

毎年恒例の旬のフルーツを使用したアフタヌーンティー  
今年はメロンを贅沢に使用した

## 「メロンアフタヌーンティー」を6月1日よりスタート

～メロンの果肉入りウエルカムドリンク付きプランで、初夏の訪れをさらに満喫～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）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、初夏が旬なメロンを贅沢に使用した「メロンアフタヌーンティー」を2020年6月1日（月）より提供いたします。

毎年、夏の時期に一番美味しく味わえるフルーツをテーマにしたアフタフーンティーを提供しています。これまで、夏にぴったりの「ハーブ」や「ピーチ」、「マンゴー」を提供してきました。今回は初夏の訪れを感じさせる「メロン」をテーマにしたアフタヌーンティーを提供いたします。

### ◇スイーツ・スコーン・セイボリーの3段でメロンを使用！様々な顔のメロンが堪能できる

上段のスイーツは、可愛らしいメロンに見立てたムースが登場。メロンシロップで作ったムースが口の中でとろけるように広がります。また、ホテル内のショップでも定番の手土産として販売している「スイーツの宝石」と呼ばれるパート・ドゥ・フリュイ。今回は、赤肉メロンで作りサブレの真ん中に置きました。中段のスコーンは、定番のプレーンのほか、メロンのスコーン、パイナップルのスコーンをご用意。メロンの甘い香りと、パイナップルの果肉の食感をお楽しみいただけます。下段のセイボリーでは、赤肉と白肉のメロンを入れたフルーツサンドが登場。メロンの甘さとマスカルポーネを加えたクリームの塩味があいまった味わいがおすすです。

その他、ドリンクは紅茶の他に、期間限定でアフタヌーンティーに合わせて、オリジナルでブレンドした、メロンのフレーバーをつけたグリーンティーをペアリングしてみたいかがでしょうか。初夏の訪れをいち早く優雅にお楽しみください。

### ◇すっきり爽やかなウエルカムドリンク付きプラン

ウエルカムドリンク付きプランでは、スパークリングワインにメロンの果肉を入れてカクテルに仕上げました。すっきりとしたスパークリングワインを堪能しながら、最後にメロンの果肉をお召し上がりください。大人のメロンカクテルを爽やかに味わっていただけます。

◇メロン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）	赤肉メロンのショートケーキ	2層のスポンジの間に、赤肉メロンのピューレで作ったゼリーを入れ、上にシャンティークリームと赤肉メロンの果肉をのせたショートケーキです。
	メロンのムース	メロンの形に見立てた可愛いムース。実の部分はメロンシロップで作ったムース、メロンの白い網目はホワイトチョコレート、上のヘタはチョコレートで作りました。
	サブレと赤肉メロンのパート・ドゥ・フリユイ	フランスで「スイーツの宝石」と呼ばれるパート・ドゥ・フリユイを赤肉メロンで作り、メロンのチョコレートとともに、丸いサブレの真ん中にのせました。
	メロンのガナッシュ	メロンのシロップとピューレで作ったガナッシュ。ガナッシュの下にはフィヤンティエヌをしきつめています。サクサクな食感と共にお楽しみください。
スコーン（中段） <u>※通常のクロテッドクリーム、ピスタチオクロテッドクリームをご用意しました。</u>	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	メロンのスコーン	メロンのピューレを練り込んだスコーン。メイプルシュガーをのせて焼き上げました。
	パイナップルのスコーン	パイナップルの果肉を練り込んだスコーン。果肉の食感をぜひお楽しみください。
セイボリー（下段）	海老とブロッコリーのサンドウィッチ	海老とブロッコリーにリコッタチーズを合わせ、パンブキンパンでサンドしました。
	2色のメロンのフルーツサンド	赤肉と白肉の2種類のメロンをサンドしたフルーツサンド。ホイップと、コクを出すためにマスカルポーネも加えたクリームで仕上げました。
	フォアグラフラン	フォアグラムースの中にもフォアグラが1つ入っており、フォアグラを存分にご堪能いただけるフラン。フランの上にのせたドライ無花果も一緒にお召し上がりください。
	鱈のブランダードのトルティエヤ	鱈をペースト状にし、じゃがいもと一緒に煮たブランダードを、ほうれん草のトルティエヤで巻き、トリュフのスライスを添えました。

※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。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、「メロン果肉入りスパークリングワインのカクテル」をご用意しています。

## 概要

### メロンアフタヌーンティー

- 期間 : 2020年6月1日(月)～2020年6月30日(火)  
※ご予約は平日のみ承っております。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : メロンアフタヌーンティー 4,000円  
ウエルカムドリンク付き 4,500円  
※消費税・サービス料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/melonafternoontea2020/>

## 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

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」でお願いいたします。