



世界195以上の国と地域、25カ国の言語で販売されている「TABASCO®ソース」

「ホテル椿山荘東京」で味わう、  
夏にぴったりなTABASCO®ソースを使ったスパイシーメニュー5品  
**「TABASCO®ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT&SPICY～」**  
**「ザ・ビストロ」にて、6月28日（月）より提供開始**

世界195以上の国と地域、25カ国の言語で販売されている「TABASCO®ソース(タバスコソース)」を製造しているマキルヘニー社（アメリカ・ルイジアナ州、代表者：ハロルド・G・オズボーン氏）は、2021年6月28日（月）より期間限定で、ホテル椿山荘東京とコラボレーションを行い、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」にて「TABASCO®ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT&SPICY～」をテーマとしたメニュー5品を提供いたします。



この度、ホテル椿山荘東京と期間限定コラボレーションをし、開放的な雰囲気のカジュアルダイニング「ザ・ビストロ」にて、シェフ考案のTABASCO®ソースの味を活かした、夏にぴったりな料理・ドリンクを5品提供いたします。オリジナル国産牛100%のパテに、海老マヨとチーズ、卵をのせ、TABASCO®チポトレイソースでスモーキーな味わいを楽しめる贅沢なバーガーをはじめ、ちょっぴり刺激的なチュイールをのせた濃厚なチョコレートのカタラーナ、TABASCO®スコピオンソースを生地に練りこんだ旨辛パスタがアクセントのサラダ、トマトの酸味とソースの辛味で爽やかな味わいの冷製カッペリーニ、スパイシーで爽快感を味わえるジントニックなどの特別メニューをご用意いたします。一部の料理はテイクアウトすることができ、ご自宅でもスパイシーなスペシャルメニューを堪能いただくことができます。

「ザ・ビストロ」ならではの贅沢な5品と、TABASCO®ブランドの6種類のソースの組み合わせを通じて、ピネガー、レッドペッパー、塩などの天然調味料を使用しているからこそ“ただ辛い”だけではないメニューが揃い、素材の味を引き立て旨みを感じるTABASCO®ソースの魅力を最大限に活かしたメニューが用意されています。

## ■コラボレーション概要

名称：「TABASCO®ソースで楽しむ旨辛な夏～HOT&SPICY～」

期間：2021年6月28日（月）～9月20日（月）

住所：「ホテル椿山荘東京」（東京都文京区関口2丁目10-8）カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」

営業時間：ランチ 11:30～L.O. 15:00

ディナー 17:00～L.O. 21:00



## 「TABASCO®ソースで楽しむ旨辛な夏 ~HOT&SPICY~」メニュー詳細



### 「TABASCO®ソースを使ったホテルオリジナルソースで楽しむプリプリ海老マヨチーズバーガー」

「ザ・ビストロ」で人気のバーガーがTABASCO®ソースバージョンとして登場！

国産牛100%の特製パテにプリプリに仕上げた海老とチーズをのせた贅沢な逸品。マヨネーズにスモーキーなTABASCO®チポトレイソースを加えた濃厚かつスモーキーな味わいを楽しめるバーガーです。3種のTABASCO®ソースを使用したホテルオリジナルソース（タップナードガーリック、フォンドボーチポトレイ、メキシカンスコープオン）とともに様々な味わいをご堪能ください。



### 「刺激的な出会い ダークチョコレートのクレマカタラーナ 炎のTABASCO®ソースのチュイール添え」

ちょっぴり刺激的なTABASCO®ソースのスイーツが登場！

濃厚なチョコレートの冷たいプリュレに、ダークチェリーとHOT&SPICYを表現した「炎」のチュイールを添えて。炎のチュイールには、TABASCO®オリジナルレッドソースを使用。甘酸っぱさ×辛さの刺激的な出会いをお楽しみください。



### 「“冷製カッペリーニ” TABASCO®ソースで仕上げた夏野菜のレリッシュとガスパチョとともに」

TABASCO®ソースをまとわせたチェリートマトに海老、夏野菜を添えていただく冷製カッペリーニ。TABASCO®ソースを使ったスパイシーなガスパチョは、そのまま飲んだり、カッペリーニに少しずつかけたり、たっぷり混ぜたり、お好みでお楽しみください。トマトの酸味、TABASCO®ソースの辛味を感じる爽やかな味わいを存分に。



### 「パクチーとチキンのサラダ TABASCO®スコープオンソースを練り込んだスパイシーな旨辛パスタとTABASCO®ハラペーニョソースのドレッシングで」

たっぷりのパクチーに低温調理で柔らかく仕上げた鶏むね肉・リーフ・オニオン・トマト・水菜を使ったボリューム感のあるサラダ。TABASCO®スコープオンソースを練り込んだ旨辛パスタがアクセント。フレンチドレッシングベースのTABASCO®ハラペーニョソースを使用したマイルドな辛さのドレッシングでお楽しみください。



### 「TABASCO®チポトレイソースカクテル Epice Tonic (エピストニック)」

唐辛子のレッドとミントのフレッシュグリーンの爽やかなコントラストが美しい1杯。フレッシュの唐辛子とTABASCO®チポトレイソースに漬けたレモンスライスを入れて仕上げたジントニック。スパイシーな爽快感とともに弾ける夏を。



## 期間中にお楽しみいただける、TABASCO®ソースを使ったホテルオリジナルソース

### ■タブナードガーリックソース

オリーブベースのタブナードにTABASCO®ガーリックソースを加えた万能ソース

### ■フォンドヴォーチポर्टレイソース

ピストロ特製のフォンドヴォーソースにTABASCO®チポर्टレイソースを加えたスモーキーなソース

### ■メキシカンサルサスコピーオンソース

メキシカンサルサにTABASCO®スコピーオンソースを加え、辛味を効かせたソース

## TABASCO® ソースについて

TABASCO®ソースは、1868年にアメリカ・ルイジアナ州のエイブリー島で誕生したマキルヘニー社のオリジナルペパーソースです。原材料はレッドペパー、ピネガー、塩のたった3つのみ。樽の中で最大3年熟成して作られています。TABASCO®ソースは、料理に辛味を加えるだけではなく、素材の味を引き出し豊かな深みをプラスする、どのような料理にも合う万能調味料として世界中で楽しまれています。

TABASCO®BrandはオリジナルのTABASCO®ソースの他にも、TABASCO®ハラペーニョソース、TABASCO®ガーリックソース、TABASCO®チポर्टレイソース、TABASCO®ハバネロソース、TABASCO®スコピーオンソースなど、数々のペパーソースを販売しています。

■日本公式 Instagram : [@tabascojapan](https://www.instagram.com/tabascojapan)

■日本公式ウェブサイト : <https://tabasco.co.jp/>



## ホテル椿山荘東京について

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。

■ホテル椿山荘東京公式 Instagram : [@hotelchinzansotokyo\\_official](https://www.instagram.com/hotelchinzansotokyo_official)