

食欲の秋はきのこで決まり！
香りを存分に楽しむ「きのこフェア」を9月17日よりスタート！
～一夜限りのイベントでは「白トリュフ×日本酒」で芳醇な香りのペアリングを～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、木の温もりを感じる開放的な雰囲気のカジュアルダイニング「ザ・ピストロ」において、きのこの香りを存分にお楽しみいただける「きのこフェア」を9月17日（火）より開始いたします。

また、10月18日（金）には、一日限りの特別なイベントとして、本場のトリュフを堪能できる「白トリュフのタベ」もイタリア料理「イル・テアトロ」にて、開催いたします。

今回のテーマは「きのこの香りを楽しむ」。秋の食材の中でも味覚だけでなく香りや食感なども楽しむことができるきのこを使った3種類のメニューが登場します。毎年恒例のイベント「白トリュフのタベ」では、今年もイタリア・マルケ州よりマッシモ・ムッチーニ氏が来日。収穫時期が10～12月と黒トリュフに比べ短く、収穫後すぐに味と香りが減少してしまうため、日本で味わうには希少性が高い「白トリュフ」を、前菜からデザートまで全てに使用した贅沢なコース料理をご用意しました。さらに、今年は新たな試みとして、日本酒とのペアリングも行います。スパークリング日本酒の乾杯から始まり、昔ながらの製法生もと造りを受け継ぎすっきりした味わいが特徴の日本酒や、海外でも人気が高く洋食との相性も良い熟成日本酒など、ソムリエが厳選した「日本酒」と「白トリュフ」を味わいながら、収穫・食欲の秋をさらにお楽しみいただけます。

<きのこフェアメニュー詳細>

◇パンプキンときのこたっぷりのサラダ

舞茸、ブラウン榎木、しめじ、エリンギ、椎茸、マッシュルームの6種類のきのこをたっぷりと使ったサラダ。マッシュルームは生の新鮮なものをスライスし、残りの5種類のきのこはマリネしました。酸味を効かせたジュレのソースとともに、香りの食感をお楽しみください。

◇松茸とパンチェッタのスープパスタ

土瓶蒸しをイメージした、和テイストのスープパスタ。土瓶を開けるとふわっと、松茸が香り広がります。温かいスープと別添えのすだちもかけて、味わいの変化を感じながらお召し上がりいただけます。

◇きのここと茄子のオータムバーガー

舞茸、ブラウン榎木、しめじ、エリンギ、椎茸、の5種類のきのこに米茄子をサンドしたボリューム満点のハンバーガーが登場。ポルチーニクリームのアクセントとなり、風味豊かに仕上げました。

パテは牛肉100%、バンズは香ばしいバターと薫りと柔らかな舌触りのブリオッシュ生地を使用した、満足感のあるバーガーです。

概要

「きのこフェア」

- 期間 : 2019年9月17日(火)～11月14日(木)
- 時間 : ディナー 17:00～L.O.21:30
- 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
- 料金 : パンプキンときのこのたっぷりのサラダ 2,220円
松茸とパンチェッタのスープパスタ 2,960円
きのここと茄子のオータムバーガー 3,240円
※消費税・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/495d3846f62acd7.html>



白トリュフのタベ ～秋のダイヤモンドの魅力に誘われて～

- 期間 : 2019年10月18日(金)
- 時間 : 受付18:30～開宴19:00～
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 28,000円(お料理・日本酒・消費税・サービス料込み)
- 内容 : マッシモ・ムッチーニ氏による白トリュフについてのお話し
白トリュフを贅沢に使用したコース料理と日本酒とのペアリング
- メニュー : スパークリング日本酒(乾杯酒)
【前 菜】 烏賊のポルペッティエーニとじゃが芋のエスプーマ
×大七酒造「箕輪門」
【ス ー プ】 帆立貝を浮かべた菊芋のズッパ カプチーノ仕立て
×小澤酒造「澤乃井 大辛口」
【パ ス タ】 フォンドゥータと濃厚極み卵を詰めたラヴィオローネ
×石川酒造「多満自慢 山麩仕込 純米原酒」
【メ イ ン】 仔牛フォレ肉のアロースト
白トリュフの香るザバイオーネとスーゴディカルネ
×金紋秋田酒造「山吹ゴールド」
【デザート】 白トリュフのジェラート オレンジの香りとガラーニを添えて
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/585d08f3dddf550.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。「世界をもてなし、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、「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「L.V.X. 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、園部
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。