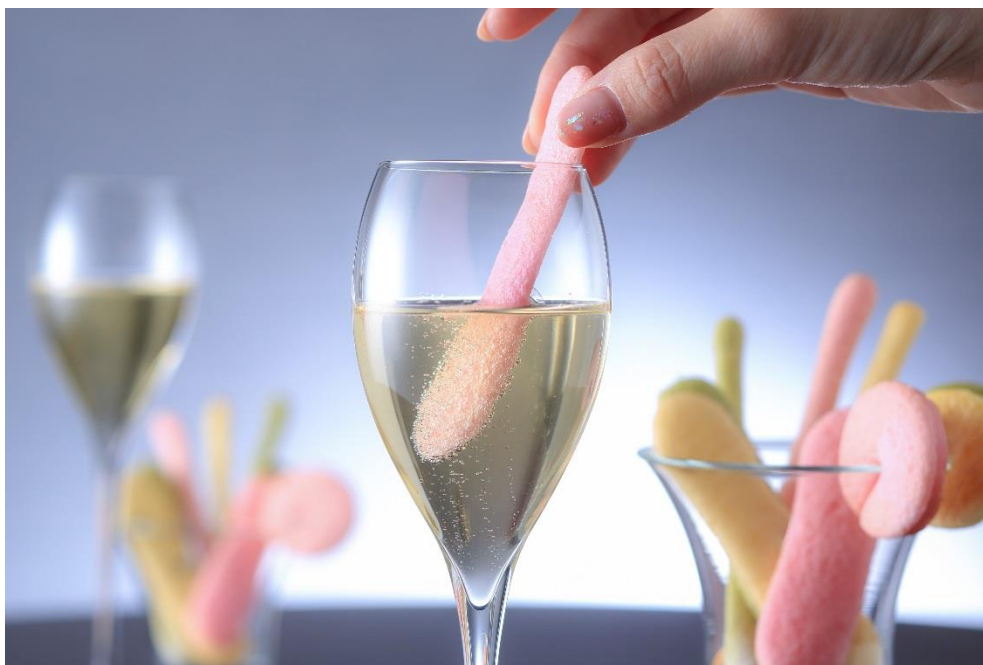


シャンパン好き必見！フランス文化を「シャンパンガーデン2017」で体感！ 7/21～  
ピンクのキュートな焼き菓子「ビスキュイローズ」×「シャンパン」  
～ #awa\_garden をつけて夏の思い出をシェア！ ～

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2017年7月21日（金）～9月30日（土）まで、森のような庭園を望む、空中庭園「セレニティ・ガーデン」で、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2017』を開催します。毎年ご好評のシャンパンのフリーフローに加えて、今年は、フランスでシャンパンを飲む際、口直しとして古くから親しまれる、ほんのり甘い、ピンクがキュートな焼き菓子“ビスキュイローズ”が登場します。



モエ・エ・シャンドンなど上質なシャンパンの  
飲み比べのお供に“ビスキュイローズ”をどうぞ。

「ビスキュイローズ」は、シャンパンに浸して食べるために生まれたお菓子です。フランスでは古くからお祝いやパーティーでシャンパンが登場し、その際シャンパンとともに召し上がるスイーツとして親しまれています。

発祥は、シャンパン醸造の一大中心地である、フランスのシャンパーニュ地方の中心都市「ランス」です。「ランス」を代表する上質なシャンパン「テタンジェ」との組み合わせもおすすめ。上質なシャンパンに、「ビスキュイローズ」をそっと染み込ませ、口の中でほろりと溶ければ、ふんわりとした甘さに、シャンパンの香りや味が重なり、華やかな気分になります。日本では知る人ぞ知る、本場フランスでは300年以上も楽しまれているシャンパンの楽しみ方を、シャンパンガーデンでご体感いただけます。



今回、「ビスキュイローズ」のフレーバーを「プレーン（色は本場さながらのローズカラー）」、「抹茶」、「チーズ」の3種類をご用意。見た目華やかで可愛い王道の「プレーン」や和のテイストをとり入れた日本ならではのフレーバーの「抹茶」。シャンパンと相性抜群のフレーバー「チーズ」をお楽しみいただけます。シャンパンに浸けて召し上がっていただくだけでなく、そのままの食感もお楽しみいただけるよう、ホテル椿山荘東京オリジナルの愛らしい形のビスキュイも登場します。

また、三重塔の向こうに沈み行く夕陽、夏限定のアイス アンペリアルの涼やかさ、シャンパンを飲み比べる空中庭園での優雅なひととき、「ビスキュイローズ」というフランス流の味わい方を楽しむ瞬間など、#awa\_garden をつけて、唯一無二の体験を、Instagram で是非シェアしてみませんか。

夏の夕暮れ時、リゾート地にいるかのような非日常の空間で、シャンパンを傾けながら贅沢な時間をお過ごしください。

## 概要・メニュー詳細

『シャンパンガーデン 2017』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489（9：00～20：00）

- 期間 : 2017年7月21日（金）～9月30日（土）  
※9月は土日祝のみ開催  
※事前ご予約制
- 時間 : 17：00～20：00（入店時間から90分間のフリーフロー）  
※最終入店時間は18：00迄  
※お席は2時間制
- 場所 : ホテル椿山荘東京 ホテル5階 空中庭園「セレニティ・ガーデン」  
※雨天・強風の場合は、カフェ「フォレスト」等へご案内いたします。
- 料金 : ①9,000円  
②15,000円  
※消費税・サービス料込み
- メニュー : ●シャンパンのフリーフロー ※①または②よりお選びください。  
●「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」1杯  
●各種カクテル、ビール、ノンアルコールドリンクのフリーフロー  
●オードブル、サンドウィッチ等の軽食  
**New!** ●「ビスキュイローズ」 プレーン、抹茶、チーズフレーバー

①シャンパン4種のフリーフロー：「モエ・エ・シャンドン」、「ニコラ・フィアット」、「G.H. マム」、「テタンジェ」

②シャンパン4種のフリーフロー

下記6種の中から、4種をお選びください。

（ご利用当日にお選びいただきます ※グループ毎の統一をお願いします）

「ヴーヴクリコ」、「ペリエジュエ」、「ポメリーサマータイム」、

「ビルカールサルモンエクストラ」、「ジョセフペリエブランドブラン」、

「ボランジェ」

◆優雅な「シャンパンガーデン」での体験は、ハッシュタグをつけてシェア！

「#awa\_garden」「#awa\_hct」「#ホテル椿山荘東京」をつけてインスタグラムへ投稿、夏の楽しい体験をシェアしましょう。

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