

新緑に囲まれた庭園を目前に、竹籠灯りのやわらかな光の中で過ごす心地よいひととき
「シャンパンガーデン in Green」を5月1日(土)よりスタート
～オープンエアの空間でシャンパンのフリーフローと初夏を感じるお食事をお楽しみください～



ホテル椿山荘東京(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「セレンティ・ガーデン」にて、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、2021年5月1日(土)より開催いたします。

◇初夏の訪れを感じる新緑と竹籠灯りの光に包まれた空間で涼やかに乾杯を!

毎年好評をいただいている本イベントは、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催をしている初夏の恒例イベントです。9年目を迎える今年は、会場である「セレンティ・ガーデン」を竹籠灯りのやわらかな光で照らし、幻想的な雰囲気の中、シャンパンのフリーフローと新緑をイメージしたオードブルプレートをご堪能いただけます。



◇新緑の“Green”をイメージしたオードブルプレートとシャンパン4種のフリーフロー

フリーフローでお楽しみいただくシャンパンは、最高品質の「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」、「ポル ロジェ ブリュット レゼルヴ」、「ボランジェ スペシャルキュベ」、「ジョセフ ペリエ キュベ ロイヤルブリュット」の4種をご用意。

シャンパンとともに味わうオードブルプレートには、新緑を思わせる色合いのメニュー全8種をご提供いたします。プレートにのった7種のオードブルは、彩り野菜をたっぷり使用したグリーンピースピューレの冷製スープや、緑トマトとモッツァレラのカプレーゼ、アボカドのピューレで作ったタルタルソースをかけてお楽しみいただく真鯛のフリットなど、こだわりの食材で新緑の“Green”を表現したメニューをお楽しみいただけます。別皿として提供をする、牛すね肉の赤ワイン煮込みは、約3時間赤ワインとともにじっくりと煮込んだ一品。口に入れたとたん、とろけるような食感をご堪能いただけます。初夏の空気を感じながら、心行くまでフリーフローとお食事をお楽しみください。

◇愛犬と一緒にシャンパンガーデンを楽しむ1日限定イベントも開催

また、2021年5月8日(土)限定で、愛犬とともにシャンパンガーデンを楽しむ、「シャンパンガーデン WITH MY DOG」を開催いたします。愛犬とともに楽しむ、優雅なひとときを提供いたします。

概要

シャンパンガーデン in Green

- 期間 : 2021年5月1(土)～9(日)、14(金)、15(土)、16(日)、21(金)、22(土)、23(日)、28(金)、29(土)、30(日)
※事前予約制。ご利用は2名様より承ります。
※5月8日(土)は特別イベントとして、愛犬と一緒に楽しむ「シャンパンガーデン WITH MY DOG」を開催いたします。
- 時間 : 17:00～/17:30～(最終入店 17:30 まで)
※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「セレンティ・ガーデン」
- 料金 : 14,000 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(90分間)
・テタンジェ ブリュット レゼルヴ
・ポル ロジェ ブリュット レゼルヴ
・ボランジェ スペシャルキュベ
・ジョセフ ペリエ キュベ ロイヤルブリュット
※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新緑の“Green”をイメージしたオードブルプレート

品名	詳細
① グリーンピースの冷製スープと彩り野菜	グリーンスムージーをイメージした、グリーンピースピューレの冷製スープ。スープの中には赤黄ピーマンや人参、ズッキーニなどの彩り野菜を入れました。野菜の食感もお楽しみください。
② グリーントマトのカプレーゼ	緑トマト、パールモッツアレラチーズ、バジルのカプレーゼ。
③ 真鯛のフリット 緑のタルタル	香草のパン粉を用いた真鯛のフリット。マヨネーズで作るタルタルソースが主流ですが、今回はあえてマヨネーズを使用せず、アボカドのピューレでタルタルソースをご用意。サッパリとした緑のタルタルとともに、フリットをお楽しみいただけます。
④ アスパラガスの生ハム添えズッキーニクーリー	ポイルしたアスパラガスに生ハムを添えました。ニンニクとズッキーニを合わせたクーリー(ソース)でお召し上がりください。
⑤ スモークサーモンとクリームチーズのサンド	スモークサーモン、クリームチーズ、オニオン、ハーブ、オリーブ、アンチョビとズッキーニのマリネをサンドしました。
⑥ ブーケサラダ ストロベリードレッシング	ピンクロッサ、胡瓜、ライム、カリフラワー、海老、蟹のサラダを可愛らしいブーケに見立てました。ストロベリーのピューレを用いたドレッシングをかけてお召し上がりください。
⑦ ガーリックバジルトースト	バケットにバジルペーストとニンニクパウダーをかけ焼き上げました。
別皿 牛すね肉の赤ワイン煮込み	牛すね肉と、バニラ・グローブを香りづけに入れ、約3時間赤ワインとともに煮込んだ逸品。ほろほろの柔らかい牛すね肉をご堪能ください。

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (イベント予約 10:00～19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/champagnegardeninggreen2021/>

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 マーケティング部門
担当：園部、中野

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」をお願いいたします。