

## 桜の香り、色味、味わいに囲まれて。ピンクスイーツで彩る 「桜アフタヌーンティー」を2月17日よりスタート

～ この時期にしか味わえない、手土産にもひとりスイーツにもピッタリのスイーツ3種も販売開始 ～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、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、桜の香り、色味、味わいを存分に楽しんでいただける「桜アフタヌーンティー」を2020年2月17日（月）より提供いたします。また、チーズ、ホテルメイドのパンやスイーツを扱う「ペストリー&チーズショップ」にて、この時期にしか味わえない桜スイーツ3種を、2020年3月1日（日）より販売いたします。

ホテル椿山莊東京の庭園は、早咲きの河津桜や寒緋桜などを皮切りに、2月～4月にかけて、陽光桜、雅桜、ソメイヨシノなど、約20種120本の桜が順に見頃を迎えます。清々しく澄んだ早朝の陽の光に照らされる“朝桜”や、幻想的な夜のライトアップに浮かび上がる“夜桜”、そして最寄り駅「江戸川橋」から続く神田川沿いの“桜並木”など、ホテル椿山莊東京一帯は知る人ぞ知る都内屈指の桜のスポットです。

### ◇昨年は約4,300名が堪能した、人気の「桜アフタヌーンティー」が今年も登場。

毎年ご好評をいただいている桜アフタヌーンティー。今年も桜や旬の食材をふんだんに使用した可愛らしいピンクのアフタヌーンティーが登場します。

上段は、ピンクと白をモチーフにした4種のスイーツを並べました。桜のガナッシュをサンドしたマカロンは、桜あんクリームを桜の花びらをプリントしたバニラ味のマカロンで挟みました。下段には、桜の花が入ったクリームチーズとサクサクのパイがアクセントのパイサンドや、グレープフルーツが爽やかに香るシュリンプとアスパラガスのサンドウィッチなどを味わっていただけます。

### ◇手土産やひとりスイーツにもぴったりの3種のスイーツ

- 桜ロールケーキ  
生クリームに黒豆と桜のあんを合わせ、少し塩味をきかせた和風のロールケーキです。桜風味の生地の内側には桜シロップを使用。桜パウダーをあしらった可愛らしい見た目は、家族、友人などへの手土産にもぴったりです。
- 桜とピスタチオのパナコッタ  
白いバニラと桜のパナコッタに、ピスタチオの濃厚ババロア、喉ごしのよい桜ゼリーを重ねたさっぱりスイーツ。トッピングには塩漬けの桜を、ババロアには花びらに見立てて苺のスライスで可愛らしく仕上げています。
- 桜キューブ  
白いスポンジと苺と桜のシロップが香るピンクのスポンジを、市松模様に仕立てたケーキです。桜の風味を加えたバタークリームが、味と香りのアクセントに。アーモンドと、ホワイトチョコレートを飾りました。フワフワ&カリカリ食感をお楽しみください。

## 概要

### ◇桜アフタヌーンティー

- 期間 : 2020年2月17日(月)～4月12日(日)  
※ご予約は平日のみ承っております。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00  
※2020年1月6日(月)～2月28日(金)  
平日に限り、スイーツbuffet開催のため、  
アフタヌーンティーのご提供時間は、  
14:30～L.O.18:00となります。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 桜アフタヌーンティー 4,000円  
ウエルカムドリンク付き 4,500円  
※消費税・サービス料別
- 内容 :



3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ (上段)	フルールプランタニエールのクランチ	春の花々の蜂蜜と呼ばれ、花とフルーツの風味を感じるフルールプランタニエールに、苺の風味も加え、ピアンティーヌ(クレープを薄くパリパリさせたもの)とチョコレートでクランチに仕上げました。
	桜のガナッシュをサンドしたマカロン	桜の花びらをプリントしたバニラ味のマカロンは、中に塩で塩味を出した桜あんクリームが入っています。チョコレートガナッシュとクルミで食感も楽しめます。桜風味感じる和マカロンです。
	レアチーズクリームタルト	タルトの中に桜の葉を練り込んだ桜あんクリーム、黒豆が1つ入っています。タルト生地は、ピーズの香りを付け、エキスを色づけし、アクセントに黒胡椒を加えました。
	桜のジュレ フラワーエスプーマ	中にフランボワーズの果肉とレモンが入っているさっぱりとした苺ゼリー。フラワーエスプーマは桜味で、この時期ならではのジュレに仕上げました。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、桜とよもぎと相性の良いあずきのクロテッドクリームもご用意します。	プレーン	27年以上も愛される定番のプレーンスコーン。
	桜のスコーン	桜のペーストとドライチェリーを練り込み、上に桜の花びらをのせました。
	よもぎのスコーン	よもぎのペーストを練り込んだスコーン。
セイボリー (下段)	シュリンプとアスパラガスのサンドウィッチ グレープフルーツの香り	グレープフルーツの果肉が入っており、爽やかな風味のサンドウィッチ。パンは、ほうれん草のパンを使用しています。
	グリーンピースと筍のタルト 自家製タルタルソース	細かくカットした筍が入ったタルタルソースにチーズをのせて焼き上げました。その上にグリーンピースのムースをのせて。食べごたえのあるタルトの食感に、まろやかなムースが良く調和します。
	クリームチーズと桜のパイサンド	パイサンドの下段にはあんことクルミ、上段には桜の花が入ったクリームチーズに抹茶パウダーをかけました。サクサクのパイと濃厚な味わいのクリームチーズをお楽しみください。
	ハニーハムとセロリのジェノベーゼ	セロリとセミドライトマトを生そのまま使用し、甘いハニーハムの上のせました。さっぱりしたセロリとトマトの酸味が、スイーツの合間のお口直しによく合います。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0920（10：00～21：00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/sakuraafternoontea2020/>

#### ◇シーズナルケーキ～桜（SAKURA）～

■期間：2020年3月1日（日）～4月12日（日）

■時間：8：00～20：00

■店舗：ペストリー&チーズショップ

■料金：  
桜ロールケーキ 3,200円  
桜とピスタチオのパンナコッタ 620円  
桜キューブ 650円  
※消費税別

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-7613

■URL：[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2020sakura\\_sweets/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2020sakura_sweets/)

### 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、「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「L.V.X. 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](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：石黒、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto:hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp)

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。