



マンゴーを使ったメニューで、都会にいながら南国リゾート気分を
スーパーフードも摂れる新カクテル『チアシード・フローズン』
メインバー「ル・マーキー」で、マンゴーとアサイーの2フレーバー

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、日射しに輝く深緑が眩しい季節、まるで南国リゾートを思わせるかのような、マンゴーをはじめとしたトロピカルなメニューを期間限定でご提供いたします。

メインバー「ル・マーキー」では2017年7月3日（月）～8月31日（木）までの期間、「チアシード・フローズン」をご用意。夏にぴったりなトロピカル感と、チアシードなどの肌に良いとされているスーパーフードも手軽に摂れる、女性に嬉しいカクテル。南国気分を楽しめる美の食材を用いたカクテルというだけでなく、氷のシャリシャリとした食感とチアシードのプチプチとした食感の両方を楽しめます。今回は、「マンゴー」と「アサイー」の2種類のフレーバーをご用意いたしました。

また、2017年7月3日（月）～9月15日（金）まで、ホテル内のレストランでは、期間限定の夏メニューをご用意いたします。

イタリア料理「イル・テアトロ」のディナーメニューでは、オマール海老にパッションフルーツとマンゴーの華やかなソースを添えた夏らしい一皿をご用意。ランチメニューでは人気のデザートワゴンにマンゴースイーツも登場。夏の高揚感をお楽しみください。

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」では、濃厚なマンゴームースをはじめ、この夏、初お目見えのココナッツバナナスコーンなどトロピカルなメニューを味わえます。フォトジェニックな鮮やかな彩りのアフタヌーンティーで、南国リゾートのようにゆっくりとした時の流れを感じられるティータイムを。

都会の喧噪を離れ、瑞々しい木々の葉に涼を感じる森のような庭園を望みながら、夏らしく華やかなリゾート気分を体験してみたいはいかがでしょうか。



「チアシード・フローズン アサイー（写真左）」
「チアシード・フローズン マンゴー（写真右）」



「UN'ESTATE ITALIANA～イタリアの夏～」



「サマーアフタヌーンティー」

■メインバー「ル・マーキー」『チアシード・フローズン』

話題のスーパーフードが手軽に摂れる、夏にぴったりなフローズンカクテル2種。氷のシャリシャリとチアシードのプチプチの食感を楽しめます。「チアシード・フローズン マンゴー」は、ゴジベリーを漬けたウォッカをベースにした一杯で、マンゴーの甘味とゴジベリーの酸味が溶け合う、トロピカルでありながらスッキリとした味わい。

「チアシード・フローズン アサイー」は、添えられたヨーグルトアイスで味の変化を楽しみながらお召し上がりいただけます。

真夏の夜に、爽やかな味わいのカクテルで、心身ともに涼やかにリラックスする贅沢なひとときをお過ごしください。



■イタリア料理「イル・テアトロ」『UN'ESTATE ITALIANA～イタリアの夏～』

南イタリアの華やかな夏の味覚をお届けします！

ランチコースでは、夏季限定でマンゴースイーツや初夏の愛らしいスイーツが並ぶ、デザートワゴンが登場。

お好きなスイーツをお好きなだけどうぞ。

また、イタリアの夏を想わせる、新鮮な桃と魚介のスパイシーな冷製カッペリーニパスタはシェフおすすめの一品。

ディナーコースでは、パッションフルーツとマンゴーのソースを添えた活オマール海老のソテーなど、地中海沿岸の風と夏の太陽をイメージしたメニューをご用意いたします。



緑溢れる都会の避暑地で、贅沢な夏をお過ごしください。

■ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『サマーアフタヌーンティー』

3段スタンドを飾るのは、しっとり食感の濃厚マンゴームース、パイナップルの甘みとお肉のスパイシーさが食欲をそそるブリオッシュサンドなどトロピカル感溢れるメニュー。

アフタヌーンティーでは夏気分を盛り立てるココナッツバナナスコーンも初登場。

イブニングキュートティーでは、ひんやり冷たいピスタチオのアイスクリームやシークワーサーのマカロンなど、ときめくスイーツをご用意しております。

南国リゾートで過ごすかのような優雅なティータイムをどうぞ。



夏メニュー概要

◆メインバー「ル・マーキー」『チアシード・フローズン』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00~24:00)

■期間 : 2017年7月3日(月)～8月31日(木)

■時間 : 18:00～L.O.24:00

- 料金 : 各 2,000 円 ※消費税込、サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/6758ff2bdf511c1.html>
- メニュー : チアシード・フローズン マンゴー
チアシード・フローズン アサイー

◆イタリア料理「イル・テアトロ」『UN'ESTATE ITALIANA～イタリアの夏～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2017年7月3日(月)～9月15日(金)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 デイナー 17:30～L.O.20:30
- 料金 : ランチ 5,500円 デイナー16,500円 ※消費税込、サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/7158f964842c75c.html>

◆ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『サマーアフタヌーンティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30～22:00)

- 期間 : 2017年7月3日(月)～9月15日(金)
- 時間 : アフタヌーンティー 12:00～L.O.18:00
イブニングキュートティー 18:00～L.O.21:30
※アフタヌーンティーのご予約は平日のみ承っております。
- 料金 : アフタヌーンティー 3,800円
イブニングキュートティー 3,000円
※消費税込、サービス料別
- URL : サマーアフタヌーンティー
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/18591bbc1e743d4.html>
サマーイブニングキュートティー
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/92591bb7b90dc48.html>

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: 眞田・大野
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com