

銀世界をイメージした冬限定のアフタヌーンティー
「ホワイトアフタヌーンティー」を11月1日よりスタート
～フォトジェニックなスイーツやセイボリーとともに冬の味覚を楽しんで～



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、銀世界を感じさせる「ホワイトアフタヌーンティー」を、2023年11月1日（水）よりご提供いたします。

◇冬の煌めきをお楽しみいただけるアフタヌーンティー

純白の煌めきを再現した「ホワイトアフタヌーンティー」。真っ白な雪をイメージしたホワイトチョコレートのムースやサーモンのタルタルなど、冬らしい見た目かつ、厳選した食材を使用したアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

上段のスイーツは、りんごゼリーとヨーグルトムースを二層にし、キラキラした銀世界をイメージしたガラススイーツや、苺とラズベリーのソースを中に忍ばせた真っ白な世界に華やかさがプラスされたホワイトチョコレートのムース。他にもレモンをふんだんに使用したレモンギモーヴやホワイトグラサージュを纏ったオペラの4種をご提供いたします。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、厳選したピスタチオペーストを練り込み、上についたパールシュガーのカリカリとした食感をお楽しみいただけるピスタチオスコーン、五香粉としょうがの砂糖漬を使用した身体がポカポカと温まる、寒い冬に嬉しいスパイスの効いたスコーンの3種をご用意。通常のクロテッドクリームとジャムの他に、旬の果物であるりんごのクロテッドクリームをお好みで付けてお召し上がりください。

下段のセイボリーでは、ポアローのコンソメジュレの上に香ばしく炙ったベーコンとチーズのラビオリをのせ、さらに雪に見立てたカッターチーズをのせたガラスセイボリーの他、海老とホワイトエッグのサンドウィッチ、帆立のムースとカニのレムラード、サーモンのタルタルの4種をお楽しみいただけます。

上段から下段まで冬のキラキラとした世界観をお楽しみください。

アフタヌーンティーの前には、国産のレモングラス、カモミール、スペアミントに瀬戸内レモンを合わせた、ホテル椿山荘東京「ル・ジャルダン」でしか味わうことのできないオリジナルブレンドティーをご用意いたします。爽やかな味わいのハーブティーをお楽しみください。



ホワイトアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2023年11月1日(水)～2024年1月8日(月)
※予約開始2023年9月1日(金)10:00～
※完全ご予約制(前日18:00まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～17:30
※ご予約は、12:00～、12:30～、15:00～、15:30～の2時間制で承ります。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 《WEB予約》 お一人様 7,500円
《電話予約》 お一人様 8,500円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別途
- 予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/whiteat2023/>

◇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)	りんごとヨーグルトのヴェリーヌ	りんごゼリーとヨーグルトムースの2層をご用意。キラキラした表面は、冬の煌めきと銀世界をイメージいたしました。
	ホワイトチョコレートのムース	パウダーで雪が降り積もる様子をイメージいたしました。愛らしい形のホワイトチョコレートムースの中には、苺とラズベリーのソースが入っており華やかな色合いに。ムースの下は苺と相性の良いピスタチオのシュクレを敷いてご提供いたします。
	レモンギモーヴ	レモンピールとレモンジュースをギモーヴに混ぜ、さっぱりとした爽やかな味わいをお楽しみください。
	オペラ	チョコレートやコーヒー、バタークリームを重ねたチョコレートケーキ。オペラの綺麗な断面とホワイトグラサージュの艶やかな表面が美しい一品です。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、りんごクロテッドクリーム、ジャムを添えてご提供いたします。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	ピスタチオのスコーン	厳選したピスタチオペーストを練り込んだスコーン。ピスタチオの豊かな香りと、パールシュガーのカリカリとした食感をお楽しみいただけます。

	五香粉としょうがのスコーン	5種類（スターアニス、シナモン、花椒、クローブ、陳皮）の香辛料を混ぜ合わせた五香粉を練り込んだスパイスの効いたスコーン。しょうがの砂糖漬とスパイスで身体がポカポカと温まります。
セイボリー（下段）	カッターチーズのラビオリ ベーコンとポアローのコンソメジュレ	コンソメジュレとポアローのコンソメ煮、炙ったベーコンとチーズのラビオリをのせたグラスセイボリー。仕上げに雪をイメージしたカッターチーズを飾りました。
	海老とホワイトエッグのサンドウィッチ	プリプリ食感の海老とホワイトエッグの真っ白なサンドウィッチ。
	帆立のムースとカニのレムラード	帆立のムースに、エストラゴンマヨネーズで和えたカニとセロリをたっぷりのせて仕上げました。
	サーモンのタルタル ポテトソース	カリカリに焼いたパンプキンブレッドの上に、ディル風味のマリネサーモンをのせ、雪が降り積もる様をイメージしたジャガイモのソースをかけてご用意いたしました。

※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。

※アフタヌーンティーの前に、ホテルオリジナルブレンドティー「ル・ジャルダン」のハーブティーをご用意いたします。

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」、2023年「iF DESIGN AWARD」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。



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
 ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：松野、前川、藁科
 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。