

秋から冬に旬を迎える“林檎” 尽くしのアフタヌーンティー ゼリーやタルトなど林檎をふんだんに使用した 「アップルアフタヌーンティー」を11月1日よりスタート



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・統括総支配人：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、旬を迎える林檎の新たな魅力に出会える「アップルアフタヌーンティー」を、2020年11月1日（日）より提供いたします。

「ル・ジャルダン」では、旬のフルーツを使用したアフタヌーンティーを季節ごとに提供しています。今回は、秋から冬にかけて旬を迎える“林檎”がテーマ。今年が初めての開催となる「アップルアフタヌーンティー」では、多様な林檎の味わいをお楽しみいただけます。

◇初開催！さまざまな「林檎」の表情を引き出したアフタヌーンティー

上段のスイーツは、可愛らしい林檎の形をしたムースのタルトや、青林檎のパート・ドゥ・フリユイなどを使った4種をご用意しました。中段のスコーンは、定番のプレーンの他に、林檎のスコーンとスペキュロスのスコーンが登場。林檎と相性の良い「シナモンクロテッドクリーム」でお召し上がりください。

下段のセイボリーは、林檎とカマンベールチーズのミニトーストや、林檎の入った蟹と根セロリのレムロードなど下段のセイボリーにも林檎を使用しています。

ゼリーやムースなどのスイーツから、スコーンとセイボリーまでふんだんに林檎を使用。ケーキやタルトでは林檎本来の甘さや香りが存分に楽しめます。パート・ドゥ・フリユイでは青林檎の爽やかな香り、レムロードではメニューのアクセントとしても存在感を発揮する、林檎のさまざまな魅力をご堪能ください。

◇シャーベットに注ぐ新感覚のウエルカムドリンク付きプランも

また、ウエルカムドリンク付きプランでは、林檎のスパークリングワインのシードルを、爽やかな林檎のシャーベットに注いでご用意。シードルの風味とシャーベットのひんやり感が合わさり、口当たりの良いドリンクです。

◇アップル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）	林檎のゼリー	紅玉林檎ゼリーの上に林檎のジャムをのせ、香りづけにアルコールをとばしたフランスの蒸留酒カルバドスを使用。
	林檎ムースのタルト	可愛らしい林檎の形をしたタルト。赤くコーティングした林檎のムースを、ピーズと胡椒のピンク色のタルトにのせました。タルトの中は、林檎風味のチョコレートと、パールクラッカンというサクサクした食感のチョコレートを。
	林檎のガレット	ガレットの上に、林檎ジャムとフレッシュな林檎、マスカルポーネと生クリームを合わせたクリームをのせ、シナモンをかけて仕上げました。ほんのり香るシナモンと林檎の相性が抜群です。
	青林檎のパート・ドゥ・フリユイ	フランスでは「スイーツの宝石」とも呼ばれ愛されているお菓子。しっかりとした青林檎の甘味を感じられる一品です。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、シナモンクロテッドクリームをご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	林檎のスコーン	セミドライの林檎を練り込んだスコーンで、上にも林檎ジャムをのせています。シナモンクロテッドクリームとぜひ一緒にお召し上がりください。
	スペキュロスのスコーン	セミドライジンジャーと、スペキュロスパウダーを練り込んだスコーン。「スペキュロス」とはベルギー発祥のシナモンやナツメグなどのスパイスが入ったビスケット菓子のことで、スコーンとの相性が抜群です。
セイボリー（下段）	ビーフとレンズ豆のサンドウィッチ タイム風味	コンビーフとレンズ豆を、カレー粉・タイム・マヨネーズであわせ、ほうれん草のパンでサンドしました。
	スモークサーモンとブロッコリーのクレープロール	スモークサーモン、ブロッコリーをサワークリーム・ディル・塩・胡椒であわせ、クレープで包みました。スイーツのお口直しに一口サイズでお召し上がりいただけるセイボリーです。
	林檎の入った蟹と根セロリのレムラード	レムラードソースは、フランス料理に使われる、マヨネーズにマスタード・ピクルス・ケッパー・ハーブなどを加えて作るソース。林檎と根セロリの千切り、蟹をレムラードであえました。
	林檎とカマンベールチーズのミニトースト	竹炭パンの上に、カマンベールチーズ、林檎のソテー、オリーブ、ピンクペッパーをのせたミニトースト。カマンベールチーズにはカリナードという砂糖をふり、焦がして芳ばしい味わいをお楽しみいただけます。

※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、林檎のスパークリングワインのシードルを爽やかな林檎のシャーベットに注いでご用意いたします。

概要

<アップルアフタヌーンティー>

- 期間 : 2020年11月1日(日) ~ 2020年11月30日(月)
※アフタヌーンティーは、当面の間、完全ご予約制(前日18時まで)で承ります。
- 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 : アップルアフタヌーンティー 4,500円
ウェルカムドリンク付き 5,000円
※消費税・サービス料別途
- 内容 : <上段(スイーツ)>
 - ・林檎のゼリー
 - ・林檎ムースのタルト
 - ・林檎のガレット
 - ・青林檎のパート・ドゥ・フリユイ<中段(スコーン)>
 - ・プレーン
 - ・林檎のスコーン
 - ・スペキュロスのスコーン
(クロテッドクリーム、シナモンクロテッドクリームを添えて)<下段(セイボリー)>
 - ・ビーフとレンズ豆のサンドウィッチ タイム風味
 - ・スモークサーモンとブロッコリーのクレープロール
 - ・林檎の入った蟹と根セロリのレムラード
 - ・林檎とカマンベールチーズのミニトースト<お飲物>
 - ・紅茶約20種類
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00~21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/appleat/>

<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

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、森川、児玉

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」でお願いいたします。