

今夏は緑豊かな都会のオアシスに。オープン・エアで集う夏！ ビールとシャンパンのフリーフローイベントを7月より開催！

～庭園を目前にしたテラスで堪能するビアガーデンが初登場！～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・統括総支配人：山下 信典）は、7月4日（土）より、宴会場のテラス席を活かしたビールのフリーフローイベント「目白の森 BEER GARDEN TERRACE」を、7月16日（木）より、空中庭園「セレニティ・ガーデン」で最高品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2020」を開催いたします。

新型コロナウイルスの感染拡大により、外出自粛や大人数での集いの中止など生活は大きく変化しました。当ホテルも、6月1日より段階的に営業を再開してまいりましたが、開放感あふれる夏に、屋外で安心・安全にホテル時間を楽しんでいただきたいという想いから、さながら森のような広大な庭園を存分に活かした2つのイベントを実施いたします。今年の夏は、都会のオアシスでビールかシャンパンのフリーフローで、思い思いのホテル時間をお過ごしください。

◇目の贅沢な絶景を望むビアガーデンが初登場！

今年初めて開催する「目白の森 BEER GARDEN TERRACE」は、夏の涼を感じられる夕方の時間に、ライトアップされた庭園を眺めながら、ひんやりと冷えたビールをお楽しみいただけるイベントです。

料理は、ピリリと辛いケイジャンソースをたっぷりかけてお召し上がりいただく牛肉ステーキやニンニクたっぷりの夏野菜のアヒージョ、トルティーヤロールなどビールと相性の良いメニューをご用意。デザートにはガトーショコラ、フローズンフルーツとグレープフルーツジュレをお楽しみいただけます。

安全性を保つために、お席はソーシャルディスタンスを十分にとった席配置でご案内。また、お料理は、自らお取りいただく形式ではあるものの、料理卓にはシールドを設け、お客様とスタッフ間の飛沫感染防止に努めております。その他、チケット制で一皿ずつスタッフがご提供いたしますので、安心してお召し上がりいただけます。

◇初夏の恒例の非日常体験イベント。今年はロクシタンの世界観を演出！

「シャンパンガーデン2020」は、空中庭園「セレニティ・ガーデン」で、最高品質なシャンパンとともに、ロクシタンにインスピレーションを受けた料理や、プロヴァンスの香り溢れる料理で、上質な大人時間を演出いたします。オードブルプレートは、プロヴァンス地方で親しまれる魚介や肉、チーズを使った料理10種を提供。シャンパンは、モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアルなど4種類がお楽しみいただけるほか、ラグジュアリープランでは、さらにワンランク上質なシャンパンをご提供いたします。

概要

目白の森 BEER GARDEN TERRACE

- 期間 : 【2020年7月】
4 (土)・5 (日) 9 (木)・10 (金)・12 (日) 17 (金)・18 (土)・19 (日)・30 (木)・31 (金)
【2020年8月】
2 (日)・8 (土)・9 (日)・10 (月・祝)・20 (木) 21 (金)・22 (土)・23 (日)・28 (金)・
30 (日)
※ご予約は、2名様以上にてお申し込みください。
※国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。
※最少催行人数に満たない場合や、会場都合により中止となる場合がございます。
- 時間 : 19:00～21:00 (平日)
18:30～20:30 (土日祝)
※お席は2時間制
※受付は当日バンケット棟 3F ロビーまたはインフォメーションデスクでご確認ください。
- 店舗 : ホテル椿山荘東京 バンケット棟 宴会場テラス
※雨天時は宴会場内にてお席をご準備いたします。
※会場は当日受付でご案内いたします。
- 料金 : 6,500 円
※消費税・サービス料込
- 内容 : ①【皆様に一皿ずつご用意】
・牛肉ステーキ オニオンフライケイジャンソース
・ミックスパエリア
・夏野菜アヒージョ
※チケット制にてご用意します。
②【食べ放題料理から】
・フライドチキン サワーオニオンソース
・インカの目覚めのナチョス
・だだ茶豆
・トルティーヤロール
・ガトーショコラ
・フローズンフルーツとグレープフルーツジュレ
③飲物/フリードリンク
生ビール、スパークリングワイン、カクテル4種、ソフトドリンク各種
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/%e7%9b%ae%e7%99%bd%e3%81%ae%e6%a3%ae-beer-garden-terrace/>



シャンパンガーデン 2020

- 期間 : 7月16日(木)～8月30日(日) ※木～日曜日、祝日限定
9月4日(金)～9月26日(土) ※金曜日、土曜日、祝前日
※事前予約制。ご利用は2名様より承ります。
※国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。
- 時間 : 18:00～/18:30～/19:00～ (入店時間から90分間のフリーフロー)
※お席は2時間制
- 店舗 : ホテル椿山荘東京 ホテル棟5階 空中庭園「セレンティ・ガーデン」
- 料金 : スタンダードプラン 13,000 円
ラグジュアリープラン 15,000 円
※消費税・サービス料込

■内容

: ①4種のシャンパンフリーフロー

【スタンダードプラン】

- ・モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル
- ・ニコラ・フィアット ブリュットレゼルヴ
- ・マム・グラン・コルドン
- ・テタンジェ ブリュットレゼルヴ

【ラグジュアリープラン】

- ・ヴーヴ・クリコ イエローラベルブリュット
- ・ビルカール・サルモン ブリュットレゼルヴ
- ・バロン ド ロスチャイルド ブリュット
- ・ポール・ロジェ ブリュット・レゼルヴ

※両プランともビール、ワイン、各種カクテル、ノンアルコールドリンク含む

- ②氷を入れて楽しむモエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル (お一人様 1杯)
- ③プロヴァンスをイメージしたオードブルプレート
- ④ロクシタンで人気の夜用美容液や新製品含むスキンケアサンプルセットをプレゼント



メニュー詳細

テーマ	詳細
インスピレーション料理	① パプリカの冷製スープ ロクシタンカラーのオレンジを表現。アクセントに山椒で香り付け。
	② 鯛 (イワシ) のエスカベッシュ ビタミンカラーのオレンジが映える一品。人参の栄養をたっぷりと。
郷土料理	③ ラディエールパン アンチョビの塩気と玉葱の甘みが絶妙な南仏のピザをアレンジ。
	④ チキンのシトロコンフィ 低温でじっくり煮ることですっきりとジューシーな味わいに。
	⑤ ラタトウィユのカップ 野菜たっぷりのラタトウィユをピンク色のバスケットに詰め込みました。
	⑥ ブイヤベースゼリー 魚介の旨みを一口サイズのゼリーに閉じ込みました。
	⑦ サラダニソワーズ 南仏の味覚が詰まった、お酒とも相性が良いサラダ。
	⑧ 鱈 (タラ) のブランダードのクロケット フランス南部の郷土料理ブランダードをクロケットにアレンジ。
	⑨ 鱈 (スズキ) のパイ包み よく使われる鱈の定番料理をオランダーズソースで爽やかに。
	⑩ ヤギのチーズのキャラメリゼ 定番のヤギのチーズの塩気とキャラメリゼの甘みと香ばしさがマッチ。
食後のカクテル	プロヴァンスでよく飲まれているロゼスパークリングを使ったオリジナルカクテル「ボンズヴィニール」をご用意いたします。

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00~20:00)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2020-champagne_garden/

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：鈴木、園部

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：石黒、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: 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。