

ホテルで栗拾いを楽しむようなティータイムを。秋の味覚「栗」を贅沢に使用した、
「マロンアフタヌーンティー」を10月1日よりスタート
～マロンアイリッシュコーヒーを楽しめるデザートカクテル付きプランも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・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、秋の味覚「栗」を贅沢に使用した「マロンアフタヌーンティー」を、2021年10月1日（金）より提供いたします。

◇栗の形をしたスイーツも！秋の風物詩「栗」を存分に楽しめるアフタヌーンティーが登場

今回の主役は、秋に旬を迎える“栗”。上段のスイーツは、しっとりとした食感のフィナンシェ生地のマロンケーキや、栗の形をしたバターサンドクッキー、栗のスイーツの王道で、最も栗を楽しめるグラスモンブラン、マロンペーストを丸めて最中をあしらうことで、いが栗に見立てたマロンショコラといった4種が登場。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、和栗とラム酒のスコーン、栗とドライプルーンのスコーンの3種をご用意しました。人気のクロテッドクリームや、チョコチップクロテッドクリームを付けてお召し上がりください。

また、下段のセイボリーでは、トリュフとハムを入れた鱈のブランダードの衣に素麺を使用し、いが栗に見立てたコロッケや、スモークサーモンとカリフラワーのキッシュなど、色や形を意識することでスイーツとの統一感を意識した4種のセイボリーをお楽しみいただけます。

スイーツ・スコーン・セイボリーそれぞれに栗や栗の形をしたメニューが散りばめられており、栗拾いを楽しむような秋のティータイムをご満喫いただけます。

◇デザートカクテル付きプランも！

デザートカクテル付きプランは、マロン風味のコーヒーにマロンクリームを浮かべ、「マロンアイリッシュコーヒー」風に仕上げました。栗の甘露煮を添え、一緒にお召し上がりいただくデザートカクテルです。



◇マロンアフタヌーンティー メニュー詳細

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ (上段)	グラスモンブラン	グラスの中に、プラリネショコラ、カシスムース、小さく刻んだ栗の渋皮煮を入れ、上にマロンクリームをしぼったグラスモンブラン。プラリネショコラや渋皮煮の様々な食感をお楽しみいただけます。
	栗のバターサンドクッキー	栗の形をした、バターサンドクッキー。栗のペーストを用いたバタークリームをクッキーでサンドしました。クッキーのしっとりとした食感とバタークリームの濃厚な味わいをご堪能ください。
	マロンケーキ	刻んだ栗を混ぜ込んだケーキに、ほんのりラム酒をきかせました。
	いが栗に見立てたマロンショコラ	マロンペーストを丸めてチョコレートコーティングし、けしの実をふることで栗に見立てました。いがの部分は最中を用いて、いが栗を表現しています。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリームと、チョコレートチップクロテッドクリームをご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	和栗とラム酒のスコーン	栗のシロップ、ラム酒を練り込んだスコーン。中には国産渋皮栗を入れました。栗の形をした可愛いスコーンです。
	栗とドライブルーンのスコーン	フランス産の栗ペーストを練り込んだスコーン。刻んだドライブルーンも中に入れました。栗の香ばしさを堪能ください。
セイボリー (下段)	ローストビーフとルッコラ ツナマヨネーズのサンド	ローストビーフ、ルッコラ、ツナマヨネーズをパンでサンド。パンは片面焼きし、香ばしさを出しました。
	トリュフのコロッケ 이가栗見立て	トリュフとハムを入れた鱈のブランダーの衣に素麺を使用し、이가栗に見立てたコロッケ。ブランダーのほのかな塩味とサクサク食感のいがをご一緒に。
	蟹と秋野菜のレムラード	蟹棒、牛蒡、人参、ブラウン榎茸を、エストラゴン、マヨネーズ、レモン汁でまぜ、味つけしました。スイーツのお口直しにお召し上がりください。
	スモークサーモンとカリフラワーのキッシュ	スモークサーモンとエシャロットのキッシュの上に、サワークリーム、ディル、ボイルしたカリフラワーをのせました。サワークリームとディルが爽やかな味わいです。

※紅茶は、約 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。

※デザートカクテル付きプランは、マロン風味のコーヒーにマロンクリームを浮かべ、「マロンアイリッシュコーヒー」風に仕上げをご用意。栗の甘露煮を添え、一緒にお召し上がりいただくデザートカクテルです。

マロンアフタヌーンティー概要

- 期間 : 2021年10月1日(金)～11月30日(火)
※アフタヌーンティーは、当面の間、完全ご予約制(前日18時まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : マロンアフタヌーンティー 4,950円
デザートカクテル付き 5,500円
※消費税込み・サービス料別途
- 内容 : <上段(スイーツ)>
 - ・グラスモンブラン
 - ・栗のバターサンドクッキー
 - ・マロンケーキ
 - ・いが栗に見立てたマロンショコラ<中段(スコーン)>
 - ・プレーン
 - ・和栗とラム酒のスコーン
 - ・栗とドライブルーンスコーン<下段(セイボリー)>
 - ・ローストビーフとルッコラ ツナマヨネーズのサンド
 - ・トリュフのコロッケ いが栗見立て
 - ・蟹と秋野菜のレムラード
 - ・スモークサーモンとカリフラワーのキッシュ<お飲物>
 - ・紅茶約20種類
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/marronat2021/>

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 マーケティング部門 担当：園部・中野
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：森川、藁科、馬場
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。