

8月11日「山の日」に合わせ富士山グラスをご用意
「Sghr スガハラ」と石焼料理「木春堂」コラボレーションディナー！
 富士山の溶岩石プレートで焼きあげる“特選和牛静岡そだち”“浜名湖の鰻”

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、庭園に佇む石焼料理「木春堂」にて、8月11日の山の日に合わせて、日本一の山がある静岡県食材をふんだんに使用し富士山の溶岩石で焼き上げるディナー『千葉県九十九里に工房を構える「Sghr スガハラ」と石焼料理「木春堂」コラボレーションディナー』を、8月1日（水）～12日（日）までの期間限定でご提供いたします。



「Sghr スガハラ」と石焼料理「木春堂」コラボレーションディナー
 ハンドメイドのガラス器を堪能しながら、富士山の溶岩石で焼き上げる静岡食材。



Sghr スガハラ 富士山グラス
 様々な飲物を注ぐことで多彩な富士山が現れるグラスです。ディナーではこのグラスでビールをご提供。

今回のディナーでは、お料理に「Sghr スガハラ」のガラス器を使用してお提供いたします。「Sghr スガハラ」は、ひとつひとつをハンドメイドで作るガラスウェアブランドです。大切な方をもてなすとき、そっと彩りを添えてくれるようなガラス器で、木春堂ならではの料理をご堪能ください。ハンドメイドならではのぬくもりが、お料理をやさしく包み、お食事の時間と空間を鮮やかに演出します。

今回のディナーでは、「山の日」にちなんで、富士山がある静岡県食材にこだわりました。前菜には静岡富士高砂酒造の日本酒を練りこんだ胡麻豆腐をご用意。石焼食材には特選和牛静岡そだちのサーロインをご提供いたします。この和牛は、きめ細かなやわらかい肉質と口どけの良い脂肪が特徴です。健康で血統の良い黒毛和種の雌子牛だけを厳選し、静岡県内指定農場で大切に育てられています。広大な富士山の恵みを生かし、良質な牧草と稲わら、美味しい牛肉作りのために特別に配合された肥料により健康的に育てられています。この静岡そだちの和牛を、富士山の溶岩石で風味豊かに焼き上げてお召し上がりいただけます。

その他、浜名湖の鰻を白焼きをご用意いたします。浜名湖の鰻はあたたかな地ときれいな水という、鰻にとって理想の環境で育っています。急ぎ過ぎずじっくり育てられており、臭みもなく旨味がたっぷり詰まった鰻は、全国的に支持されるブランド鰻です。

デザートには、静岡産の果物と富士山サイダーでグラニテをご用意いたしました。富士山サイダーは、モンドセレクション最高金賞受賞の名水「富士山万年水」をベースに、富士山をイメージして作った富士の国のご当地サイダーです。天然水の素材を活かすため甘みを抑えてスッキリとしたのどごしを実現しています。

「Sghr スガハラ」と石焼料理「木春堂」コラボレーションディナー 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8月1日(水)~8月12日(日)
- 時間 : 17:00~L.O 20:00
- 店舗 : 石焼料理「木春堂」
- 料金 : 12,000円 ※消費税込、サービス料別途
- 提供数 : 期間中1日限定10食 ※予約制
- メニュー:
 - 飲物 「Sghr スガハラ」の富士山グラスで飲むビール
 - 前菜小鉢 静岡の銘酒を練りこんだ、自家製胡麻豆腐
夏鮭と蛸のぬた和え 糸瓜 ラディッシュ
 - 冷製スープ 無花果のすり流し 枝豆 カリフラワー
 - 焼き材 静岡和牛サーロイン 抹茶塩 卸しポン酢 レモン
浜名湖の鰻白焼き 五反田生山葵と土佐醤油
玉蜀黍 蓮根 薩摩芋 アスパラガス
 - 食事 鮎茶漬け ぶぶあられ 鮎たで 茗荷 霰仕立て
 - 甘味 メロン 白桃 西瓜 富士山サイダーのグラニテ



■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/435b30a630575cf.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