

2021年は“おうちでヌン活”！
バレンタイン特別仕様のアフタヌーンティーメニューが楽しめる
「バレンタインスイーツセレクション」を2月1日より予約受付開始
～「東京雲海レストラン」のバレンタイン限定コースや大人のスイーツ作り体験教室も～



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、ホテルショップ「セレクションズ」にて、「バレンタインスイーツセレクション」を2021年2月12日（金）から14日（日）まで限定販売。それに伴い、2021年2月1日（月）より予約の受付を開始いたします。

2021年のバレンタインのテーマは、「おうちでヌン活」。“ヌン活”とはアフタヌーンティーを楽しむ活動のことで、近年SNS等を中心に注目されています。

今回は、ご自宅でもバレンタイン特別仕様のアフタヌーンティーをお楽しみいただけるよう、ハートやピンクなどバレンタインをイメージしたメニューをご用意しました。スイーツに合う赤ワインのハーフボトルもセットとなっており、お酒とスイーツのペアリングもお楽しみいただけます。

※期間中、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」では「ストロベリーアフタヌーンティー」を提供。

また、2021年2月11日（木・祝）から2月14日（日）において、庭園を一望できる開放的な空間で、「東京雲海レストラン」のバレンタイン限定コースを提供。3月12日（金）から3月14日（日）は、ホワイトデー限定コースも提供いたします。

その他、バレンタインに向けたスイーツ作りとランチがセットになった「大人のスイーツ作り体験教室&椿ランチ」を5日間限定で開催。今年は、高級チョコレート「ヴァローナ」を使用した2種類の“ケーキショコラ”作りを行います。体験教室の後には、3つのプレートでご提供する「椿ランチ」をごゆっくりとご堪能ください。

バレンタインスイーツセレクション

テイクアウトで好評の「アフタヌーンティー スイーツセレクション」がバレンタイン限定商品として登場。お酒が好きな男性でも楽しめる、お酒と相性の良いチョコレートやスコーンをご用意しました。また、赤ワインのハーフボトルもセットになっています。黒いベリー系の味わいとカシスリキュールのような甘味と力強さが、スイーツに合います。ご自分へのご褒美や、カップルでシェアしてお楽しみください。



- 商品名 : 「バレンタインスイーツセレクション」
 - 期間 : 予約期間 2021年2月1日(月)～2月12日(金)
販売期間 2021年2月12日(金)～2月14日(日)
※要予約(お渡しの2日前まで)
※数量限定
 - 店舗 : セレクションズ
 - 料金 : 4,500円
※消費税別
 - 内容 :
 1. ショコラバナナブラウニー
バナナが入ったブラウニー。お子様も食べやすい味で、親子でも一緒にお楽しみいただけます。
 2. ストロベリーラミントン
ラミントンはオーストラリアのお菓子。スポンジケーキにストロベリーソースを染み込ませて作ったケーキです。
 3. 金柑のタルトショコラ
タルト生地の中にショコラのアーモンドクリームを入れ、その上に刻んだ金柑のコンポートとショコラのメレンゲをのせました。ショコラの苦みの中に、金柑の風味を感じていただけます。
 4. ラムレザン
アーモンドの生地ラム酒シロップとラムレーズンを入れ、大人な味に仕上げました。発酵バター風味や香りが食欲をそそります。
 5. ショコラクリュ
お酒と一緒に楽しめる生のショコラ。上に乗っている、アーモンドクラクラン(アーモンドの糖衣がけ)とフリーズドライのラズベリーが味のアクセントに。
 6. 抹茶のブッシュェ
ふわふわ生地のお菓子に抹茶クリーム(福岡県の八女茶を使用)をサンド。表面にゴマをあしらって和テイストにしました。
 7. ハート型のチョコレート
アールグレイのガナッシュが入ったチョコレート。バレンタインに定番のハート型をご用意。
 8. マドレーヌショコラ
濃厚なチョコレートの味が堪能できるマドレーヌ。ヴァローナのショコラを贅沢に。
 9. ストロベリーマカロン
ストロベリーのバタークリームをサンドしたマカロン。
 10. スコーン(3種)
「ミックスベリースコーン」と「くるみとブルーベリーのスコーン」、「プレーンスコーン」の3種をご用意。
※メイプルシロップ、いちごジャム、クロテッドクリーム付きです。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00～18:00)
 - URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/valentine_sweets_2021

東京雲海レストラン

「東京雲海」と「千の光のライトアップ」は、受け継がれてきた想いと現代技術を活用した演出を掛け合わせた開業70周年2022年に向けた3か年計画「庭園プロジェクト」の第一弾で、今年10月1日より一般公開しています。

今回は、4日間限定でバレンタインコースが登場します。バレンタイン



の限定コースには、メインにカカオの香り広がるプレートをご用意。チョコではないホワイトチョコの見た目も楽しめます。伝統のオニオングラタンスープも登場します。雲海の絶景と共にバレンタインディナーをゆったりとした空間でお楽しみください。

- メニュー名 : 「バレンタイン限定フレンチコース」
 - 期間 : 2021年2月11日(木・祝)～2月14日(日)
 - 時間 : 18:00～L.O.19:30(～22:00)
 - 会場 : バンケット棟3階(エントランスフロア)東京雲海を一望できるロケーションのお席
※ご入店の際は、カフェ「フォレスト」カウンターへお越しください。
 - 料金 : 15,000円
※消費税、サービス料別
 - 内容 : 1. アミューズブーシュ
雲海に見立てた煙とともに可愛いピンク色のボルシチのムース。
2. パテ・アン・クルート
カリッと焼いたパイ生地で包まれた肉のテリーヌ。オリーブオイルで炒め、マリネ液に漬け込み冷やしたグレックレギュームや、キャロットラペ、サラダと一緒に華やかに盛り付けました。
3. 伝統のオニオングラタンスープ
レストラン「カメリア」伝統のオニオングラタンスープの登場。飴色になるまでじっくり玉ねぎを炒め、手間と時間をかけて作り上げる人気のメニュー。
4. スパイスを纏った真鯛のポワレ
厳選して選んだ数種類のスパイスを纏い、オリーブオイルで焼き上げます。爽やかな香りをまとう真鯛をお楽しみください。
5. カカオ香る牛頬肉の赤ワイン煮込み クミン風味のキャロット添え
愛情を表現したハート形の2色の人参、ジャガイモのピューレはホワイトチョコレートに見立て、散りばめました。たっぷりの赤ワインで煮込んだ柔らかい牛頬肉に、ビターチョコレートを溶かして煮込んだ、カカオの香り広がる特製ソースで仕上げた逸品です。
6. フォンダンショコラ バニラアイス添え
フォンダンショコラの中から、鮮やかなベリーソースがとろけだします。フルーツやバニラアイスとともにお楽しみください。
※その他、コーヒー又は紅茶、小菓子つき
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
 - URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/restaurant2021/>

大人のスイーツ作り体験教室&椿ランチ ～2つのケーキショコラ オレンジとラズベリーの香り～

毎回好評の「大人のスイーツ作り体験教室&ランチ」。今年のバレンタインは、高級チョコレート「ヴァローナ」を使用した2種類の“ケーキショコラ”作りを行います。ひとつは、オレンジピールを混ぜ込み焼き上げたオレンジ香るケーキショコラ。もうひとつは、赤色が華やかなラズベリーのケーキショコラ。ブランデーの香る大人のリッチな2つのケーキショコラ作りをお楽しみください。また、参加者様には、特製レシピをプレゼントいたします。スイーツの作り方は、ホテルのパーティシエが丁寧に教えるため、初心者の方も安心してご参加いただけます。また、体験教室の後には、3つのプレートでご提供する「椿ランチ」をごゆっくりとご堪能ください。



- 期間 : 2021年2月6日(土)、7日(日)、11日(木・祝)、13日(土)、14日(日)
- 時間 : 受付・集合 10:30/体験教室 11:00～12:30/食事 12:30～14:00
- 会場 : 宴会場
- 料金 : お一人様 8,500円

- ※消費税、サービス料込
- 内容 : <体験教室>
高級チョコレート「ヴァローナ」を使用した2種類のケーキショコラ作り
<お食事>
料理/3つのプレートでご提供する椿ランチ (オードブル・メイン・デザート)
飲物/ウェルカムドリンク付き (オリジナルノンアルコールカクテル)
※アルコールやソフトドリンクをご希望の方は、会場内でお買い求めいただけます。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00~20:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/homemade_sweets202102/

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
担当：中野、朝栄、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、森川、児玉

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。