

2016年8月25日
ホテル椿山荘東京

**サンタがサプライズ訪問！「サンタとクリスマスステイ」プラン
イタリアン、日本料理、ビストロで、華やかなクリスマスメニュー登場！
～ サンタと記念撮影、聖歌隊の歌声、クリスマスケーキの販売も ～**

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、イタリア料理「イル・テアトロ」、日本料理「みゆき」、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」の3店舗にて2016年12月20日（火）～25日（日）の期間、聖なる夜に相応しいクリスマスディナーコースをお召し上がりいただけます。

さらに毎年、かわいいお子様とのクリスマスとして、また、サプライズでパートナーを喜ばせたいカップルに大変好評の『サンタとクリスマスステイプラン』を、今年も1日10室限定でご用意。サンタクロースによるプレゼントのお届けとクリスマスケーキをセットにしたステイプランで、お子様や大切な方が大喜びの最高のクリスマスを演出します。好評のこのプラン、今年は特に金・土・日曜と日もいいので、お早目のご予約がおすすめです。

この他、ホテルロビーでのサンタクロースとの記念撮影、ロビーやレストランを聖歌隊が巡り心に響くクリスマスキャロルをお届けするなど、ホテルからの様々なサプライズをご用意します。また、ご自宅でゆっくりと大切な方と過ごしたい方のためにも、雪のようなショートケーキの販売も期間限定で実施しています。

1年で最も大切な方と過ごしたい時季に、心を満たす洗練されたクリスマスイベントをラグジュアリーな空間でお楽しみいただけます。



イル・テアトロ『ラ ステッラ コメータ』



『サンタとクリスマスステイプラン』

■レストランで6日間だけのスペシャルティ『クリスマス ディナーコース』

イタリア料理「イル・テアトロ」『ラ ステッラ コメータ』

シェフこだわりの飛騨牛フィレステーキを堪能する、クリスマスの夜にふさわしい豪華なフルコースディナーです。イル・テアトロ自慢の自家製パスタは二種類。2色のタリオリーニは、オマール海老とともにフレッシュなトマトソースを絡めて。トリュフを練りこんだフェットゥチーネは、オックステールを赤ワインでじっくり煮込んで、旨みが凝縮されたコクのあるソースとともに。プレゼントのようなサプライズを隠したメイン、甘く濃厚なチョコレートのデザートまで、温もりと驚きが隠れた全6品。一皿一皿で異なる味わいと風味、彩りを楽しみながら、深い感動に身も心も包み込まれるような聖なる夜を演出します。

日本料理「みゆき」『鉄板焼～聖樹～』

和でクリスマス表現する独創的な鉄板焼コースをご用意します。一皿一皿に赤や白の彩りを添え、和の匠の技を随所に加えてクリスマス表現した華やかかつ雅なメニューです。前菜には和前菜の五種盛り、吸物の焼き蛤は目の前で香ばしく焼き上げます。さらに焼いたアボカドにヨーグルトとバターしょうゆを絡めた新しい味覚で、本鮪は、焼き方の違い（刺身、炙り、鉄焼き）で味比べをお楽しみください。メインは、香り豊かな九条葱ソースでいただく伊勢海老雲丹焼きと、国産黒毛和牛をご用意しました。鉄板で仕上げたデザートが甘く香る頃には、聖夜の気分は最高潮に達します。前菜からデザートまで、全て鉄板で仕上げたメニューの数々をご賞味ください。



カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『サンタクロース・キュイジーヌ』

心も体も温まるクリスマスカラーのコースをご用意いたします。前菜は、可愛らしい二種類の球形にワクワク感が高まります。ひとつは真鯛と蟹、もうひとつは卵の黄身のように実はマンゴーパッションピューレがとろけ出すサプライズ！メインには、オマール海老と魚貝のブイヤベースと、若鶏のローストを。クリスマスの寒い夜にふさわしいメニューの数々をお手軽にお楽しみいただけます。



■1日10室限定！『サンタとクリスマスステイプラン』

クリスマスに、ご家族や大切な方と記憶に残る1日をお過ごしいただけますよう、サンタの訪問&クリスマスケーキをセットにした朝食付きのステイプランをご用意しました。事前にプレゼントを当ホテルにお預けいただき、ご宿泊の日にお子様やパートナーにサンタクロースからそのプレゼントをサプライズでお渡しします。お子様やお連れ様のとびきりの笑顔とともに、サンタがやってくるワクワク感をお楽しみいただける一年に一度の大イベントです。さらに、パティシエ特製のクリスマスケーキをお部屋にご用意します。都会の喧噪を離れ、至福のひとつときをお過ごしいただけます。

また、ホテルロビーでは、12月23日（金）～25日（日）限定で、サンタクロースと一緒に記念撮影ができます。ホテルステイの素敵な思い出にどなたでもご参加いただけますので是非、お越しください。

■ 「イル・テアトロ」「みゆき」「ザ・ビストロ」クリスマスのメニュー 概要

イタリア料理「イル・テアトロ」『ラ ステッラ コメータ』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年12月20日(火)~25日(日)
- 時間 : 17:30~18:00入店、20:30~21:00入店
- 料金 : 24,000円 ※消費税込・サービス料および個室料別
- メニュー :
 - ・蟹のサラダとカリフラワーのパンナコッタ 碧い葱のクレマ
 - 牛舌とマッシュルームのサラダ添え
 - ・ほうれん草を練りこんだ2色の自家製“タリオリーニ”パスタ
 - オマール海老とトマトのソース
 - ・トリュフを練りこんだ自家製“フェットゥチーネ”パスタ
 - 赤ワインでじっくり煮込んだオックステールラグーソース
 - ・うろこをカリカリに焼いた甘鯛のクロカンテ
 - 季節の根野菜のアソーティ リースリングワインのソース
 - ・シェフこだわりの飛騨牛フィレ肉のステーキ
 - モダンロッシーニスタイル トリュフのソース
 - ・聖なる夜をイメージしたイタリア産チョコレートのドルチェミスト
 - ・コーヒー、エスプレッソまたは紅茶

日本料理みゆき『鉄板焼~聖樹~』 ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年12月20日(火)~25日(日)
- 時間 : 17:30~18:00入店、20:30~21:00入店
- 料金 : 20,000円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー :

前菜	和前菜五種盛り
吸物	焼き蛤 雪見仕立て 蕪 星人参 茸 芽葱 木の芽
箸休め	焼きアボカド 車海老 ヨーグルト バター醤油
造り	本鮪 食べ比べ(大トロ刺し身・炙り・鉄焼き)
	あしらい 岩塩 山葵
魚料理	伊勢海老雲丹焼き 九条葱ソース 焼き野菜
口直し	シャーベット
肉料理	黒毛和牛サーロイン 又 黒毛和牛テンドーロイン
	焼き野菜
食事	鉄板で仕上げるオムライス又ガーリックライス
デザート	水菓子

カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『サンタクロース・キュイジーヌ』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年12月20日(火)~25日(日)
- 時間 : 17:30~18:00入店、20:30~21:00入店
- 料金 : 9,800円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー :
 - ・真鯛と蟹の球体仕立て マンゴーパッションピュレを閉じ込めたゼリー
 - キャビアを添えて
 - ・セロリラブのクリームスープ トリュフの香り
 - 鮫鱈とベーコンのソテーを浮かべて
 - ・オマール海老と魚貝のブイヤベース
 - ・若鶏のロースト 冬の根菜グラッセ
 - トリュフに見立てたフォアグラのテリーヌ添え
 - ・デザート
 - ・コーヒー、紅茶またはハーブティー

■クリスマスステイプラン 概要

『サンタとクリスマスステイプラン』 ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年12月23日(金)~25日(日)
 - 料金 : プライムスーペリア(45㎡)
 - <2名1室ご利用時> シティビュー お一人様 31,000円~
 - <2名1室ご利用時> ガーデンビュー お一人様 34,500円~
- ※消費税・サービス料込、東京都宿泊税別
※3日前まで要予約
※プランは変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 内容 : ①お部屋へ、サンタクロースが訪問。
事前にお預かりしたプレゼントをお届けします。
②パティシエ特製のクリスマスケーキをお部屋にご用意。
③レストランでの和食、洋食、またはルームサービスの3つのスタイルから
選べるご朝食付き

■ロビーやレストラン、ショップでのクリスマス どなたでもお楽しみいただけます。

『聖歌隊からのプレゼント』

- 期間 : 2016年12月23日(金)~25日(日)
- 時間 : 18:30頃~
- 場所 : ホテルロビー、レストラン(一部)
- 内容 : ホテルロビーやレストラン(一部店舗)を聖歌隊が巡ります。
清らかな歌声が奏でるクリスマスキャロルの響きを存分にお楽しみください。

『サンタクロースと記念撮影』

- 期間 : 2016年12月23日(金)~25日(日)
- 時間 : 1回目 11:30~13:00、2回目 14:30~16:00
- 場所 : ホテルロビー

『ピスタチオ&ベリーのクリスマスケーキ』

- 予約期間 : 2016年11月14日(月)~12月18日(日)
- お渡し日 : 2016年12月19日(月)~12月25日(日)
- 料金 : 5,500円 ※消費税込
- 内容 : ホテルパティシエ特製のピスタチオ&ベリーのクリスマスケーキ。
ピスタチオベースのスポンジと、中に仕込んだほどよい酸味のいちごジャムと濃厚な生クリームのマリアージュが絶妙。
ホテルの優雅なクリスマスをご自宅でも。



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