

世界3大珍味“キャビア・フォアグラ・トリュフ”を贅沢に使用したスペシャルハイティー 「プレミアムイブニングハイティー」を7月16日よりスタート

～1日数量限定。夜の優雅な大人の時間をお楽しみください～



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、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、世界3大珍味などの贅沢な食材を使用した「プレミアムイブニングハイティー」を、2020年7月16日（木）より提供いたします。

◇ペアリングもついたスペシャルなイブニングハイティー

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、お食事をメインにゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。当ホテルでは、一度食べたら忘れられないシェフ特製の逸品「ローストビーフ」や三段のオードブルスタンド、デザートなどセットにして約15年に渡り提供しております。

今回提供する「プレミアムイブニングハイティー」は、世界3大珍味を使用したオードブルスタンドなど、「イブニングハイティー」がさらにグレードアップし、白・赤ワインなどのペアリングもついたスペシャルなハイティーとなっています。

◇世界3大珍味“キャビア・フォアグラ・トリュフ”の贅沢な食材を使用

三段オードブルスタンドの上段には、世界3大珍味を贅沢に使用。カリフラワーパンナコッタの上にキャビアを大胆にのせた「キャビアとカリフラワーパンナコッタ」は贅沢な一品です。「フォアグラのガトー仕立て」は、フォアグラのパルフェに白ワインや香辛料でコンポートしたドライイチジクを間にサンドしました。ケーキのように美しい見た目の濃厚なフォアグラの味わいをお楽しみいただけます。

また、トリュフオイル入りの「トリュフオムレツ」は、オムレツの上にもスライスしたトリュフをトッピング。器のフタを開けた瞬間からトリュフの芳醇な香りに包まれます。

◇肉の旨味がたっぷり。赤ワインにぴったりな「シェフ特製ビーフプレート」2品が登場

「シェフ特製のビーフプレート」は、赤ワインと相性が抜群です。ひとつめは、もも肉を真空し、2時間低温調理した「和牛もも肉と野菜のグリユ」で、添えてあるグレイビーソース・ハーブソルト・バルサミコソースの3種をつけて、それぞれ違った味をお試しください。もうひとつの「牛ほほ肉のパイ包み」は、牛ほほ肉を赤ワインで1日漬け、玉葱や人参などのミルポワを加えて、150℃のオーブンで3時間煮込んだ逸品。パイを開けると、カマンベールチーズがとろりと溶け出し、柔らかく濃厚な味わいの牛ほほ肉をご堪能いただけます。

陽が沈みはじめ、優雅な雰囲気が漂う大人の時間に、ホテルメイドの味を存分にご堪能ください。

◇メニュー詳細

内容	メニュー名	内容
3段オードブルスタンド (上段)	キャビアとカリフラワーパンナコッタ	カリフラワーパンナコッタの上一面に、贅沢にキャビアをのせた一品。キャビアの塩味とカリフラワーの甘味が調和します。
	フォアグラのガトー仕立て	フォアグラのパーフェの上にはバルサミコ。白ワインや香辛料でコンポートしたドライイチジクを間にサンドし、ケーキのような美しいガトー仕立てにしました。
	トリュフオムレツ	オムレツの上にトリュフをスライスしただけでなく、オムレツにもトリュフオイルを入れた香り高い一品。
3段オードブルスタンド (中段)	魚介スモークのプロシエット	スモークしたサーモン・ムール貝・白身魚・トマト・オリーブのプロシエット。白ワインがおすすめです。
	天使の海老のカルピオーネ	サフラン入りクールブイヨンで火を入れた海老の南蛮漬けです。
	オマール海老とカニのトルティーヤロール	オマール海老・カニ・キュウリとマヨネーズを加えたパパイヤソースを、トルティーヤで巻いています。
	イワシのロール仕立て	イワシにラタトウイユをロール状に巻き、バジル風味の香草パン粉をふり、オーブンでカリッと焼き上げました。
3段オードブルスタンド (下段)	白身魚のハンバーガー	可愛らしいサイズの白身魚のミニハンバーガー。
	ローストビーフのカルパッチョ仕立て	ローストビーフにパルメザンチーズ、ルッコラを添え、バジルマヨネーズでお召し上がりいただきます。
	フランス産チーズ盛り合わせ	ウォッシュチーズ・ミモレットのチーズ2種。
シェフ特製 ビーフプレート	和牛もも肉と野菜のグリユ	もも肉は真空し、60°Cで2時間低温調理。周りだけを焼き、肉汁を閉じ込めました。グレイソース・ハーブソルト・バルサミコソースの3種をそれぞれお楽しみいただけます。
	牛ほほ肉のパイ包み	牛ほほ肉を赤ワインで1日漬け、玉葱や人参などのミルポワを加えて、150°Cのオーブンで3時間煮込みました。パイを開けると、カマンベールチーズがとろりと溶け出し、柔らかく濃厚な味わいの牛ほほ肉をご堪能いただけます。
デザート	選べるデザート	ニューヨークチーズケーキ、クラシックチョコレートケーキ、アップルパイ、アイスクリーム3種盛り、季節のデザートなどから、お好きなデザートを1つお選びいただけます。

※「グラスシャンパン、グラス白ワイン、グラス赤ワイン付き」と「グラスシャンパン付き」の2種プランをご用意しております。

※デザートは当日の状況により、ご用意している内容が変わります。

※最後にコーヒーまたは紅茶をお選びいただけます。

概要

プレミアムイブニングハイティー

- 期間 : 2020年7月16日(木)～通年
※事前予約制(3日前まで)
- 時間 : 18:00～L.O.20:30
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : グラスシャンパン、グラス白ワイン、グラス赤ワイン付き 9,800円
グラスシャンパン付き 8,000円
※消費税・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/premiuevening/>

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

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：馬場、児玉、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」をお願いいたします。