

植物の持つ秘めた力で、美と健康へ導くコース料理 「ハーブ&エディブルフラワー」

洗練された優雅な空間と、彩り鮮やかな花食で癒しをご提供

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、野菜や果物と同じ感覚で、安全に味わえるよう管理、栽培されたエディブルフラワー（食用花）をコース料理でお召し上がりいただける「ハーブ&エディブルフラワー」をご提供しています。

鮮やかな彩りに加え、ビタミンや食物繊維などを豊富に含むヘルシーな食材として人気が高まっているエディブルフラワーを、前菜、スープ、メイン、デザートの新4品のコース料理でお楽しみいただけます。

本メニューで使用しているエディブルフラワーは、バナナの10倍の食物繊維を含む「バラ」、イチゴの4倍のビタミンCを含む「キンギョソウ」、ビタミンAを含む「パンジー」のほか「スマイル」「ラベンダー」があり、その栄養価はもちろん香りからのリフレッシュ効果も期待されます。さらにハーブは、「ターメリック」「オレンジ」「サフラン」「タラゴン」「チコリ」「チャービル」「チャイブ」「ディル」「バジル」「パセリ」「ミント」「レモングラス」「ローズマリー」の13種類を使用。

これほどの草花を用いているにもかかわらず、しっかりとした味わいが隠れていて、見た目と味わいのギャップも楽しめます。

世界中にある花を食べる文化は、日本でも春のふきのとうや菜の花を料理に用いたり、桜の花の塩漬けを桜湯にするなど親しまれてきました。エディブルフラワーは西洋花を指すことが多く、その栄養価の高さより美容健康への期待が高まっています。昨年、国内初のエディブルフラワー専門店が登場するなど、注目を集めています。

メニューの随所にハーブやエディブルフラワーを散りばめたコース料理。植物が持つ秘めた力で体の内側から美と健康へと導き、さらに爽やかな香りが幸福のひとつときをお届けします。



「ハーブ&エディブルフラワー」

■見た目にも華やかで栄養価の高いエディブルフラワーで体の内側から美と健康へと導く

前菜のレモンの香りで仕上げた真鯛の香草マリネには、キングョウソウのエディブルフラワーを閉じ込めたトマトコンソメゼリーを添え華やかに仕上げました。レモンには、消毒作用があるとされています。さらに、花と香草をブーケに見立てたブイヨンスープは、コースを鮮やかに彩ります。

メインには、花に見立てた舌平目の白ワイン蒸しに、婦人病に効果があるとされているサフランのソースをあしらいました。

デザートは、ミントのマカロンとラベンダーのムースに、エディブルラベンダーを添えてご提供します。ミントには消化促進、ラベンダーには精神安定の効果があるとされています。

また、お食事とご一緒にお楽しみいただけるオーガニックハーブティー5種も別途揃えております。

前菜からデザートまで、エディブルフラワーを使用したコースメニューで、体の内側から輝く健康的な“美”を目指してみたいかごでしょうか。

上：レモンの香りで仕上げる真鯛の香草マリネ ハーブとエディブルフラワーを閉じ込めたトマトコンソメゼリー アプリコットのタルティエヌ添え
下：花と香草をブーケに見立てたブイヨンスープ



■植田幸司シェフ プロフィール

帝国ホテルを経てフランスに渡り2年余り修行。帰国後、「レストラン タイユヴァン・ロブション」で2年間勤務。フォーシーズンズホテル入社。パリにあるフォーシーズンズホテル「ジョルジュサンク」勤務。フランス南西部バスク地方のビアリッツにある高級ホテル「ホテル・デュ・パレ」にて1年間修行。

2013年より、ホテル椿山荘東京 カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」シェフに就任する。農学への興味関心より、去年はスーパーフードを使ったコース料理を考案。大好評を得て、本年も第二弾を展開。

その流れより今回考案したのが、ハーブ&エディブルフラワーのコースメニュー。

「自然の植物の持つ秘めた力が美容&健康に如何に作用し、それぞれの持つ栄養や香りがどのように作用してひと時の幸福感を与えてくれるかを知るきっかけに成れるようなメニューにしたい」と思い考案しました。」

「ハーブ&エディブルフラワー」ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年2月27日(土) ~
※終了期間は未定でございます。
- 時間 : 17:00~L.O.22:00
※事前ご予約制となります。
- 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
- 料金 : 6,000円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : ・レモンの香りで仕上げる真鯛の香草マリネ
ハーブとエディブルフラワーを閉じ込めたトマトコンソメゼリー
アプリコットのタルティエヌ添え
・ハーブブイヨンを注いで仕上げる 花と香草のブーケのスープ
・花に見立てた舌平目の白ワイン蒸し サフランとブルーブランのマーブルソース
・ミントのマカロンとラベンダーのムース スミレのブルーベリージャム添え

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：眞田・内田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com