン》

予約期間 2022年1月13日(木)～2月12日(土)

販売期間 2022年2月12日(土)～2月14日(月)

#### 《ホワイトデー》

予約期間 2022年3月1日(火)～3月12日(土)

販売期間 2022年3月12日(土)～3月14日(月)

※要予約(お渡しの2日前19時まで)

※数量限定

#### ■受け取り時間 : 11:30～20:00

#### ■料金 : バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション 5,000円

バレンタイン&ホワイトデースイーツセレクション

コアントロー350ml ボトルセット

6,700円

※消費税込み

#### ■内容 : (一段目)

##### 1. ガトーショコラ コアントロー

ショコラアーモンドの生地のコアントローをたっぷり染み込ませた濃厚でしっとりとしたチョコレートケーキ。

##### 2. ミルリトン コアントロー

フランス伝統菓子「ミルリトン」にコアントローで風味を付けて焼き上げたタルト。中に入った黄桃とコアントローの相性が良い一品です。

##### 3. ショコラ クリュ

コアントローを練り込んだ口溶けのよい生チョコ。

##### 4. 苺に見立てたマカロン

ベリーショコラのガナッシュをサンドしたマカロンを、ストロベリーチョコレートでコーティング。見た目も可愛い、苺の形に仕上げました。

##### 5. ピスタチオケーキ

ピスタチオとローストピスタチオの2種を使用した、ピスタチオのコク深いケーキです。グリオットチェリーの酸味がアクセントに。

##### 6. キャラメル ピーカンナッツ

ピーカンナッツをチョコレートとキャラメルパウダーで仕上げました。

##### 7. マカダミア カフェ

マカダミアナッツをコーヒー風味のチョコレートでコーティングし、大人な味わいに仕上げました。

(二段目)

1. プレーンスコーン

定番のプレーンスコーン

2. オレンジスコーン

焼き上げたスコーンにコアントローを塗りコアントロー風味に仕上げました。

3. 苺チョコレートスコーン

ストロベリーチョコレートを中に練り込んだスコーン。苺の甘酸っぱい香りがほのかに香ります。

4. ココアのスコーン

ハーフビターな味わいのスコーン。ホワイトチョコレートをかけ、ラズベリーパウダーで彩りを加えました。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-7613（10:00～18:00）

**コアントロー バレンシア ショコラ**

■期間：2022年1月13日（木）～3月14日（月）

■時間：10:00～18:00

■料金：700円

※消費税込み

■内容：ミルクチョコレートムースとオレンジの酸味を利かせたムースに、フィヤンティーヌのほどよい食感、ほのかにヘーゼルナッツが香り、コアントローで全体の味をまとめました。

■お問い合わせ：03-3943-7613（10:00～18:00）

■URL：[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/takeout\\_remycointreau2022](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/takeout_remycointreau2022)



**メンバー「ル・マーキー」期間限定コアントローカクテル**

気品あるマホガニー調に統一された室内のメンバー「ル・マーキー」では、コアントローを使用したバレンタイン限定カクテルを3種ご用意。バレンタイン、ホワイトデーに心温まるカクテルをお楽しみください。

■期間：2022年1月13日（木）～3月14日（月）

■時間：18:00～L.O.23:30

※最新の営業時間は以下をご参照ください。

[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/wp/wp-content/uploads/notice\\_service.pdf](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/wp/wp-content/uploads/notice_service.pdf)

■料金：各2,000円

※消費税込み、サービス料別

■内容：1. フレグランス コアントロー「メルティ ドーム」

食べるカクテル。コアントロー、スピリタス、グレナデンを混ぜ合わせたアルコールに火をつけ、白桃シャーベットとバニラアイスの器に注ぎ入れてアイス进行溶かしながら、コアントローの風味とともにお召し上がりいただけます。

2. インフュージョン コアントロー「エリクシル ルージュ」

ホットカクテル。スパイスを利かせたコアントローを使用した赤ワインの寒い冬に温まるホットカクテル。横に添えるガラスポットにはスパイスを付けたコアントローをご用意しお好みに“追いコアントロー”をお楽しみいただけます。

3. マリアージュ コアントロー「モダン ハーモニー」

お食事に合うショートカクテル。旨み豊かな梅こぶ茶とコアントローを合わせ梅ペーストとともにお楽しみいただくショートカクテルです。ローストビーフなどお食事との相性を考え和と洋をマリアージュいたしました。梅ペーストはカクテルには入れずにショートカクテルのお供として舐めながらお楽しみください。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-1111（代表）

■URL：[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/remycointreau\\_cocktail2022/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/remycointreau_cocktail2022/)



## イタリア料理「イル・テアトロ」のフレンチトースト

朝食で人気のふわふわのフレンチトーストに、焼きりんごの甘酸っぱさとシャキシャキとした食感、シナモンやオレンジの香りをご堪能いただける一品をご用意。出来立ての温かいフレンチトーストに別添えのコアントロー風味のクレームシャンティをお好みでかけて朝から贅沢なひとときをお過ごしください。

### 焼きりんごとオレンジのフレンチトーストヘーゼルナッツとペカンナッツ添えコアントロークリーム付き

- 期間 : 2022年1月13日(木)～3月14日(月)  
※火～金曜限定
- 料金 : 2,340円  
※消費税込み、サービス料別
- 時間 : 6:30～L.O.10:30
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/remycointreau\\_breakfast2022/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/remycointreau_breakfast2022/)



## コアントローとは

1875年に生まれたコアントローは、創始者の名前を冠した、フランス産のプレミアム・オレンジリキュールです。オレンジピール、アルコール、水、砂糖という4つの材料だけから造られ、香料や着色料などの添加物は一切使用されておらず、誕生から現在まで変わらぬ製法を守り続けると同時に、クリエイティビティや遊び心も追求する、唯一無二の存在です。1849年の誕生以来、メゾン・コアントローは、その創造的なエネルギーに支えられてきました。透明感があり、バランスのとれたこのリキュールは、先見の明のある創始者のビジョンが息づき、そのオリジナリティを保っています。卓越した品質の特徴は、甘みと苦みのあるオレンジの皮を厳選してブレンドしていることにあります。この、緻密な作業は、メゾン・コアントローのマスター・ディスティラーであるキャロル・キントンに託されています。

上質なりキュールであるコアントローは、世界5大陸で長い間親しまれてきました。その優れた品質は、ミクソロジストに愛され、世界の有名なバーで常に選ばれています。

## 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

担当：中野、園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：森川、藁科、馬場

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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。