

贅を尽くしたスイーツで暑い夏の日に優雅なひとときを 夏限定のアフタヌーンティーと涼やかなゼリーが登場！

フルーツ感たっぷりの「ピーチアフタヌーンティー」、「マンゴーアフタヌーンティー」で涼を感じて

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、夏の季節限定アフタヌーンティー2種が登場します。2018年7月4日（水）～7月31日（火）の期間は、「ピーチアフタヌーンティー」、2018年8月1日（水）～8月31日（金）の期間は、「マンゴーアフタヌーンティー」をお楽しみいただけます。

【7月】 赤・黄・白3種類の桃を贅沢に使用した「ピーチアフタヌーンティー」



7月の「ピーチアフタヌーンティー」の上段には、赤・黄・白3種類の桃を贅沢に使用したジュレ、

ムース、タルト、フィナンシェをご用意。味・香り・食感でフルティーな桃をご堪能いただけます。なかでも北海道産クリームで仕上げた赤桃のムースはシェフおすすめの一品です。ペッシュサンギーヌ（赤桃）のピュレを使い、生クリームでまろやかなムースに仕上げました。甘っぱく爽やかな香りが口の中に広がり、後味もさっぱりとした上品な味わいです。

スコーンは、人気のプレーン、桃のピュレを練り込んだ桃のスコーン、海が仄かに香る夏らしい青海苔のスコーンの3種をお楽しみいただけます。下段には、愛らしい桃に

見立てたプチトマトのコンポートをどうぞ。プチトマトのコンポートは、夏祭りのリンゴ飴をイメージした桃飴で、桃シロップの飴の風味とトマトの果汁があいまった優しい夏の味覚をご堪能いただけます。

【8月】 濃厚で甘く瑞々しい「マンゴーアフタヌーンティー」



8月は、旬のマンゴーをふんだんに使用した「マンゴーアフタヌーンティー」をご用意。おすすめは

上段の、完熟したマンゴーとココナッツミルクのチェーです。チェーは、甘く煮た豆類や芋類、寒天や果物など複数の具材を合わせて食べるベトナムの伝統的なデザートです。濃厚で甘く瑞々しいマンゴーの果実と相性の良いココナッツミルクを合わせ、タピオカの食感とともに楽しめるスイーツです。

スコーンは、プレーンのほかに、南国フルーツの甘さが引き立つマンゴー、爽やかに香るバジルの3種のスコーンをご用意しました。下段には、クリームチーズと無花果を生ハムで巻いたピンチョス、アボカドや海老を挟み湯葉で

巻いて仕上げたサンド、ゴーヤと豆腐のチャンプルーサンドウィッチ、マンゴーのオープンサンドなど、南国を感じさせてくれるメニューをお召し上がりいただけます。

また期間中は、「ピーチアフタヌーンティー」と「マンゴーアフタヌーンティー」に合わせて選んだTWG Teaのオリジナルブレンドティーをお楽しみいただけます。南アフリカのルイボスティーに夏のバラのような甘美な風味や、トスカナ地方の熟した桃のような余韻を残すベリーをブレンドした「Eternal Summer Tea」、マンゴーなどの花を巧みにブレンドし、心安らぐ香り高い「Alfonso Tea」など、5種類のお茶をご用意しています。

アフタヌーンティー 概要・メニュー詳細

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (10:00~21:00)

「ピーチアフタヌーンティー」

- 期間 : 2018年7月4日(水)~7月31日(火)
- 時間 : 12:00~L.O.18:00
※ご予約は平日のみ承っております。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 3,800円 ※消費税込・サービス料別途
- メニュー :

- ・黄桃とシャンパンのジュレ
 - ・北海道産クリームで仕上げた赤桃のムース
 - ・桃のコンフィをとじ込めた白桃のタルト
 - ・白桃を練りこんだフィナンシェ
 - ・スコーン3種(クロテッドクリーム、ジャム付き)
プレーンスコーン、桃のスコーン、青海苔のスコーン
 - ・プティトマトのコンポート 桃飴見立て
 - ・人参シュレッドとチキンのサンドウィッチ
 - ・枝豆ムースとコーンのエクレア
 - ・ズッキーニのキッシュ
- (紅茶は、約20種類の茶葉からお取替え、おかわり自由です)



※上記メニューは、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。

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/685ad092e7e5e96.html>

「マンゴーアフタヌーンティー」

- 期間 : 2018年8月1日(水)~8月31日(金)
- 時間 : 12:00~L.O.18:00
※ご予約は平日のみ承っております。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 3,800円 ※消費税込・サービス料別途
- メニュー :

- ・完熟したマンゴーとココナッツミルクのチェー
 - ・ババマンガのパート・ド・フリユイ
 - ・トロピカルジャムをサンドしたマンゴームース
 - ・クリームチーズとアップルマンゴーのロールケーキ
 - ・スコーン3種(クロテッドクリーム、ジャム付き)
プレーンスコーン、マンゴーのスコーン、バジルのスコーン
 - ・無花果と生ハムロールのピンチョス
 - ・アボカドとシュリンプのバゲッティーマサンド 湯葉巻き
 - ・ゴーヤと豆腐のチャンプルーサンドウィッチ
 - ・豚バラのコンフィとマンゴーのオープンサンド
- (紅茶は、約20種類の茶葉からお取替え、おかわり自由です)



※上記メニューは、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。

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/605ad094e26848c.html>

■TWG Tea

期間中、約20種類の茶葉に加え、「ピーチアフタヌーンティー」と「マンゴーアフタヌーンティー」に合わせて選んだTWG Teaの5種類もお楽しみいただけます。

- ・ハーブ(ルイボ스티ー) Eternal Summer Tea、Red of Africa Tea
- ・紅茶 French Earl Grey、Alfonso Tea、Forest Rain Tea

ショップではお土産にぴったりの涼やかなゼリーを販売

ご予約・お問い合わせ 03-3943-7613 (8:00~21:00)

ご家族へ、日ごろお世話になっている方へ、感謝の気持ちを込めて涼を感じるスイーツを！

「完熟マンゴーの杏仁豆腐」

ミルク杏仁豆腐に完熟マンゴーの甘酸っぱさを合わせました。白と黄色のコントラストも夏を感じられるデザートです。

- 期間 : 2018年7月1日(日)～8月31日(金)
- 料金 : 480円

「桃の三重奏シャンパンジュレを載せて」

三種類の桃を贅沢に使用し、それぞれの桃がもつ酸味や甘みを楽しめます。桃とシャンパンの香りが、口いっぱいに広がり、大人の夏デザートに仕立てました。

- 期間 : 2018年7月1日(日)～8月31日(金)
- 料金 : 520円

「アメーラトマトのジュレ」

高糖度トマトのアメーラトマトをふんだんに使った果肉入りのジュレです。甘みと酸味のバランスが良く、暑い日にさっぱりといただけるデザートです。

- 期間 : 2018年8月1日(水)～8月31日(金)
- 料金 : 550円



写真上：アメーラトマトのジュレ
中：桃の三重奏シャンパンジュレを載せて
下：完熟マンゴーの杏仁豆腐

「ホテル椿山荘東京」とは

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。

ホテル椿山荘東京は、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パビリオンのご評価を11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：園部・内田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com