

バーガーブームが止まらない！ホテル椿山荘東京 ザ・ビストロにて  
**非日常の空間で楽しむ、上品バーガー2種 新登場！**  
クセになる美味しさ！薫り高いトリュフやフレッシュパクチーとともに

ホテル椿山荘東京(東京都文京区・総支配人:本村 哲)のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」にて、パクチーの香りや舌平目の食感がクセになる「クリスピーアジアンフィッシュバーガー」と、トリュフ薫る国産牛100%の旨みを堪能できる「ザ・ビストロ ザ・バーガー」の2つのバーガーが新登場！



左：クリスピーアジアンフィッシュバーガー/右上：ブリオッシュ生地を使用したパンズ/右下：ザ・ビストロ ザ・バーガーのギリシャ風マリネ

近年、海外発のグルメバーガー店が日本に相次ぎ上陸するなど、バーガーブームが到来中！従来はファストフードのイメージが強かったバーガーですが、今や、気軽ながらも、じっくりと、素材や旨み、見た目を楽しむことができる“上質な食事”として定着しはじめています。また、肉ブームや健康志向を追い風に、品質にこだわったバーガーは、今後さらに人気が高まっていくと予想されています。

「クリスピーアジアンフィッシュバーガー」は、その名の通り、サクサクのパテとアジアンテイストのアクセントを添えて！パテは、外はカリッと、中はふんわりジューシーに揚げた舌平目のフライを使用。たっぷりのフレッシュパクチーとチリソースで、食欲を刺激！ザ・ビストロでご用意している、クラフトビールとも相性抜群です。また、バーガーのパンズは、バターの薫りと柔らかな舌触りのブリオッシュ生地を使用し、パテとソースと合わさることで、より上質な味わいと食感をお楽しみいただけます。

「ザ・ビストロ ザ・バーガー」は、180gの国産牛(100%)をたっぷり使用して贅沢に。肉の上に乗せたトリュフオイルとオランダーズソースを、仕上げにバーナーで炙ることにより、より芳醇な風味を演出。さらに、バーガーの隣には、バルサミコと蜂蜜でマリネしたギリシャ風野菜のマリネを添えて上品に。甘酸っぱい野菜と、ジューシーな肉の旨みとのリアージュで、最後まで飽きることなく、ボリューム満点のバーガーをご堪能いただけます。ぜひ、シャンパンやワインとご一緒に！

ホテル椿山荘東京では、気軽に楽しめる“バーガー”からも贅沢さを、また、“バーガー”をきっかけにホテルへお越しいただき、ホテルの上質さや、非日常のひとつときを体験してほしいという想いから、本メニューが登場いたしました。

バーガーをご提供するレストランは、緑溢れる空間に佇む、ホテル椿山荘東京内のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」。木の温もりに溢れた開放感のあるくつろぎの空間で、カジュアルに気兼ねなく、ホテルの上質な時間をお楽しみいただけます。バーガーをはじめ、野菜たっぷりのパワーサラダ、牛サーロインや仔羊のグリル、季節のコースなど、軽食からコース料理まで、おひとり様からファミリーまで、また様々なシーンにご利用いただけるメニューをご用意しております。

旨みがたっぷり詰まったバーガーでエネルギーチャージを！  
冷たいビールやシャンパンをお供に、ホテルならではの優雅なひとときをお過ごしください。



## ■ 概要

■ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489（予約センター 9：00～20：00）

■期間：通年 ※ご予約可

■時間：11:30～L.O22:00

■場所：カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」

■商品名（料金）：

・クリスピーアジアンフィッシュバーガー フレッシュパクチーの香り 海老とアボカドペーストを添えて  
(3,500 円)

・ザ・ビストロ ザ・バーガー〈国産牛〉 トリュフ薫るオランダーズソース ギリシャ風マリネを添えて  
(3,800 円)

※消費税込、サービス料別

※仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。

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：内田・眞田  
TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com