

6/22 (金) そば処「無茶庵」リニューアルオープン こだわり東京素材と打ちたて自家製そばで「日本の粹」を体感！

オープニング記念： 東京の銘酒「澤乃井」×丁寧につくられた酒器「Sghr スガハラ」×充実のつまみ

2018年6月22日(金)より、ホテル椿山荘東京(東京都文京区・総支配人：和泉 浩)のそば処「無茶庵」が生まれ変わり、リニューアルオープンします。「無茶庵」では、国産そばの実を石臼で挽いたそば粉を季節毎に厳選し、その日打ちたてのすっきりとした歯ざわりと喉越しの良い自家製そばをご提供してまいりました。リニューアル後は、庭園の中に佇む古くから受け継がれた日本家屋の美の中で、「日本の粹」をコンセプトに、新たに、江戸の味を今に受け継ぐ「東京しゃも」や奥多摩の岩清水から生まれた銘酒「澤乃井」、東京の新鮮野菜など東京にこだわった逸品を採用し、その定評の自家製そばをさらに引きたてるこだわりのメニューと、心ほぐれる粹な時間をご提供いたします。



そば処「無茶庵」(イメージ)

文京区林町にあった紅葉旅館の離れを昭和29年(1954年)に移築したもの。室町期に造られたものと伝えられています。庭園のなかでもひとときわ静寂につつまれた佇まいです。



銘酒「澤乃井」と「Sghr スガハラ」のコラボレーション
 リニューアル後に充実するそばの前に楽しむ「つまみ」各種。
 そのつまみに合う銘酒「澤乃井」の飲み比べセットをご用意。
 良質の日本酒をより美味しく心地よく味わうことができるハンド
 メイドのガラス酒器でご堪能いただけます。

今回、東京都心にありながらも豊かな緑に包まれた閑静な佇まいをもつ「無茶庵」ならではのメニューをご用意いたしました。広葉樹チップを使った低温での薫製工程と乳酸菌による発酵工程を経て、これまでにない芳醇な薫りをまとった東京しゃもメニュー「東京しゃも熟成低温薫製」。一般的な生ハムと比較して極端に低い塩分濃度に仕上げているため、口の中で塩辛さが前面に出ないため、燻煙と乳酸発酵がさわやかに効いた生ハムの風味をご堪能いただけます。

「東京しゃもつけそば」は、赤身がしまっとうまみとコクが逃げない東京しゃも肉のつけ汁でいただく一品です。脂肪分が少なくさっぱりとした味わいでお召し上がりいただけます。

「特製山葵味噌と東京野菜」は、旬の野菜などその時に入荷できる東京産の野菜を「無茶庵」特製の山葵味噌でご提供する素材の魅力を引きたてる一品です。

長年ご愛顧いただいてきたそばの製法を継承しつつ、心ほぐれる粹な時間をお客様にご提供するため、お酒にもこだわりました。元禄時代に創業し東京の奥座敷奥多摩で古来変わらぬ製法でお酒づくりを続ける小澤酒造株式会社「澤乃井」をはじめ、全国の銘酒をご用意いたします。6月22日(金)～7月31日(火)まではリニューアルオープンを記念して、「澤乃井」の飲み比べセットをお楽しみいただけます。なめらかな口当たりの「澤乃井 東京蔵人 純米吟醸生酏造り」には「東京しゃも塩焼き」を、「酸味の利いた「澤乃井 純米生酒さわ音」には「チーズ味噌漬け」を。この度のリニューアルに際し、品数を充実させたつまみに合わせて日本酒を飲み比べていただけます。

そば処「無茶庵」リニューアル概要・メニュー詳細

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2018年6月22日(金) ~ リニューアル グランドオープン
- 時間 : ランチタイム 平日 11:30~L.O.15:00 土日祝 11:30~L.O.15:30
ディナータイム 17:00~L.O.20:00

■おもなメニュー :

料理長のおすすめ逸品 (東京しゃも熟成低温燻製)	2,500円
東京しゃもつけそば	2,300円
特製山葵味噌と東京野菜とともに	800円
もりそば	1,200円

※消費税込み、サービス料別

■夏季限定メニュー : 2018年6月22日(金) ~ 9月17日(月)

そば御膳 「涼爽」

前菜	本日のおすすめ七種盛り合わせ 玉蜀黍豆腐、とまと甘酢漬け、東京しゃも熟成ハム、 枝豆一塩、夏野菜わさび味噌和え、明日葉お浸し、 白身魚のサラダ仕立て
冷し鉢	東京しゃもスープで含めた翡翠冬瓜、 湯葉 共地餡
揚げ物	海老 白身 野菜二種
食事	自家製そば
甘味	本日のもの



そば会席 「谷若葉」

前菜	本日のおすすめ五種盛り合わせ 東京しゃも熟成ハム、夏野菜わさび味噌和え、 とうもろこし豆腐 枝豆 甘藷れもん蜜煮
造り	お刺身三種盛り 牡丹海老 鯛 かんぱち
冷し鉢	東京しゃもスープで含めた翡翠冬瓜、 湯葉 共地餡
焼物	東京しゃも塩焼き 野菜
揚げ物	海老 白身 野菜二種
食事	自家製そば
甘味	そば茶寒天クリームあんみつ



※上記メニューは、仕入れ状況等により、内容が変更になる場合がございます。

- 料金 : そば御膳「涼爽」 4,000円
そば会席「谷若葉」 6,500円 ※消費税込み、サービス料別

- 場所 : 東京都文京区関口 2-10-8 ホテル椿山荘東京 庭園内
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/muchaan/>

そば処「無茶庵」オープニング企画 “夏の粋 ~美酒の飲み比べ~”

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

東京食材を用いた酒に合うつまみなど、リニューアルに際し、メニューを充実させました。そのつまみを存分にご堪能いただくため、奥多摩の岩清水から生まれた銘酒「澤乃井」の飲み比べセットをご用意。「澤乃井」の日本酒5種より、お好きなもの3種お選びいただけます。香りがすっとたち、滑らかに口に流れ込み、良質の日本酒をより美味しく心地よく味わうことができるハンドメイドのスガハラガラスの酒器でお召し上がりいただけます。



- 期間 : 2018年6月22日(金)～7月31日(火)
- 料金 : 1,300円 ※消費税込み、サービス料別
- 日本酒内容と合わせてお召し上がりいただきたいおすすめのおつまみ:

酒	特徴	おすすめのおつまみ
◆澤乃井 東京蔵人 純米吟醸生酛造り	日本酒造りの原点「生酛造り」で仕込んだ純米吟醸酒。口当たりなめらかで、程よい酸が旨みを引き立たせる	東京しゃも塩焼き、冷やし冬瓜東京しゃもガラスープ仕立て、東京しゃも燻製 ほか
◆澤乃井 純米吟醸 蒼天純米吟醸	しっかりした吟醸香となめらかな味わい	〃
◆澤乃井 大吟醸	すっきりとした味わいが後をひく	さしみ、天ぷら
◆澤乃井 純米大辛口	純米のやわらかさと引き締まった辛口	そば、天ぷら
◆澤乃井 純米生酒さわ音	酸味の利いた、さわやかな純米酒	チーズ味噌漬け

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/135afe804fb3765.html>

「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、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「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「LVX 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：菅原
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com