



薫り高い秋の彩りを楽しむ 収穫の秋に旬の贅沢食材を贈る新メニュー

～イタリア料理「イル・テアトロ」、石焼料理「木春堂」、メインバー「ル・マーキー」～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2016年9月17日（土）～11月14日（月）の期間、収穫の秋ならではの極上の食材を盛り込んだメニューや、秋をテーマにしたオリジナルカクテルなどをご提供いたします。



上：石焼料理「木春堂」『秋の石焼会席』
下：メインバー「ル・マーキー」『秋のカクテル』

メインダイニングのイタリア料理「イル・テアトロ」では、秋の味覚ポルチーニ茸、トリュフ、ジャンボマッシュルーム、松茸など旬の茸をご堪能いただけるコースメニュー『CONCERTO コンチェルト』をランチとディナーでご提供します。

イタリアの秋の味覚“ポルチーニ”に合わせるのは、店内で手作りしているパスタ“スパゲッティ・キターラ”。シンプルなガーリックとオリーブオイルのソースがしっかりと絡み、ポルチーニのフレッシュで濃厚な香りも存分に楽しめます。ディナーのメインには、まるまる1個の肉厚ジャンボマッシュルームと鰯を、ピノ・ビアンコ＝白ワインの果実味が香るソースとともに。前菜からデザートまで、様々な調理法で秋の味覚をお楽しみいただけます。

石焼料理「木春堂」では、富士山の溶岩石で旬の食材をふっくらとジューシーに焼き上げる石

焼会席料理をランチとディナーでご用意。ランチタイムは、焼き茄子や茸といった秋の味覚のほか、国産牛ロース、国産豚ロースを、お召し上がりいただけます。ディナータイムには、柿・栗・サーモン・秋刀魚など秋の前菜や、香ばしい朴葉味噌を使ったオマール海老・黒毛和牛などを、ご堪能いただけます。

さらに、デザートも洋梨のキャラメリゼを石焼プレートの上で仕上げ、温かな秋のスイーツをお届けします。

メインバー「ル・マーキー」では、秋の美味をとじこめた華やかなカクテルをご用意いたします。2種類のリンゴにミントを合わせたフローズンカクテルや柿リキュールのカクテルなど、フルーツを使って、夕日や紅葉など秋の情緒溢れる情景を演出いたします。

当ホテルの庭園では、残暑厳しい秋口には、風が緑を抜けてしっとりと涼しい風を届け、夕暮れ時には虫たちが歌い、秋の訪れを教えてください。

■メニュー概要

イタリア料理「イル・テアトロ」『CONCERTO コンチェルト』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年9月17日(土)~11月14日(月)
- 時間 : ランチ12:00~L.O.14:30/ディナー17:30~L.O.21:00
- 料金 : ランチ5,500円/ディナー16,500円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : ランチメニュー
 - ・“ヴィテッロ・トンナート” ポルチャーニ茸のマリネと松茸のサラダ
 - ・自家製パスタ“スパゲッティ・キターラ”とポルチャーニ茸
シンプルなガーリックとオリーブオイルの“アッリオ・ペペロンチーノ”ソースで
 - ・栗とトリュフ、ポルチャーニ茸を詰めた比内地鶏のバロティース
秋が旬の彩り野菜添え
 - ・イル・テアトロ特製デザートワゴン

ディナーメニュー

- ・秋の前菜3種盛り合わせ
 - スモークした秋刀魚のテリーナ
 - ノルディックサーモンとゴルゴンゾーラムース
 - ヴィテッロ・トンナート ポルチャーニ茸のマリネ
- ・自家製パスタ“スパゲッティ・キターラ”とポルチャーニ茸
シンプルなガーリックとオリーブオイルの“アッリオ・ペペロンチーノ”ソースで
- ・イタリアの秋の味覚ポルチャーニ茸と秋トリュフのリゾット
- ・鱈のロースト ジャンボマッシュルームのファルチート添え
ピノ・ビアンコのソース
- ・黒毛和牛サーロインのグリリアータ マッシュルームのピュレ
秋が旬の野菜添え
- ・イル・テアトロ特製 ドルチェ盛り合わせ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

石焼料理「木春堂」『秋の石焼料理』 ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年9月17日(土)~11月14日(月)
■時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30 (土日祝 11:30~L.O.15:00)
 ディナー 17:00~L.O.20:00
■料金 : ランチメニュー『石焼きランチ』 5,500円
 ディナーメニュー『石焼会席~秋月~』 16,500円
 ※消費税込・サービス料別
■メニュー : **ランチメニュー『石焼きランチ』**
 前菜 本日の三種盛り
 造り替わり 茸と白身魚のカルパッチョ
 焼物 焼き茄子
 焼物材料 国産牛ロース
 国産豚ロース
 野菜三種盛り
 食事 白御飯 赤出汁 香の物 牛肉旨煮を添えて
 甘味 本日のデザート

ディナーメニュー『石焼会席~秋月~』

- 前菜 柿と青菜の白和え
 渋皮栗蜜煮 銀杏丸十
 秋刀魚旨煮
 サーモン親子和え
 石垣むかご
お造り 本日の二種盛り
焼物材料 オマール海老 白身魚
 黒毛和牛フィレ
 黒毛和牛ロース
 朴葉味噌
 野菜三種盛り
口直し 無花果の葡萄餡掛け
食事 白御飯 香の物 赤出汁 ちりめん山椒を添えて
甘味 洋梨のキャラメリゼとバニラアイスクリーム

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

メインバー「ル・マーキー」『秋のカクテルパーティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (9:00~24:00)

- 期間 : 2016年9月17日(土)~11月14日(月)
■時間 : 18:00~L.O.24:00
■料金 : 各 2,000円 ※消費税込・サービス料別

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