

緑豊かな広大の庭園を目前に、南仏プロヴァンスの優雅なライフスタイルを
「シャンパンガーデン in Green」を5月15日よりスタート
～シャンパンのフリーフローとプロヴァンスの郷土料理をお楽しみください～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、さながら森のような庭園を望む空中庭園「セレニティ・ガーデン」で、上質なシャンパンをフリーフローでお楽しみいただける「シャンパンガーデン in Green」を、5月15日（金）より開催いたします。

本イベントは、毎年約1,000人の皆様にお楽しみいただいている初夏の恒例イベントです。初夏や夏の涼を感じる時間に、目の開放的な緑を眺め、都心にいながらの贅沢なロケーションで最高のひとときを過ごしていただきたいという想いから開始。今年で8年目を迎えます。

◇まるで南仏プロヴァンスにいるかのような気分を味わえる体験イベント

ロクシタンは、厳選された植物素材を使用した製品等を通じて、南仏プロヴァンスのライフスタイルを提案するコスメティックブランドです。そのプロヴァンス地方は、明るい太陽や澄んだ空気、豊かな自然にあふれ、日没後にはおいしいお酒やお料理を堪能しながら、友人との会話を楽しむ習慣があります。

今回、都心にありながら緑豊かなロケーションで、吹き抜ける風の心地よい夕暮れ時に、プロヴァンスの優雅なライフスタイルを体験いただきたいとの想いから、ロクシタンとのコラボレーションが実現。ロクシタンからインスピレーションを受けた料理やプロヴァンスの香り溢れる料理など、シャンパンとともに存分にお楽しみいただけます。

◇プロヴァンスの香り溢れるオードブルプレートと最高品質のシャンパン4種のフリーフロー

オードブルプレートは、プロヴァンス地方で親しまれる魚介や肉、チーズを使った料理10種をご提供。ラタトゥイユやブイヤベースのほか、ヤギのチーズなど彩りも鮮やかな郷土料理が登場します。また、ヴァーベナで香り付けしたトマトとモッツアレラのマリネなどロクシタンからインスピレーションを受けた料理もお楽しみいただけます。

料理に合わせるシャンパンは、モエ・エ・シャンドン、ニコラ・フィアット、mam・グラン・コルドン、テタンジェの4種類です。心ゆくまでフリーフローとお料理をお楽しみください。

お楽しみいただいた後には、ロクシタンの人気の夜用美容液やスキンケアの新製品等をお試しいただけるプレゼントもご用意しております。楽しい夜から翌朝まで、身も心も癒されてみてはいかがでしょうか。

概要

シャンパンガーデン in Green

- 期間 : 2020年5月15日(金)～2020年5月30日(土)
※期間中、金曜日と土曜日のみ開催します。
※事前予約制。ご利用は2名様より承ります。
※国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。
- 時間 : 17:00～/17:30～/18:00～(入店時間から90分間のフリーフロー)
※お席は2時間制
- 店舗 : ホテル椿山荘東京 ホテル棟5階 空中庭園「セレニティ・ガーデン」
- 料金 : 11,000円
※消費税・サービス料込
- 内容 : ①4種のシャンパンフリーフロー
※他ビール、ワイン、各種カクテル、ノンアルコールドリンク
②氷を入れて楽しむモエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル(お一人様1杯)
③プロヴァンスをイメージしたオードブルプレート

テーマ	詳細
インスピレーション料理	① トマトとモッツアレラのマリネ ヴァーベナ風味 定番のオードブルをロクシタンを代表するレモンに似た清涼感あふれる柑橘系のヴァーベナで香り付け。爽やかな一品。
	② 玉葱の冷製スープ 太陽を浴びるほど白さが増し純白に輝く花に魅せられた、美白スキンケアシリーズ「レーヌブランシュ」の純白を表現。高栄養価食材をたっぷり。
郷土料理	③ ラディエールパン アンチョビの塩気と玉葱の甘みが絶妙な南仏のピザをアレンジ
	④ 牛ほほ肉のドープ(赤ワイン煮込み) メインはボリュームのある郷土料理。オレンジの皮で香り付け。
	⑤ ラタトウィユのカップ 野菜たっぷりのラタトウィユをピンク色のバスケットに詰め込みました。
	⑥ プイヤベースゼリー 魚介の旨みを一口サイズのゼリーに閉じ込めました。
	⑦ オリーブのマリネ エルブドプロヴァンスで香り付けしてフランス風に。
	⑧ 鱈のブランダードのクロケット フランス南部の郷土料理ブランダードをクロケットにアレンジ
	⑨ 鱈(スズキ)のパイ包み よく使われる鱈の定番料理をオランダーズソースで爽やかに。
	⑩ ヤギのチーズのキャラメリゼ 定番のヤギのチーズの塩気とキャラメリゼの甘みと香ばしさがマッチ。

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2020-champagne_garden_green/

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

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

※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。