

パリのフレグランスメゾン「グタール」とコラボレーション  
生誕 25 周年を迎える、みずみずしいフローラル フルーティの香りにインスパイアされた  
「GOUTAL 洋梨&ローズアフタヌーンティー」4月3日よりスタート

～ お部屋でアフタヌーンティーをお楽しみいただける宿泊プランも提供 ～



ホテル椿山荘東京（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、パリのフレグランスメゾン「グタール（GOUTAL）」とコラボレーションした「GOUTAL 洋梨&ローズアフタヌーンティー」を4月3日（月）より提供いたします。

1980年フランス・パリで創業し、あらゆるディテールにこだわり、エレガントさや華やかさを大切にしているフレグランスメゾン「グタール」。一方、ホテル椿山荘東京は、都心にありながらながら森のような庭園の美しい自然の中で、細部にまでこだわり日本のおもてなしの心とサービスを提供しています。

“こだわりが生む本物”、そして“豊かな感性”を大切にしている両社の想いが共鳴し、2016年に初めてコラボレーション。以降、さまざまなプランを提供してきました。

今回提供するアフタヌーンティーは、メゾンの創設者アニック・グタールがプチシェリー（小さな愛しい人）と呼んで慈しんだ愛娘のために、25年前に生み出したフレグランス「Petite Chérie（プチシェリー）」をイメージ。メニューには、香りの要素である、洋梨やローズ、ピーチ、バニラの4種を使うだけでなく、フレグランスの誕生25周年を記念したピンクやレッド、グリーンなど鮮やかなカラーパレットを意識した色味を取り入れており、新鮮なプチシェリーの世界観を感じていただけます。

#### ◇香りとお見た目、プチシェリーの世界観を感じるメニューが登場

上段は、ローズ香るいちごのゼリーとマスカルポーネのパンナコッタ2層でできたグラススイーツや、ホワイトチョコレートと赤桃のムースにミントクリームをのせたタルト、グタールのモチーフ“バタフライ”をイメージして、蝶の羽をかたどったチョコレートが飾られた洋梨のケーキなど、4種類のスイーツを提供いたします。

中段は、定番のプレンスコーンに加え、香水をイメージしたしずくの形が特徴の洋梨スコーンと、口中に上品なローズの香りを存分に感じられるローズとラズベリーのスコーンがお楽しみいただけます。

下段では、胡瓜とミントを使用し、ヨーグルトのトッピングで爽やかな風味のフェタチーズのケーキ・サレなど、春を感じられる4種のセイボリーもご堪能ください。

また、1日3室限定で、お部屋でアフタヌーンティーを楽しむことができるステイプラン「GOUTAL ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite」も4月3日（月）より提供いたします。

さらにステイプランでは、トートバッグ、グタールのどのフレグランスとも組み合わせることができるユニバーサルな香りのボディクリーム、プチシェリー25周年限定パッケージのミニキャンドル、計3点のギフトもご用意しました。ご自宅でもグタールの香りに包まれる優雅なひとときをお過ごしください。

特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/goutal/>

## GOUTAL 洋梨&ローズアフタヌーンティー概要

■期間 : 2023年4月3日（月）～5月21日（日）  
 ※予約受付 2023年2月3日（金）10:00～  
 ※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》

アフタヌーンティー お一人様 5,950円

ウェルカムドリンク付き お一人様 6,950円

《電話予約》

アフタヌーンティー お一人様 6,450円

ウェルカムドリンク付き お一人様 7,450円

※消費税込み・サービス料別途

※プチシェリー オードパルフラム（1.5mL）をお1人様1点プレゼント。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/goutalat2023/>



### ◇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）	マスカルポーネパンナコッタとローズ香るいちごゼリー	マスカルポーネのパンナコッタとローズ香るいちごのゼリーを2層にしたなめらかな食感のグラススイーツです。
	ホワイトチョコレートと赤桃のムース	ホワイトチョコレートのムースと赤桃のムース、ミントクリームをのせたタルトです。一口食べ進めるごとに変わる味わいが楽しい一品です。
	洋梨ザーネクリームのケーキ	チョコレートスポンジに軽やかな食感の洋梨クリームをのせ、フィヤンティーヌでサクサクとした食感をプラスしました。グタールのモチーフである“バタフライ”をイメージして、蝶の羽をかたどったチョコレートを飾り、華やかに仕上げました。
	バニラクリームとマカロン	ミントマカロンにバニラクリームをのせて、様々なラズベリーで彩りました。鮮やかな色合いが目目を惹くスイーツです。

<p>スコーン (中段)</p> <p>※通常のクロテッドクリーム、ピーチクロテッドクリーム、ジャムをご用意。</p>	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	洋梨スコーン	洋梨の実をふんだんに練り込んだスコーン。表面に塗ったシェリー酒のシロップの香りがふわっと広がります。香水をイメージしたしずくの形が特徴です。 ピーチクロテッドクリームを付けて食べるのもおすすめです。
	ローズとラズベリーのスコーン	ローズシロップとラズベリーピューレを練り込み、食べた時にローズの香りが華やかなスコーン。
<p>セイボリー (下段)</p>	パン・オ・ルージュとトリュフ風味の玉子のカナッペ	色鮮やかなパン・オ・ルージュのオープンサンドです。パン・オ・ルージュの上には、トリュフ風味の卵とトリュフアッシュ、生ハム、ベルローズをのせて仕上げます。
	ローストビーフとセルバチコ キャロットラペのサンド トンナートソース	ローストビーフ、キャロットラペ、セルバチコを、ツナをペースト状にしたトンナートソースでまとめ、マスタードバターを塗ったホールウィートでサンドしました。
	胡瓜とミント フェタチーズのケーキ・サレ ヨーグルトのトッピング	塩もみした胡瓜とミント、フェタチーズが入ったケーキ・サレの上に、ヨーグルトをトッピング。胡瓜のしっかりとした食感を感じていただけます。
	天使の海老と帆立貝のポシェ アンチョビクリームとハイビスカスティージュレ	アンチョビ風味のクリームを流し、天使の海老と帆立貝をポシェ。アクセントに酢漬けたラディッシュと色取りでスナップエンドウ、ハイビスカスティージュレをかけた、華やかなグラスのセイボリー。

※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、ハイビスカスやバラの花、ローズヒップ、桃などをブレンドした甘酸っぱいハーブティーの氷を浮かべた「シャンパンカクテル」をご用意いたします。

## GOUTAL ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite 概要

- 期間 : 2023 年 4 月 3 日 (月) ~ 5 月 21 日 (日)  
※1 日 3 室限定
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート  
シティ/ガーデンビュー (60 m<sup>2</sup>)  
1 室 2 名様ご利用時 85,100 円~  
※消費税・サービス料込み、宿泊税別



- 内容 : ・お部屋で楽しめる  
GOUTAL 洋梨&ローズアフタヌーンティー (人数分)  
&スパークリングワイン (1泊1室につき1本)
  - ・GOUTAL ギフトセット (人数分)  
(オリジナルトートバッグ、ユニバーサルボディクリーム 20ml、  
プチシェリー キャンドル 35g)
  - ・洋食・和食から選べるご朝食 (レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00~20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10090192>

## グタールとは

情熱的で型破りなアニック・グタールによって創設され、1981年に本格的にビジネスをスタートさせたメゾン、グタール。彼女は独自の詩的で洗練された世界観をもとに、美の頂点を目指して「本物」のフレグランスを生み出してきました。グタールはこの本質に忠実に従いながら、人生における感情の数々を香水へと昇華させつづけています。2022年、「記憶や夢、感情に結びつく香りで人生的一幕を分かち合いたい」という強い思いをメゾンの核として据え直すとともに、未来を見据えて新しいビジュアルアイデンティティを導入。これを機に、ブランドを象徴するボトルが装いも新たに復活しました。

<https://latelierdesparfums.jp/pages/goutal>

## 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。

「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、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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。

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。

