

中秋の名月をイメージし、アートのように仕立てた秋の味覚 2018年の十五夜は9月24日

秋の夜に楽しむ芳醇な新メニュー登場！

～イタリア料理「イル・テアトロ」、日本料理「みゆき」、メインバー「ル・マーキー」～

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18日（火）～11月14日（水）の期間、秋の夜に楽しむ芳醇なレストランメニューを多数ご用意いたします。



イタリア料理「イル・テアトロ」ディナー『Viaggiare nel nord』

Italia 秋のトリノからジェノバ・ミラノへの旅』



メインバー「ル・マーキー」

『Autumn Whisky Cocktail Selection』

イタリア料理「イル・テアトロ」では、秋のトリノからジェノバ・ミラノへの旅をイメージした芸術的な品々をご用意。黒トリュフ、アンチョビ、バジル、ニンニク、チーズ、オリーブオイルの香りが北イタリアへと誘います。ウサギ、尼鯛、和牛フィレをご堪能いただいた後には、秋の夜空をお皿に描いたようなゴルゴンゾーラのチーズケーキを。美しく輝く月が見え隠れするようなアートのように仕立てたメニューの数々をご賞味ください。

日本料理「みゆき」では、秋の味覚満載の会席料理をご堪能いただけます。名残り鱧の葛打ちに松茸をあわせることで吸地がふくよかに引き立てられた吸物には、満月に見立ててくりぬいた手作り卵豆腐を浮かべて。黒毛和牛とフォアグラを大根で挟み炊き合わせてトリュフの香りを纏わせた蓋物、鮑を男爵芋とあわせて焼き上げたみゆきオリジナルメニュー「みゆき焼き」など、秋の食材を贅沢に使用して、和の技法を凝らしたメニューにご期待ください。

メインバー「ル・マーキー」では、「Autumn Whisky Cocktail Selection」として、ウイスキーベースのカクテル3種をご用意します。「オータム・リバー」は、アードベックのスモーキーな香りが秋の郷愁を誘います。「酔名月」は、白檀の香りを纏うシーバス・ミズナラを使った、和の甘やかな一杯です。「唐紅」は、紅葉に覆われた川面の絶景を詠んだ「ちはやふる」の名歌にちなんでいます。秋夜に、見た目からも秋らしさを感じられるウイスキーカクテルをお楽しみいただけます。

涼しさに寒さが混じり始める夜に、濃厚な香り心地よい温かさを感じる品々で、味覚の秋を存分にご満喫ください。

【メニュー概要】

■イタリア料理「イル・テアトロ」

ディナー『Viaggiare nel nord Italia 秋のトリノからジェノバ・ミラノへの旅』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2018年9月18日(火)~11月14日(水)
- 時間 : ディナー17:30~L.O.20:30
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 16,500円
※消費税込、サービス料別



■メニュー:

- ・ ヴィッテロ・トンナート イル・テアトロ スタイル [ピエモンテ州]
- ・ タヤリン・アル・タルトゥーフオ (黒トリュフのシェービング) [ピエモンテ州]
- ・ リグーリア風ウサギの煮込みのリゾット [リグーリア州]
- ・ ニ鯛のサルターテ バニユン風 [リグーリア州]
- ・ 和牛フィレ肉のコトレッタ・アツラ・ミラネーゼ [ロンバルディア州]
- ・ ゴルゴンゾーラのチーズケーキと蜂蜜のジェラート ナッツのクランブル [ロンバルディア州]
- ・ コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

■日本料理「みゆき」 ディナー『秋麗』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2018年9月18日(火)~11月14日(水)
- 時間 : ディナー17:30~L.O.21:00
- 店舗 : 日本料理「みゆき」
- 料金 : 16,500円
※消費税込、サービス料別



■メニュー: _

前菜(組肴三種)

- | | |
|-----|--------------------------------------|
| | 一、雲丹ムース キャビア添え ラレシ 旨出汁 |
| | 一、鮭昆布 いくら 茸 菊菜 菊花お浸し ポン酢ジュレ |
| | 一、明太子味噌漬け炙り 蕪 银杏殻煎り 生麩煎餅 |
| 吸物 | 満月豆腐 鱧葛打ち 松茸 すずき葱 人参 柚子 |
| 造り | 本鮪 本日の白身魚 牡丹海老 妻いろいろ |
| 蓋物 | 黒毛和牛フィレ治部煮 フォアグラ大根 九条葱 糸唐辛子
トリュフ館 |
| 焼物 | 鮎みゆき焼 零余子土佐煮 初神 酢橘 |
| 揚物 | 伊勢海老三種揚 黒酢館掛け 彩り野菜 木の芽 |
| 食事 | 鮎酒盗茶漬け または 柚子うどん |
| 水菓子 | 本日果物四種盛と和菓子 |

■メインバー「ル・マーキー」 『Autumn Whisky Cocktail Selection』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00~24:00)

- 期間 : 2018年9月18日(火)~11月14日(水)
- 時間 : 18:00~L.O.24:00
- 店舗 : メインバー「ル・マーキー」
- 料金 : 各2,000円 ※消費税込、サービス料別
- メニュー : オータム・リバー
酔名月
唐紅
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/885b3448e30d79a.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：内田・園部
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com