

全国紙でアフタヌーンティーランキング1位を獲得したホテルの秘蔵レシピ初公開！

ホテル椿山莊東京 『アフタヌーンティーのレシピ本』 6月発売

出版記念アフタヌーンティーイベント開催決定



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、アフタヌーンティーのレシピ本を2016年6月7日（火）より発売いたします。四季折々のホテルオリジナルのアフタヌーンティーの秘蔵レシピをご紹介します。

創業当時から女性を中心に大変人気が高い、ホテル内のロビーラウンジ ル・ジャルダンのアフタヌーンティー。昨年、全国紙でアフタヌーンティーランキングで1位を獲得するなど、高評価をいただいております。美しい緑に包まれながら、シェフが四季を丁寧に織り込んだメニューを味わう、幸せな午後のひととき。そんな非日常の優雅な時間をぜひ皆様のご自宅でもお楽しみいただけますようにと、この1冊をご用意いたしました。

ル・ジャルダンで不動の人気を誇る「スコーン」、上品で愛らしいビジュアルの「スイーツ」、ホームパーティーにおすすめの「サンドウィッチ」など、約90種類のレシピをご紹介します。また、アフタヌーンティーレシピのほか、それぞれの季節におすすめの紅茶や、シャンパンと相性の良いオードブルなどのイブニングメニューも掲載いたします。

ページをめくるたびに流れる、優雅で華やかな時間をどうぞ存分にお楽しみください。

【レシピ本出版記念 アフタヌーンティーイベント開催決定】

さらに、2016年6月27日（月）に、レシピ本出版を記念して、アフタヌーンティーのクッキングイベント「アフタヌーンティーレッスン」を開催いたします。レシピ本の中から、特におすすめのレシピをホテルのシェフが皆様の目の前で実演。ご自宅でも気軽に実践できるメニューで、初心者の方でも安心してご参加いただけます。実演の後は、この日限りの特別なアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。※レシピ本付き（お一人様1冊）



『ホテル椿山荘東京〜ル・ジャルダン〜アフタヌーンティーレシピ』概要



■タイトル：

『ホテル椿山荘東京〜ル・ジャルダン〜アフタヌーンティーレシピ』

■著者：ホテル椿山荘東京

■発売日：2016年6月7日（火）

■定価：1,728円 ※消費税込み

■仕様：B5変形判/96ページ

■出版社：河出書房新社

■販売：全国の書店、ネット書店、ホテル椿山荘東京内など

■内容：アフタヌーンティーのスイーツ、スコーン、サンドウィッチのレシピ
・「新緑」「夏」「秋」「冬」など季節感溢れるメニュー
・「椿」「桜」の花をテーマにしたメニュー
・その他、イブニングメニュー、季節の紅茶のご紹介など

アフタヌーンティー クッキングイベント『アフタヌーンティーレッスン』概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920（9：30～22：00）

- 開催日：2016年6月27日（月）
- 時間：受付 11:30～ 実演 12:00～12:45 食事 13:00～14:30
- 料金：6,800円 ※消費税、サービス料込み
- 会場：ホテル椿山荘東京 宴会場
- 実演メニュー：レッスン内容（レシピ本から抜粋したメニューなど）
- 食事：アフタヌーンティー（スイーツ、スコーン、サンドウィッチ）の特別メニュー
- 予約開始：2016年5月30日（月）～
※満席になり次第、ご予約を締め切らせていただきます。
- URL：http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/8657464c2542e3e.html
※詳細は、随時ホームページにて更新いたします。

【本書に関するお問い合わせ先】

株式会社 河出書房新社 編集第3部 谷口

TEL. 03-3404-8611 FAX. 03-3404-9952 Email: ako@kawade.co.jp

【ホテル椿山荘東京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：内田・眞田

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