

**2020年の年明けは、ホテル椿山荘東京で苺に夢中になれる！**  
**苺やラズベリーなど5種類のベリーをふんだんに使った**  
**「ベリーベリーアフタヌーンティー」を1月6日よりスタート**  
 ～ 同時に「苺&ランチブッフェ 森のストロベリーピクニック」も開催 ～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、苺やラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーなどをふんだんに使用した「ベリーベリーアフタヌーンティー」を、2020年1月6日（月）より提供いたします。

12月後半から新年の訪れとともに、店頭や街中で見かけることの多くなる苺。今回は旬の苺のほか、ラズベリーやブルーベリー、ブラックベリーなど5種類のベリーをふんだんに使用したメニューをご用意いたしました。

可愛らしいハート型のチョコレートのをせた苺のクリームタルトや、大人な味わいのパンナコッタなどのスイーツから、ローストビーフとブルーベリージャムの意外な組み合わせが楽しめるサンドウィッチなど、甘酸っぱいベリーづくしのひとときをお楽しみいただけます。また、定番のスコーンには、ベリーと相性の良いチョコレートのクロテッドクリームをご一緒に。

期間中、「ル・ジャルダン」では、世界的キッチンウェアブランド「ル・クルーゼ」で彩ったスイーツとお料理でひと足早くピクニック気分が味わえる「苺&ランチブッフェ 森のストロベリーピクニック」も開催しています。新年の華やかな季節に、苺に夢中になれるこの機会を、ぜひお楽しみください。

#### ◇ベリーベリーアフタヌーンティー メニュー詳細

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ（上段）	パンナコッタ 苺の果肉が入ったソース掛け	パンナコッタの上に、キルシュ（さくらんぼのブランデー）を強めに効かせた苺ソースをかけた大人な味わい。濃厚な苺ソースと甘さ控えめなパンナコッタがとても良く合います。
	ラズベリーのフィナンシェ	フレッシュなラズベリーを練り込んで焼き上げたフィナンシェです。

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ（上段）	グロゼイユと苺のガナッシュ	グロゼイユを入れた濃厚な苺のガナッシュ。上には苺とブルーベリー、ピスタチオをのせました。
	苺のクリームタルト	可愛らしいピンク色のハート型のチョコレートをのせたタルト。タルトの中には苺のムースとジャムを入れました。
スコーン（中段） <u>※通常のクロテッドクリーム、苺と相性の良いチョコレートのクロテッドクリームをご用意します。</u>	プレーン	27年以上も愛される定番のプレーンスコーン。
	ラズベリーのスコーン	ラズベリーを混ぜ込み、上にドライラズベリーをのせたスコーン。
	ブルーベリーのスコーン	ブルーベリーの果肉を混ぜ込んだスコーン。
セイボリー（下段）	ローストビーフとブルーベリーのサンドウィッチ	サンドウィッチのパンにブルーベリージャムを。ローストビーフとブルーベリーの意外な組み合わせを楽しめるサンドウィッチです。
	木苺とクリームチーズのオープンサンド	甘酸っぱい木苺のクリームチーズに、上にのせた爽やかなミントが、とても相性の良い一品です。
	ポークブレゼ ブラックベリー添え	ポークをミルポワと赤ワインで一晩つけたポークブレゼ。スイーツの合間のお口直しとしてお召し上がりください。
	フォアグラムースのタルト	ベリーと相性の良いフォアグラと、タルトの中に隠れているグラノーラの食感をお楽しみください。

※紅茶は、約20種類の茶葉からお取替え、おかわり自由にお楽しみいただけます。

※ウェルカムドリンク付きプランでは、「苺のスパークリングカクテル」をご用意しています。

## 概要

### ベリーベリーアフタヌーンティー

- 期間 : 2020年1月6日（月）～2月16日（日）  
※ご予約は平日のみ承っております。
- 時間 : 平日 14:30～L.O.18:00  
土日祝日 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : ベリーベリーアフタヌーンティー 4,000円  
ウェルカムドリンク付き 4,500円  
※消費税・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920（10:00～21:00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/585d8b486ba88f7.html>



※同時に開催している「苺&ランチブッフェ 森のストロベリーピクニック」の詳細は以下参照ください。

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/305d8b495120bd4/>

## 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：園部、鈴木  
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：石黒、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」をお願いいたします。