

夏のアフタヌーンティーは「ピーチ」と「はちみつ」

70年以上の歴史をもつ“はちみつ専門店”とコラボレーション

「L'ABEILLE ラベユ ハニーアフタヌーンティー」を8月1日よりスタート

7月は、甘く芳しい桃をたっぷり使った「ピーチアフタヌーンティー」を提供



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、はちみつ専門店「L'ABEILLE ラベユ」とコラボレーションした「L'ABEILLE ラベユ ハニーアフタヌーンティー」を、2021年8月1日（日）より提供いたします。また、7月は旬の桃をたっぷり使った「ピーチアフタヌーンティー」を、2021年7月1日（木）より提供いたします。

単花蜜（モノフローラルハニー：主要な1種類の花から採れたはちみつ）を豊富に取り揃え、自社養蜂場での生産、世界12ヶ国からの仕入れ、販売を一貫して行い、採れたてのはちみつの美味しさを提供しているはちみつ専門店「L'ABEILLE ラベユ」。はちみつだけでなく、「はちみつ菓子」というはちみつと食材のマリアージュによって生まれる新たな魅力を、東京のホテルで初めてアフタヌーンティーを提供したといわれるホテル椿山荘東京とともにお届けしたいとの思いから、コラボレーションすることになりました。

今回、ラベユが取り扱う80種類以上の中から、厳選したはちみつを存分に活かしたメニューや、ラベユのパティスリー「ミエラティエ」のレシピをもとに仕上げたスイーツをご用意。はちみつのさまざまな魅力をお楽しみください。

◇計7種のはちみつを使用！濃厚なはちみつの甘みや香りを楽しめるアフタヌーンティー

上段のスイーツは、爽やかなグラスデザート「はちみつレモンゼリー」や、濃厚なコクのあるはちみつを使用した「はちみつムース」など4種をご用意。中段のスコーンは、プレーンに加え「アカシアはちみつスコーン」と「オレンジとはちみつスコーン」の3種。通常のクロテッドクリームと、ホワイトクローバーはちみつを合わせてお楽しみください。また、下段は「フォアグラのムースと無花果のコンポート」など、スイーツの合間にお召し上がりいただくのにぴったりなセイボリーを取り揃えました。

◇はちみつを使用したウェルカムドリンク付きプランや、1日限定のイベントも登場！

ウェルカムドリンク付きプランでは、はちみつと国産ゆず果汁のみで作ったはちみつドリンクをスパークリングワインで割り、金粉を振りかけ仕上げた「はちみつスパークリング“ゆず”」をご提供いたします。

また、歴史や特徴など紅茶の基本的な知識や、おすすめのマリアージュや楽しみ方などをご紹介する1日限定のコラボレーションイベント「紅茶とはちみつのマリアージュ」も開催いたします。

L'ABEILLE ラベユ コラボレーション特設ページ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/labeille2021>

◇L'ABEILLE ラベイエ ハニ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）	はちみつレモンゼリー	「アカシアはちみつ」を使用したアングレーズソースの上に、スペインの太陽いっぱいのレモン畑から届いた爽やかな「レモンはちみつ」を使用したレモンゼリーをのせました。ゼリーの中にはマンゴの果肉が入っています。夏を感じられる、喉ごし爽やかなグラスデザートです。
	はちみつムース	「L'ABEILLE ラベイエ」のパティスリー「ミエラティエ」の代表作のひとつであるスイーツ「ムース オ ミエル」のレシピをもとに仕上げました。はちみつのムースの間にはちみつのゼリーをサンドし、上にもはちみつをのせ、口に入れた瞬間にはちみつの甘い香りと味わいが広がります。花粉を多く含み、キレのあるほど良い酸味とクリーミーでコクのある味わいのフランス産「ひまわりはちみつ」を使用しています。
	はちみつバターサンドクッキー	こちら「ミエラティエ」の人気商品「サブレ オ ミエルサンド」のレシピをもとに仕上げました。ハーブの香りとミルクでコクのある「プロヴァンスはちみつ」を使用。しっとりとした食感のはちみつサブレで、バタークリームとはちみつ漬けのレーズンをサンドしました。
	はちみつとチーズのタルト	チョコレートタルトの中に、ブルーベリームースとブルーベリーの果実を入れ、はちみつのチーズクリームをのせました。チーズクリームには、「東京はちみつ」を使用。また、ビタミンやミネラル、アミノ酸やたんぱく質などの栄養成分が含まれている、スーパーフード「みつばち花粉」を飾りました。ブルーベリーの酸味がアクセントの一品です。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリームと、「ホワイトクローバーはちみつ」をご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	アカシアはちみつのスコーン	スコーンの生地に「アカシアはちみつ」を練り込み、焼き上げた後にも表面にはちみつを塗って仕上げました。はちみつの風味を存分に味わっていただけるスコーンです。
セイボリー（下段）	オレンジとはちみつのスコーン	オレンジのピューレとピールを練り込んだスコーンに、オレンジの砂糖漬けをのせて焼き上げ、果実を思わせる爽やかな香りと酸味のある「オレンジはちみつ」を塗り仕上げました。オレンジの上品な甘さが特徴です。
	フォアグラのムースと無花果のコンポート	酸味の効いた赤ワインのパンの上に、フォアグラのパルフェと、無花果のコンポートをのせました。フォアグラと無花果の爽やかな味わいをお楽しみください。

	チキンのサンドウィッチ	蒸したチキンをマスタードと合わせ、しっとりとした食感のコッペパンで巻きました。上にはサワークリーム、ピンクペッパー、クレイジーピーをのせています。
	サーモンのエスカベッシュ カレー風味	カレー粉で味つけしたサーモンを揚げ、紫たまねぎやパプリカ、人参、レモンなどと一緒に、白ワインやオリーブオイル、ビネガーなどで漬けて仕上げました。カレーの風味とビネガーの酸味を味わえる夏らしい一品です。
	ハーブでマリネした夏野菜のサンドウィッチ	自家製のセミドライトマトやパプリカ、ズッキーニなどの夏野菜を、アンチョビやオレガノ、タイムなどでマリネし、バジルペーストと一緒にほうれん草のパンでサンドしました。スイーツのお口直しにおすすめです。

※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。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、「L'ABEILLE ラベイユ」こだわりのはちみつドリンクをスパークリングワインで割り、金粉を振りかけ仕上げた「はちみつスパークリング“ゆず”」をご用意いたします。

L'ABEILLE ラベイユ ハニーアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2021年8月1日(日)～9月30日(木)
※アフタヌーンティーは、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 : ラベイユ ハニーアフタヌーンティー 4,950円
ウエルカムドリンク付き 5,500円
※消費税込み・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/labeilleafternoontea2021/>



コラボレーションイベント「紅茶とはちみつのマリアージュ」

8月3日の「はちみつの日」に、歴史や特徴など紅茶の基本的な知識、紅茶とはちみつを合わせるおすすめのマリアージュや楽しみ方などをご紹介する特別講座を開催いたします。講座の後は、期間限定のコラボレーションアフタヌーンティーをお召し上がりいただきます。

- 開催日 : 2021年8月3日(火)
- 時間 : 1部 受付11:15～/講座11:30～12:30/アフタヌーンティー12:30～14:00
2部 受付14:45～/講座15:00～16:00/アフタヌーンティー16:00～17:30
- 場所 : カフェ「フォレスト」(受付・講座・お食事)
- 定員 : 各部15名様
- 料金 : お一人様 6,500円 ※事前WEB決済予約制/消費税・サービス料込み
- 内容 : ①マリアージュ講座(約1時間)
②L'ABEILLE ラベイユ ハニーアフタヌーンティー(3種の紅茶をご用意)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/labeilleevent2021/>

ショップスイーツ「L'ABEILLE ラベイユ キャラメルハニーロール」

アカシアはちみつを使用した生地の中に、キャラメルムーススライス、真ん中にはひまわりはちみつを絞りました。上には蜂の巣模様のハニカム柄のホワイトチョコレートを飾り、見た目もキュートに仕上げました。ひまわりはちみつを存分に味わうことができるロールケーキです。



- 期間 : 2021年8月1日(日)～9月30日(木)
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 時間 : 10:00～18:00
- 料金 : 「L'ABEILLE ラベイユ キャラメルハニーロール」
750円 ※消費税込み
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/labeilletakeout2021/>

はちみつ専門店「L'ABEILLE ラベイユ」とは

約70年以上前に愛媛の養蜂家として、蜜柑のはちみつを採っていたという歴史からスタートし、今もなお東京高尾山の山麓とその周辺で養蜂事業を続け、都市と自然環境との共生を目指し、都内や地方都市で広まっていった都市養蜂、みつばちプロジェクトの多くに参加し、みつばちが生き活きと生きていける環境を守る活動を支援しています。



L'ABEILLE

Depuis 1950

「ラベイユ」とはフランス語で「みつばち」のこと。私たちは、養蜂家としての知識と経験、養蜂に対する理念を携え、みつばちのように、花の咲く時期、世界中、日本中の養蜂家を訪ね歩き、確固たる信念と、確かな腕を持つ養蜂家と互いに認め合い、信頼関係を築いてきました。

素晴らしい養蜂家達からの「本物のはちみつ」を丁寧に、大切に扱い、世界12ヶ国80種類以上の「みつばちと自然が作り出す本来の味わいを持ったままの美味しいはちみつ」を独自の品質基準で管理し、生産、仕入れから販売までを一貫して行っております。

日本を含む世界の、美しく豊かな自然の恵みから頂けたはちみつはバラエティ豊か。それら数々の豊富な味わいを四季を通し、日々の生活の中でお楽しみ頂くよう、現在では国内18店舗と通販、さらには2020年11月に砂糖やその他の甘味料を一切使用しないはちみつ菓子を取り扱う、はちみつパティスリー「MIELATIER ミエラティエ」をオープンし運営しております。(2021年6月現在)



ピーチアフタヌーンティー 概要

7月は旬の桃を使用した「ピーチアフタヌーンティー」を提供いたします。「黄桃ゼリーとヨーグルトクリーム」や、「レアチーズと桃のクリームのタルト」などのスイーツを中心に、ホテル特製スコーンやこだわりのセイボリーまでお楽しみいただけます。また、ウェルカムドリンク付きプランでは、桃の果肉を添えたスパークリングワインカクテルをご用意。心華やぐスイーツで夏の午後をお過ごしください。

- 期間 : 2021年7月1日(木)～7月31日(土)
- 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 : ピーチアフタヌーンティー 4,950円
ウェルカムドリンク付き 5,500円

■内容

※消費税込み・サービス料別途

<上段 (スイーツ) >

- ・黄桃ゼリーとヨーグルトクリーム
- ・桃とグロゼイユのケーキ
- ・レアチーズと桃のクリームタルト
- ・桃のクランチチョコ

<中段 (スコーン) >

- ・プレーン
- ・赤桃と紅茶のスコーン
- ・ブラックカラントのスコーン

<下段 (セイボリー) >

- ・スモークサーモンとキュウリのサンドウィッチ
- ・アーティチョークのムースと生ハムのカナッペ
- ・トマトサルサチキンとパイナップルのロースト
- ・海老と夏野菜の彩りサラダ

<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/peachafternoontea2021/>



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」でお願いいたします。