

都会の避暑地で過ごす夏！眩しい緑を一望できる空中庭園にて

『シャンパンガーデン 2016』

テタンジェ、モエ・エ・シャンドンなど5種のシャンパンをフリーフローで楽しむ



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2016年7月21日（木）～9月25日（日）まで、森のような庭園を望む、空中庭園「セレンティ・ガーデン」で、上質なシャンパン5種をフリーフローでお楽しみいただける『シャンパンガーデン 2016』を開催します。

毎年ご好評頂いている本イベントは、今年で4回目の開催。最高品質のシャンパン「モエ・エ・シャンドン」、「ローラン・ペリエ」、「ニコラ・フィアット」、「ママ」に加えて、今年は、さらに、シャンパーニュを代表するシャンパンメゾン「テタンジェ」が初登場。1734年に創業した「テタンジェ」は、シャルドネの比率が高くエレガントで上品な味わいが特徴で「シャンパーニュ界の伯爵」とも形容されています。

また、氷を浮かべて初めて完成するシャンパン「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」を加えた6種をお楽しみいただけるプランもご用意いたします。

夏の夕暮れ時、リゾート地にいるかのような非日常の空間で、シャンパンを傾けながら贅沢なひとときをお過ごしください。

また、2016年7月1日（金）～9月16日（金）まで、ホテル内のレストランでは、期間限定の夏メニューをご用意いたします。イタリア料理「イル・テアトロ」、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」では、マンゴーやパッションフルーツを使用した色鮮やかなトロピカルメニューをお楽しみいただけます。

『シャンパンガーデン 2016』概要

『シャンパンガーデン 2016』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30~22:00)

- 期間 : 2016年7月21日(木)~9月25日(日)
※9月は土日祝のみ開催
※事前ご予約制(5/13~受付開始)
- 時間 : 17:00~20:00(入店時間から90分間のフリーフロー)
※最終入店時間は18:00迄
※お席は2時間制
- 場所 : ホテル椿山荘東京 ホテル5階 空中庭園「セレニティ・ガーデン」
※雨天・強風の場合は、カフェ「フォレスタ」等へご案内いたします。
- 料金 : ①10,000円 ②13,500円 ※消費税・サービス料込み
- メニュー : ①シャンパン5種のフリーフロー:
「モエ・エ・シャンドン」、「ローラン・ペリエ」、「ニコラ・フィアット」、
「マム」、「テタンジュ」5種のシャンパン
他各種カクテル、ビール、ノンアルコールドリンクをフリーフローでご提供。
オードブル、サンドウィッチ等の軽食付き
②上記に加え、「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」のフリーフロー

夏のメニュー概要

◆イタリア料理「イル・テアトロ」『UN'ESTATE ITALIANA~イタリアの夏~』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年7月1日(金)~9月16日(金)
- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30 デイナー 17:30~L.O.21:00
- 料金 : ランチ 5,500円 デイナー16,500円 ※消費税込・サービス料別途
- メニュー : ・南イタリアのアンティパスト3種盛り合わせ
キヌアを詰めた小やりのトマト煮 いか墨ソース
コッパディマイアーレ カラブリア風
サフランリゾットのライスアランチーニ
・仔牛フィレ肉のスマーク アスパラガスのパン粉焼き
ウズラ卵のポーチ スプマンテのザバイオーネ サマートリュフ添え
・キャビアをのせた魚介の冷製カッペリーニパスタ
フレッシュトマトと黄パプリカのガスパチョの2色ソース
・自家製オレキエッテパスタ
カレー風味のフラタッキオーネソース
・活オマール海老のソテー
パッションフルーツ風味のレリッシュ
または
・和牛サーロインのグリル スパイシーなトマトソース
なすのガルニチュール
・涼しげなプレゼンテーション
スパークリングローズウォーターとマンゴーのドルチェ



◆カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『ナツノユメ～夏の彩り～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年7月1日(金)~9月16日(金)
- 時間 : ランチ 11:30~L.O.15:00 デイナー 17:00~L.O.22:00
- 料金 : ランチ 4,800円、ディナー6,900円 ※消費税込・サービス料別途
- メニュー : ・ノンアルコールスパークリングワインを注いで仕上げる
ミルクムースに閉じ込めたズワイ蟹と夏野菜のマリネ
マンゴーとパッションフルーツのクーリー
・コンソメゼリーとアブルーガを浮かべた
“クレーム・ヴィシソワーズ”
・的鯛を2種類の調理法で(カダイフ巻き、ソテー)
・フヌイユコンフィとサフラン&ライム風味のセミド
ライトマト添え オリーブタプナードソース
・“プーレ・バスケーズ”
トマトとパプリカで煮込んだフランス産若鶏
オランダーズソースを纏った鶉の卵のポーチエッ
グとともに
・トロピカルシブースト ガラムマサラを効かせた
エキゾチックなフルーツのソテー



◆ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」夏のアフタヌーンティーが登場！

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30~22:00)

- 期間 : 2016年7月1日(金)~9月16日(金)
- 時間 : アフタヌーンティー 12:00~L.O.18:00
イブニングキュートティー 18:00~L.O.21:30
※ご予約は平日のみ承っております。
- 料金 : アフタヌーンティー 3,800円
イブニングキュートティー 3,000円
※消費税込・サービス料別途
- メニュー : 『トロピカルアフタヌーンティー』
『トロピカルイブニングキュートティー』



※上記ほか、料亭「錦水」、石焼料理「木春堂」、日本料理「みゆき」、そば処「無茶庵」、メインバー「マーキー」でも夏メニューをご用意いたします。詳細は5月中旬、ホテル椿山荘東京公式ホームページにてご紹介いたします。

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 マーケティング課 担当：山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com