

昨年、予約開始1日で750名を超える予約が殺到！  
「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」を  
1月10日よりスタート

～今年は東京雲海をイメージした苺とスパークリングワインのカクテル“ロッシーニ”付きプランも登場～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）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、旬の苺とチョコレートをたっぷり使用した「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」を、2023年1月10日（火）より提供いたします。

◇昨年、予約開始1日で750名を超える予約があった人気アフタヌーンティーが再登場！

旬を迎える“苺”と、バレンタインにぴったりのチョコレートをたっぷり使用した「ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー」が今年も登場します。

上段のスイーツは、いちごのバタークリームといちごジャムを忍ばせたチョコレートのマカロンや、玄米パフを使用した軽い食感が特徴のいちごチョコレートバー、ミルクセーキのムースの優しい甘さといちごの酸味が相まって程よい味わいのいちごセーキ、ブラウニーといちごガナッシュを2層で仕上げた濃厚な味わいのブラウニーといちごガナッシュの4種をお楽しみいただけます。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、毎年好評のいちごチョコレートを練り込んだいちごのスコーン、コーヒーのスコーンの3種をご用意。コーヒーのスコーンには、キャラメルクロテッドクリームを付けていただくのがおすすめです。

下段のセイボリーでは、カニとマヨネーズ、サワークリームとオニオンアッシュの2層で仕上げるカニとサワークリームのサンドウィッチや、クルミが入った塩味のきいたチーズタルトに、旬の牛蒡や蓮根、紫芋のチップスをのせたチーズのタルトと季節野菜のチップスなど4種をスイーツやスコーンの合間にお召し上がりください。

◇ウェルカムドリンク付きプランでは、東京雲海をイメージしたミストを楽しめる苺のカクテルをご用意！

ウェルカムドリンク付きプランでは、苺果汁とスパークリングワインを使用した、カクテル「ロッシーニ」をご用意。グラスの上に乗ったチョコレートプレートの蓋を取ると、東京雲海のようなミストとミックスベリーの香りが広がる甘酸っぱい味わいと華やかな見た目がお楽しみいただける、可愛らしいドリンクです。



◇ストロベリー&チョコレート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)	いちごミルクケーキ	ミルクケーキのムースの上にいちごソースを流し紅白の華やかな装いで登場。さらにフレッシュな苺を一粒贅沢にトッピングしました。ムースの優しい甘さに、いちごの酸味がアクセントとなり、程よい味わいをお楽しみいただけます。
	ブラウニーといちごガナッシュ	薄く焼き上げたブラウニーの上に、いちごのチョコレートで作ったいちごガナッシュをのせて2層で仕上げました。濃厚な味わいが特徴です。
	チョコレートマカロン	いちごのバタークリームの中にいちごジャムを忍ばせ、チョコレートのマカロンでサンドしました。
	いちごチョコレートバー	チョコレートバーに玄米パフを使用し、軽い食感に仕上げました。いちごチョコレートとホワイトチョコレートをブレンドし、上品な甘さでお召し上がりいただけます。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリームと、キャラメルクロテッドクリーム、ジャムをご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	いちごスコーン	毎年ご好評いただいているいちごのチョコレートを練り込んだスコーン。酸味と甘みのバランスが絶妙な一品です。
	コーヒースコーン	苦みをプラスし全体のバランスを整えました。コーヒーを練り込んで焼き上げており、豊かな香りをお楽しみいただけます。
セイボリー (下段)	カニとサワークリームのサンドウィッチ	上段にカニとマヨネーズ、下段にサワークリームとオニオンアッシュ、酢に漬けたエストラゴンの和えたものをご用意し、2層のサンドウィッチに仕上げました。
	チーズのタルトと季節野菜のチップス	ローストしたクルミ入りの塩味のきいたチーズタルトに、旬野菜の牛蒡や蓮根、紫芋のチップスをのせてご用意。冬ならではの味覚をご賞味ください。
	鴨のコンフィとじゃが芋のグラタン	ほぐした鴨のコンフィとニンニクで炒めた茸のソテーを混ぜ、上からじゃが芋のソースをかけてバーナーで炙りました。
	甘エビとパプリカのムース	黄色のピーマンムースに、トマトのジュレと甘エビのマリネ、旬野菜の芽キャベツとカリフラワーを添え、華やかな色合いでご用意。

※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、苺果汁とスパークリングワインを使用したカクテル“ロッシーニ”をご用意いたします。

## ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2023年1月10日(火)～2月28日(火)  
※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 : <WEB予約>  
ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー 5,950円  
ウエルカムドリンク“ロッシーニ”付き 6,950円  
  
<電話予約>  
ストロベリー&チョコレートアフタヌーンティー 6,450円  
ウエルカムドリンク“ロッシーニ”付き 7,450円  
※消費税込み・サービス料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/strawberrychocolateat2023/>

## ホテル椿山荘東京とは

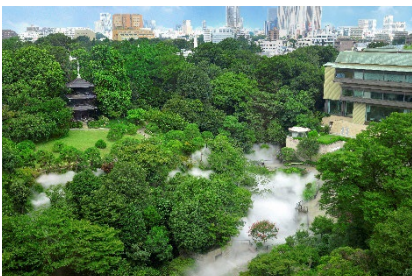
都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えました。

2020年より始動した自然と現代技術を掛け合わせた演出や、造園美によって受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、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寛ぎの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。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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：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：戸田、松野、藁科  
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。