

ホテル椿山荘東京 meets カカオ界のスペシャリスト “ジャンルーカ・フランゾーニ”

## 最上級カカオ×イタリアンディナーの饗宴

幻のホワイトカカオを食す、非日常の大人のご褒美スポットへ

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）のメインダイニング イタリア料理「イル・テアトロ」にて、2018年1月17日（水）～2月28日（水）、DOMORI（ドモーリ）の創始者としても知られる、カカオ界のスペシャリスト “ジャンルーカ・フランゾーニ” とのコラボレーションによる、イタリアンディナーコース「REGALO（レガーロ）」が登場いたします。



世界のカカオ生産量の約0.002%と、世界的にも大変希少な“ホワイトカカオ”をはじめとした今話題の Bean to Bar（豆からチョコレートへ）を超える、Farm to Bar（農園からチョコレートへ）というカカオ産地との取り組みにより作り上げられたカカオを使用し、驚き、新しさに満ち溢れたフルコースをお贈りいたします。森のような庭園に佇むホテル椿山荘東京の優雅な空間で、最上級カカオがもたらす、大人のための豊かな時間をお楽しみください。

ジャンルーカ・フランゾーニ氏は、1994年イタリア ピエモンテ州で DOMORI（ドモーリ）社を設立。ベネズエラ・エクアドル・メキシコなどの産地に赴き、カカオを栽培の段階から手掛け、独自のチョコレートを開発。素材にこだわりぬいたカカオ・チョコレート製造工程を取り入れ、幻のホワイトカカオなどを生み出し続けている、カカオ界のスペシャリストです。

ホテル椿山荘東京は、「ミシュランガイド東京」発行以降、10年連続となる最高ランクの5レッドパビリオンを、また「フォーブス・トラベルガイド2017」では、ホテル部門・スパ部門にて、4つ星の評価をいただき、世界中のゲストをおもてなしするラグジュアリーホテルです。ヨーロッパアンエレガンスの上質な空間、本物の自然、美しい日本文化が一体となった唯一無二の空間です。

“大人の時間をもっと豊かに。”という双方の想いが重なり、大人だけの上質な時間を体感するコラボレーションが実現いたしました。最上級カカオ×イタリアンの饗宴にどうぞご期待ください。



メイン料理「高揚の瞬間」



アミューズ「驚きの出会い」

## 幻のホワイトカカオも登場！体験したことのない感覚へ。

新感覚の全8品のフルコースディナーで、心を解きほぐす。最初にお届けする料理は、アミューズ「驚きの出会い」。箱から、チョコレートボンボンのような鶏レバーのムース、幻のホワイトカカオの逸品が登場。初めて出会う斬新な味わいから、コース料理がスタート。

最上級のカカオを生みだすために、カカオ農園を造るところから情熱を注ぐジャンルーカ氏。そんな想いになぞらえて、今回のコース料理は、カカオ農園からチョコレートとして大切な方へ贈られるまでの“ストーリー仕立て”で、前菜からデザートすべてをお楽しみいただきます。



前菜「カカオ農園の喜び」は、カカオ産地の緑豊かな農園をイメージ。仔牛肉、ポルチーニ、プラリネで、カカオの収穫時期を迎えた農園の賑わいを表現し、南米のような明るく軽快なひとときを。

メインの「高揚の瞬間」は、特に、ジャンルーカ・フランゾーニ氏がおすすめる一品。鹿肉のローストに合わせる、まるでお菓子の板チョコのような愛らしいソースの正体は、赤ワインとチョコレートのソース。鹿肉の強い旨みと、芳醇でコクのあるソースの絶妙な相性を存分に。贈り物をイメージしたデザート「Farm to You!」では、希少なホワイトカカオをたっぷりとじこめて、より一層、豊かなひとときを演出いたします。ここでしか味わえない、ホワイトカカオをふんだんに使った最高級のデザートをご堪能ください。さらに、気品溢れる、のどぐろのアローストや、薫り高いフレッシュトリュフを目の前でサーブするトリュフと帆立貝のラヴィオリなど、大人の贅沢な余暇にふさわしいメニューが登場します。



## 上質なカカオを体感するプレミアムなイベント「Cacao Lovers」も。2017/11/17 限定



カカオの香り・味・文化・原産地など、カカオやチョコレートの魅力を体感する1日限定イベント「Cacao Lovers」を開催。今回、ジャンルーカ・フランゾーニ氏とのコラボレーションをサポートしていただき、最上級カカオの普及に、業界のパイオニア的存在として取り組まれている株式会社 明治 カカオクリエイター宇都宮 洋之氏を講師としてお迎えいたします。

普段なかなか体験することができない、カカオからチョコレートまでの製造工程の実演や様々な種類のチョコレートの食べ比べ、なども。ぜひこの機会に、お気に入りのカカオを探してみませんか？講座の後は、イタリア料理「イル・テアトロ」にて、2018年1月のイタリアンディナーコース「REGALO」スタートに先がけて、「REGALO」の一部を楽しめるほか、この日限定のチョコレートを使ったドルチェが登場するスペシャルメニューをご用意いたします。ご予約はお早めに（ご予約開始は10/16～）

## 極上の癒し、やさしい眠りへと誘う宿泊プラン



ジャンルーカ・フランゾーニの手掛けた最上級カカオを使ったディナーコース「REGALO」と贅沢なご宿泊がセットになったステイプラン。なんと客室は、館内に唯一の、ハイレゾ音源の自然音の中でお寛ぎいただけるハイドアウェイガーデンスイート指定。さらに、本プランご利用の方だけがお召し上がりいただけるメインバー「ル・マーキー」

でのやさしい眠りへ導く「大人のナイトキャップ（眠る前に楽しむカクテル）」や、最高の目覚めを演出するプレミアムブレイクファースト付き。大人の豊かな時間をたっぷり詰めこんだ極上の1泊2日をお約束いたします。



## 概要・メニュー詳細

### 「REGALO ～豊かな時間をあなたに～」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2018年1月17日(水)～2月28日(水) ※ご予約開始は10/16(月)～
- 時間 : 17:30～L.O.20:30
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 10,000円 ※消費税込・サービス料別途
- メニュー : 「REGALO ～豊かな時間をあなたに～」
  - ・<神秘のはじまり>  
カカオの実から
  - ・<驚きの出会い>  
カカオニブをまとった鶏レバーのムース  
ホワイトカカオとレモンのコンフィチュール
  - ・<カカオ農園の喜び>  
ヴィッテロトンナート 緑豊かなサラダ ポルチーニのプラリネ添え
  - ・<至福の香り>  
のどぐろのアローストと里芋のカラメッラート
  - ・<癒やしのひととき>  
トリュフと帆立貝のラヴィオリ  
フレッシュトリュフとともに
  - ・<高揚の瞬間>  
鹿ロースのハーブ塩パイロースト
  - ・<心躍る饗宴>  
ホワイトカカオ・ブラジル産カカオ・フロマージュ
  - ・<Farm to You!>  
ホワイトカカオのガナッシュ  
温かいジャンドゥーヤソース
  - ・コーヒー、エスプレッソ又は紅茶

### 上質なカカオを体感するプレミアムなイベント「Cacao Lovers」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017年11月17日(金) ※ご予約開始は10/16(月)～
- 時間 : <昼の部>受付10:30~/講座11:00~/食事12:00~13:30  
<夜の部>受付18:30~/講座19:00~/食事20:00~21:30
- 場所 : 講座:宴会場  
食事:イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 6,800円 ※消費税・サービス料込み
- メニュー : Cacao Lovers 1日限定スペシャルメニュー

## 「極上の癒し、やさしい眠りへと誘うステイプラン」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00~20:00)

■期間 : 2018年1月17日(水)~2月28日(水) ※ご予約開始は10/16(月)~

■料金 : ハイドアウェイガーデンスイート(85㎡)

<2名1室ご利用時> お一人様 57,500円~

※1日1室限定

※消費税・サービス料込、東京都宿泊税別

※2日前まで要予約

■内容 : ・ジャンルーカ・フランゾーニコラボレーションディナー「REGALO」  
・メンバー「ル・マーキー」での「大人のナイトキャップ」  
・プレミアムブレイクファースト  
・「悠 YU,

THE SPA」(プール、温泉、フィットネスジムご利用)

※上記内容は、いずれも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。

### 【ジャンルーカ・フランゾーニとは】

ジャンルーカ・フランゾーニ氏は、1994年イタリア ピエモンテ州でDOMORI(ドモーリ)社を設立。ベネズエラ・エクアドル・メキシコなどの産地へ行き、カカオを栽培の段階から手掛け、独自のチョコレートを開発。素材にこだわりぬいたチョコレート製造工程を取り入れ、幻のホワイトカカオなどを生み出し続けている、カカオ界のスペシャリストです。世界中を飛び回り、最高のカカオを追い求めるジャンルーカ・フランゾーニ氏は、「ショコラティエでもありカカオ農家でもある」と称し、自ら希少品種の生産を行っています。「美味しいものを伝えることが自分の使命」と考え、上質なカカオを多くの人に食べてもらうために、現在も世界中の様々な地域で活躍中。

### 【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レッドパビリオンのご評価を10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: 内田・園部  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

【本件に関する画像】以下URLよりダウンロードをお願いいたします  
<http://xfs.jp/3X6GyX> ※ダウンロード有効期限: 10月2日(月)まで