

8種類のチーズと20種類の紅茶が楽しめる 「フロマージュ アフタヌーンティー」を 11月1日（紅茶の日）よりスタート

珍しいチーズや、紅茶とチーズのマリアージュなど新たな出逢いをお楽しみください。



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、2018年11月1日（木）～11月30日（金）の期間、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、スイーツやスコーンなどに計8種類のチーズを使った「フロマージュ アフタヌーンティー」を提供いたします。

マスカルポーネを使ったブラマンジェやカマンベールを使ったレアチーズケーキなど日常よく食べられることが多いチーズから、珍しいシェブル（ヤギのミルク）を使ったバスケットが登場。それぞれのチーズの味わいを生かしながら、色どりや食感、形などにも工夫を凝らしたさまざまなスイーツやサンドウィッチなどをお楽しみいただけます。

また近年、美容やダイエット、健康効果の研究が進められている紅茶は20種類をご用意。紅茶の本場イギリスでは、チーズと紅茶を一緒に嗜む人も多く、相性は抜群です。紅茶に含まれるタンニンが、口の中の油分を分解して洗い流してくれるので、スイーツやサンドウィッチを口に運ぶたびにフレッシュな味わいを届けてくれます。

チーズや紅茶そのものの味を楽しむもよし、濃厚な香りのチーズとやさしい香りの紅茶のマリアージュも楽しむもよし、新たな出逢いをお楽しみください。

<上段>

■マスカルポーネと栗のブラマンジェ

マスカルポーネチーズを使ったブラマンジェと栗のクリーム、アクセントにツイストチョコをトッピングしました。ブラマンジェの中には栗の甘露煮が入っています。

オススメの紅茶

マスカルポーネチーズのコクに合う

ヌワラエリア：スリランカの高地で育まれる渋みと高貴な香りが特徴

■カマンベールに見立てたレアチーズケーキ

カマンベールチーズにマイルドなクリームチーズをブレンドしたレアチーズケーキ。中には苺のソースが入っています。カマンベールチーズに見立てるため、外側をスポンジクラムで覆い、さらに粉砂糖と乾燥ラズベリーを散らしました。

オススメの紅茶

ほのかな苦味のカマンベールチーズにマイルドなクリームチーズをブレンドしたレアチーズケーキに合う

ダーズリン：果実のような香りが特徴

ニルギリ：さっぱりとした味わいが特徴

■黒豆とクリームチーズのタルト

黒豆とクリームチーズで焼き上げたタルトの中には、甘く煮た黒豆を一粒入れました。爽やかなレモンピールをアクセントにして、さっぱりと召し上がれます。

オススメの紅茶

ほんのり酸味ある黒豆とクリームチーズのタルトは、レモンピールをひいたタルト生地

ティトゥーリアハニー レモン：はちみつ入りレモネードの香りとハイビスカスの程よい酸味が特徴

■ゴーダチーズとナツメグのミニパウンドケーキ

ゴーダチーズをすりおろして練り込んだ生地を焼いたパウンドケーキ。ナツメグとブラックペッパーがアクセントになった大人の味です。はちみつのグラス（粉糖とはちみつ、レモン汁を合わせたシロップ）で仕上げています。

オススメの紅茶

クリーミーでさっぱりしたゴーダチーズの大人のパウンドケーキに合う

アッサム：こくがあり高い香りが特徴

<中段> ※クロステッドクリーム、ジャム付き

■プレーンのスコーン

■ゴルゴンゾーラのスコーン

オススメの紅茶

青カビの香りとしっかりとした塩味が特徴的なゴルゴンゾーラチーズに合う

アールグレイ：高い香りが特徴

■栗のスコーン

<下段>

■カレー風味のクスクス グラタン風 パルメザンチーズチュイール添え

パイ生地のカップの中にカレー味のクスクスを詰め、モルネーソース（パルメザンチーズ入りのベシャメルソース）をかけ、ベーコンバトネ（短冊状のベーコン）とパリッと焼いたパルメザンチーズのチュイールをトッピングしました。

■シェーブルとミントの黒胡麻バスケット

黒胡麻入りのバスケットに、食べやすいようにクリームチーズをミックスしたシェーブルチーズ（ヤギのミルクのチーズ）のムースを絞り込み、ミントと蜂蜜のソースをトッピングしました。ミントの葉が添えられています。

■タブナードと赤ワインパンのサンド

チーズに合う赤ワインを練り込んだパンに、ポークパストラミ、タブナードソース、ピンクロッサ（紫のレタス）を挟んだミニサンドウィッチです。

■トマトとモッツァレラチーズのピザ風オープンサンド

チャバタに水牛のミニモッツァレラチーズ、赤&黄トマト、ジェノバペーストを乗せてオープンでピザ風に焼き上げています。

オススメの紅茶

しっかりとした食感とミルクの甘味が広がる味わいのフレッシュチーズのモッツァレラに合う
ダーズリン：すっきりとした味が特徴

フロマージュ アフタヌーンティー概要

- 期間 : 2018年11月1日(木)～11月30日(金)
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
※ご予約は平日のみ承っております。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 3,800円(消費税込み・サービス料別途)
- 詳細 : **チーズ 8種類**
マスカルポーネチーズ、カマンベールチーズ、クリームチーズ、
ゴダチーズ、パルメザンチーズ、シェブルチーズ、
モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラチーズ
紅茶 20種類
スワラエリア、ダーズリン、ニルギリ、ティトゥーリアハニー レモン、アッサム、
アールグレイ、イングリッシュブレックファスト、グリーンティーマスカット、
モルゲンタウ、モルゲンソネ、シュルマートルンク、ルイボス、キーマン、
アイリッシュウィスキークリーム、アイスセイロンティー、ソフトピーチ、
ベストバランス、アップルティー、ピーチティー、ウヴァ
※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。
※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/325b922f505ad38.html>

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、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「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「LVX 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 マーケティング課
担当：園部、鈴木

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：關(せき)、石原、重田(おもだ)

TEL: 03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp