

1日10食限定。ホテルスイーツを楽しむ優雅な午後 味や食感を自分流にアレンジできる新感覚のスフレパンケーキが登場！

外はサクッと中はふわふわ。8種類のトッピングでティラミス風やチョコバナナ風に変身

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」に1日10食平日限定の「ザ・ビストロ特製 スフレパンケーキ」が新登場！



近年パンケーキの人气が高まり、様々な楽しみ方が提案される中で、「ザ・ビストロ特製 スフレパンケーキ」は、お客様ご自身でトッピングをして完成する新感覚のパンケーキです。バニラアイスクリーム、エスプレッソ、ナッツキャラメリゼとカカオニブ、マスカルポーネソースなど8種類のトッピングをご用意し、お好きな色や味を選んでご自由にアレンジしていただくことで、オリジナルのパンケーキをお楽しみいただけます。

スフレパンケーキは、卵白のメレンゲと米粉を使い、オーブンで二度に分けて焼きあげることで、外はサクッと、中はふわふわに仕上げました。1枚でもしっかりとした厚みがあり、食感はもちろん、見た目も愛らしくインパクトがあります。また、ふんわりとしたスフレ状にすることでトッピングとのメリアージュがしやすいこともポイントです。

味、食感、見た目のアレンジを加えることで、1つのパンケーキでいくつものスイーツを味わうかのような楽しい気分になれるとっておきのスフレパンケーキをぜひご堪能ください。

シェフのおすすめは、バナナキャラメリゼ×バニラアイスクリームの組み合わせ。キャラメリゼしたバナナの香ばしさをバニラアイスの甘さが引き立てます。さらにベリーソースやナッツキャラメリゼとカカオニブをトッピングすれば、甘酸っぱさがプラスされたカリッと食感のパンケーキに変身します。他にも、マスカルポーネソースとエスプレッソを組み合わせればほろ苦いティラミス風に。お気に入りの組み合わせを見つけながら、一口ごとに訪れる幸福で優雅なひとときをお過ごしください。



スフレパンケーキ 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 : 通年 (平日限定) ※除外日あり
- 時間 : 14:00~L.O16:00
- 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
- 料金 : 2,000 円 ※消費税込、サービス料別途
- メニュー :

「ザ・ビストロ特製 スフレパンケーキ」

~8種のトッピング~

- ・バニラアイスクリーム
- ・ナッツキャラメリゼとカカオニブ
- ・マスカルポーネソース
- ・バナナキャラメリゼ
- ・エスプレッソ
- ・ベリーソース
- ・ホットチョコレート
- ・メイプルシロップ

※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/505b0bbc9a248a1.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、ジャパンブ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: 鈴木、内田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com