

## 見て楽しい、食べて美味しい、ユーモラスな“グロかわ”ディナーが登場！ 「ザ・ビストロ ハロウィン」を10月1日よりスタート

クッキングレッスンや、衣装したお子様と一緒に楽しめる館内スタンプラリーも開催



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、2019年10月1日（火）より、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・ビストロ」にて、イタズラ心溢れる「ザ・ビストロ ハロウィン」の提供を開始いたします。

今年のハロウィンディナーのテーマは“グロかわ”。メニュー名からは想像のつかない形をした、見て楽しい、食べて美味しいメニューをご用意いたしました。

前菜のパテドカンパーニュは、豚とフォアグラのパテにバルサミコゼリーを乗せて棺桶に、カプレーゼはトマトとモッツアレラチーズで口を模っています。肉料理は、ローストしたペコロスとブルーベリーで怖いくらいリアルな感じを再現した目玉が、3日間かけて仕込む牛ほほの赤ワイン煮と一緒に楽しみください。デザートには、紫芋のモンブランを、つい写真を撮りたくなってしまいうくらい可愛らしいお化けに仕立てあげました。スタンダードな料理が棺桶やお化け、十字架などハロウィンモチーフになった遊び心溢れる料理の数々。見た目だけではなくシェフこだわりの味わいもご堪能いただけます。

また、昨年に引き続き、ハロウィンをテーマにしたスイーツやスコーンなどのレシピをシェフが皆様の前で実演し、作り方を学んでいただけるアフタヌーンティーのクッキングレッスンを開催。普段、お客様と接する機会の少ないシェフに色々とお話を聞いていただける機会となります。

その他、毎年200名以上が参加するお子様と一緒に楽しめるイベントも開催。お子様はお気に入りの衣装をして、地図を片手にホテル内を巡ってスタンプとお菓子を集めます。スタンプラリーの後には、カフェ「フォレスタ」でハロウィンデザートをお楽しみいただけます。

非日常の空間でこの時期しか体験できない各種イベントを、ぜひお楽しみください。

## 各イベント詳細

### ザ・ビストロ ハロウィン ～大人のためのハロウィンディナー～

- 期間 : 2019年10月1日(火)～10月31日(木)
  - 時間 : 17:00～L.O.22:00
  - 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
  - 料金 : 6,390円(消費税、サービス料別)
  - メニュー : **【前菜】**  
ハロウィン風 オードブルバリエ
    - ・トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
    - ・パテドカンパーニュ、バルサミコゼリー
    - ・サーモンムースを詰めたバゲッティース**【魚料理】**  
ラングスティースと魚介のサフランリゾット
  - 【肉料理】**  
牛ほほの赤ワイン煮
  - 【デザート】**  
ハロウィン風モンブラン
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/725d0986cd17bf2.html>
  - ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)



### アフタヌーンティー・クッキングレッスン"HALLOWEEN"

- 開催日 : 2019年10月16日(水)
- 会場 : バンケット棟3階「カメラア」
- 時間 : 第1部 受付11:00～、レッスン11:30～、食事12:45～14:15  
第2部 受付15:00～、レッスン15:30～、食事16:45～18:15
- 料金 : 6,800円(消費税・サービス料込み)
- 内容 : ・レッスン(スイーツやスコーンなどの作り方、シェフによる実演)  
・お食事(紅茶付き)  
・お土産
- 予約開始日 : 2019年9月2日(月)～
- 定員 : 各部30名(事前予約WEBカード決済)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/615d09977613e3e.html>

### 親子で楽しむハロウィン スタンプラリー&カフェ2019

- 開催日 : 2019年10月30日(水)、31日(木)
- 時間 : 第1部 受付・スタンプラリー 11:30～、カフェ12:00～13:30  
第2部 受付・スタンプラリー 14:30～、カフェ15:00～16:30
- 料金 : 親子デザートセット2,500円(消費税・サービス料込み)  
※大人1名につき子ども3名までスタンプラリー無料  
(子どもデザート追加の場合1名500円(消費税・サービス料込み))  
※0歳～未就学児の仮装した子ども対象。仮装は全身でも一部でも構いません。  
※スタンプラリーのみの参加はできません。
- 場所 : 館内、カフェ「フォレストア」
- 予約開始日 : 2019年9月2日(月)～
- 定員 : 各部90名(お子様含む/3日前迄の事前予約制)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/655ca72f362a69c.html>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)

## 「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、「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](mailto: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](mailto: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」でお願いいたします。