

この夏、泡と相性抜群のディナーが登場 シャンパンと寿司で至福のひとときを！

日本庭園を楽しみながら伝統と今様の日本料理をご提供する「みゆき」

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、2018年9月30日（日）までの期間、日本料理「みゆき」にて、暑い夏にさっぱりといただけるお寿司と、辛口のフレッシュな味わいのシャンパンを味わう贅沢なディナーメニューをご提供いたします。

日本向けシャンパンの出荷量は近年大幅に増加しており、2017年は18%増で世界第3位となっています。日本食とワインやシャンパンなどの洋酒の相性の良さは海外でも注目されており、欧大手航空会社では機内食で、日本食とシャンパンを楽しむメニューも提供されています。日本料理「みゆき」では、日本庭園に沈みゆく夕日を眺めながら、新鮮な魚と気品あふれるシャンパンの最高のマリージュをご堪能ください。



日本料理「みゆき」 シャンパンと寿司で至福のひとときを



シャンパン「テタンジェ」

日本料理「みゆき」 シャンパンと寿司で至福のひとときを の特徴

■ 辛口でフレッシュ。シャンパンメゾン「テタンジェ」

シャンパーニュ地方を代表するシャンパーニュメゾン「テタンジェ」。世界中で高い人気を誇り、エレガントで気品あふれるシャンパンです。軽快な口あたりと喉ごしから、お寿司に合うと言われていています。

■ 前菜はシャンパンと相性の良い「ブルーチーズ蜜」

菓のまま出されるブルーチーズ蜜は、口の中でとろける味わいで、スッキリとしたシャンパンとぴったりです。濃厚なチーズのコクをシュワとした泡が洗い流し、しつこさを感じさせません。さらにお互いの旨味や酸味、コクがバランスよく交わり、一段上の味わいへと引き上げてくれます。

■ 創作系寿司と醤油をつけていただく新鮮な魚の寿司

日本料理「みゆき」ならではの味付けがお楽しみいただける創作系寿司と、その日の新鮮な魚を握りにしたお寿司をお楽しみください。創作寿司では、漬物を使用したお寿司やみゆきオリジナルの「白酢」（しらす：クリームチーズに柑橘系の酢を混ぜたもの）を使った逸品をご提供します。お寿司の酸味とシャンパンの余韻がマッチし、相互においしさを引き立たせます。

日本料理「みゆき」シャンパンと寿司で至福のひとときを 概要・メニュー詳細

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : ~2018年9月30日(日)
- 時間 : 17:30~L.O.21:00
- 店舗 : 日本料理「みゆき」
- 料金 : お一人様13,000円 ※消費税込・サービス料別途
- 定員 : 2名様~
- 特典 : 2名様に1ボトル「Tittinger Brut Reserve」付き
- メニュー :



前菜 スモークサーモン塩レモン ブルーチーズ蜜 黒毛和牛龍田焼
食事 本日の魚と野菜の握り寿司13貫
吸物 フォアグラの羹仕立て
デザート 本日の果物三種盛り合わせと白いパンケーキ

※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/695ad01b57a2933.html>

「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: 菅原、大野
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com