



2017年10月24日  
ホテル椿山莊東京

日本料理「みゆき」 11月16日(木)ボジョレー・ヌーヴォ解禁日当日！  
～秋の味覚を楽しむ美食の夕べ～  
一夜限りの特別なディナー

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、日本料理「みゆき」にて、ボジョレー・ヌーヴォ解禁日当日に秋の味覚を使用した会席料理とボジョレー・ヌーヴォや各種日本酒をお楽しみいただける一夜限りのディナー『秋の味覚を楽しむ美食の夕べ』を開催いたします。

国産松茸や河豚などこの時期ならではの旬の食材を贅沢に使用した会席料理。繊細で美しいお料理に舌鼓を打ちつつ、素敵なワインと日本酒とともに優雅で贅沢なお時間をお過ごしください。

酒肴では、お酒もすすむ日本三大珍味の雲丹・海鼠腸（このわた）・唐墨（からすみ）など含めたお料理、7種類をお召し上がりいただけます。刺身や箸休めには美食家 北大路魯山人が愛した食材“河豚”をご用意。てっさの旨みと歯ごたえ、河豚の白子焼きの濃厚で芳醇な味わいをご堪能いただけます。また、国産松茸を贅沢に使用した小鍋は、高級食材のすっぽんから取ったコクのある出汁で、山から届く季節の香りを余すところなくお楽しみいただけます。強肴はアツアツの壺焼きにした大振り栄螺（さざえ）と、柔らかく仕上げた黒毛和牛ヒレ肉味噌漬けをそえてお持ちするワインに合う一品。最後のお食事は出汁が決め手の鯛茶漬けをお楽しみください。

旬の味覚を贅沢に使用した会席料理とフランス自然派ワイン ラピエール家が手がけるボジョレー・ヌーヴォ、日本酒ともに、優雅で贅沢なお時間をごゆっくりお楽しみください。



ラピエール家が手がけるワイン

## ■『秋の味覚を楽しむ美食の夕べ』概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 開催日時 : 2017年11月16日(木) 受付 18:30～、開宴 19:00～
- 会場 : ホテル椿山荘東京 ホテル棟4階「サツキルーム」
- 料金 : お一人様 15,000円 ※お料理、飲物(ワイン・日本酒)、消費税、サービス料込み  
※各種割引不可



- 献立 :
- 酒肴 : 雲丹 海鼠腸 唐墨 鮎寿司 金海鼠 鮪 平貝
- 小皿 : 平目昆布 筋子 白髪伊勢
- 刺身 : 河豚 鮭児 鮑 妻一式
- 小鍋 : 国産松茸 丸仕立て
- 箸休め : 河豚白子焼き 渋皮栗
- 強肴 : 栄螺 黒毛和牛ヒレ肉味噌漬
- 食事 : 鯛茶漬 糠漬
- 水菓子 : 果物盛り合わせ 柿 密柑 アボカド  
※仕入れ状況により変更となる場合がございます。

- 提供ワイン : ・マルセル・ラピエール ボジョレー・ヌーヴォー 2017

- 日本酒 : ・瀬祭 純米大吟醸  
: ・春鹿 純米 超辛口

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/7959d6024ec6ead.html>

## 「ホテル椿山荘東京」について

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、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。

また、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5レッドパビリオンのご評価を10年連続でいただいております。「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「LVX 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 マーケティング課 担当 菅原・園部  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)