

日本酒ビギナーの方にもおすすめ！日本酒「久保田」とのコラボアフタヌーンティー 日本酒香る和のティータイム「KUBOTA アフタヌーンティー」を 10月1日よりスタート

庭園内に建つ数寄屋造りの料亭「錦水」で初めて提供する和テイストのアフタヌーンティー



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、庭園内の雲錦池畔に建つ、数寄屋造りの料亭「錦水」にて、日本酒「久保田」とのコラボレーションアフタヌーンティー「KUBOTA アフタヌーンティー」を、「日本酒の日」である2021年10月1日（金）より平日限定で提供いたします。

また、久保田とともにご家庭で料亭「錦水」の味をお楽しみいただけるテイクアウトメニューも同日より提供いたします。

日本の伝統・文化を受け継ぎ、伝える。70年近く受け継がれる当ホテルのおもてなしのひとつで、その中でも古き良きものに新しい視点を加えていくことを常に心がけています。

一方、1985年5月に誕生した日本酒「久保田」は、時代の変化を読み取り「淡麗辛口」という日本酒の新たな方向性を確立しました。2019年10月からは、誕生当時の基本理念はそのままに、新たなブランドメッセージ「常に進化する美味しさ」のもと、ブランドリニューアルを行い、新商品の発売や商品リニューアルのほか、日本酒の新たな楽しみ方などを提案しています。

東京のホテルで初めてアフタヌーンティーを提供したと言われる当ホテル。今回は日本酒を活かした和のテイストのアフタヌーンティーに挑戦しました。英国の伝統的なスタイル3段のティースタンドとは違い、手毬のような可愛らしい丸い2段の器から現れるのは、香りづけや味わいに久保田を使用した数々のスイーツやセイボリー。日本酒好きの方にはもちろん、普段日本酒に馴染みのない方でもお楽しみいただける内容になっています。

◇計6種のお酒を使用！日本酒の香りや風味を楽しめるスペシャルメニュー

上段のスイーツは、久保田ブランドとしては初となるリキュール商品で、ゆずの本来の香りが際立つ「久保田 ゆずリキュール」を使用したゆずティラミスや、発売から35年以上たってもなお愛されている日本酒「久保田 萬寿」を使用した濃厚でビターな生チョコなど6種を提供いたします。下段のセイボリーには「ずんだ餅」や「栗麩の田楽」など、スイーツの合間に日本酒とぜひお楽しみください。

別皿では、当ホテルの庭園演出「東京雲海」をイメージし、「久保田 千寿」を使って作った「久保田 雲海ホイップ」なども取り揃えました。

ウェルカムドリンクは、アルコール0%で上品な甘さとすっきりした後味を追求し、甘酒が苦手な方でも飲みやすい味わいの「久保田 こうじあまざけ」を使用した「久保田 フローズン甘酒 with トマトジュース」をおひとり様一杯ご提供。久保田を存分に楽しんでいただけるラインナップとなっております。



◇庭園内に建つ数寄屋造りの料亭で味わうアフタヌーンティー

ご提供場所は、庭園内に建つ、数寄屋造りの料亭「錦水」。お庭に面した窓からの眺めは、まるで森の中にいるような雰囲気です。

慶弔のおもてなしから招待の会食など多く承ってきたおもてなしの場である料亭で、1987年のオープン以来、初めての提供となるアフタヌーンティーをご堪能ください。



◇おうちで乾杯！テイクアウトプランや、1日限定のスペシャルメニューイベントもご用意！

テイクアウトメニューは、和食2段重セレクションと日本酒「久保田 千寿 秋あがり」1本(720ml)をセットにして販売。干子や唐墨といったお酒に合う珍味をはじめ、料亭「錦水」の職人の技が光る品々を久保田の日本酒とお召し上がりください。

また、アフタヌーンティーの提供を開始する10月1日(金)には、料亭「錦水」調理長 枇杷阪と、イタリア料理「イル・テアトロ」調理長 田畑のコラボレーションによる「和と伊～日本酒・久保田ペアリングディナー～」イベントも開催いたします。日本料理、イタリア料理を融合させたスペシャルコースを日本酒久保田とのペアリングでお楽しみいただける、日本酒好きにはたまらない1日限定イベントです。

コラボレーション特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/kubota2021/>

KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2021年10月1日(金)～11月10日(水) 平日限定
※事前ご予約制(2日前18:00まで)
- 時間 : 12:00～15:00(最終入店13:00)
- 店舗 : 料亭「錦水」
- 料金 : お一人様5,500円
※消費税込み・サービス料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489(10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubotaafternoontea/>



◇メニュー詳細

スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ（上段）	「ゆずリキュール」ティラミス	ゆず本来の香りが強い「久保田 ゆずリキュール」を、生地につぶり染み込ませ、クリームの中にもゆずの皮を入れており、お召し上がりいただくと、お口の中にゆずの香りと味が広がります。ゆずリキュールの香りを引き立てるため、火入れの必要がないティラミスにしました。ゆずの爽やかな香りとティラミスの甘さをお楽しみください。
	「翠寿」羊羹	加熱殺菌を一切していない大吟醸の生酒「久保田 翠寿」。その良さを消さないために火を入れずに使用できる羊羹をご用意しました。羊羹の中には、翠寿で漬けたオレンジピールを入れ、翠寿の特徴でもある、舌触りなめらかで上品な甘さの羊羹に仕上げました。
	「萬寿」生チョコレート	発売から 35 年以上に渡り多くのお客様から愛されている「久保田 萬寿」の深みのある味わいを活かし、チョコレートと合わせました。萬寿の華やかな香りと、ビターで濃厚な生チョコレートをご堪能ください。
	「純米大吟醸」コンポートベリー	華やかな香り、甘味と酸味が調和した味わいの「久保田 純米大吟醸」にミックスベリーを漬け、コンポート寄せにしました。ベリーの酸味と久保田らしいキレのよさが、お口の中でハーモニーを生み出します。
	「紅寿」フィナンシェ	辛味と酸味が調和し、ほのかな甘味の中にドライさを感じる「久保田 紅寿」に漬け込んだドライチェリーをフィナンシェの中に入れました。上のシャンティークリームにも紅寿を合わせ、しっとりとした食感のフィナンシェとドライチェリーの味わい、紅寿の香りをお楽しみください。
	プレーンスコーン	当ホテル定番のプレーンスコーン。クロテッドクリームとご一緒にお召し上がりください。
セイボリー（下段）	ずんだ餅	白玉粉と豆腐を合わせ、中にあんこを入れて揚げました。その上に色鮮やかなずんだをのせ、陶器に盛り付けました。新潟名産の枝豆の優しい甘みと、もちもちの食感をお楽しみください。
	米粉パンのカナッペ（2種）	フワフワ食感の米粉パンを使用したカナッペを2種をご用意しました。ひとつは、蟹と湯葉のサラダ風。もうひとつは、甘海老塩麴和えとイクラ。塩麴では日本酒を少量使用しています。

	豆腐味噌漬け	表面を炙った豆腐の味噌漬け。 スイーツの合間のお口直しにおすすめです。
	袱紗焼き	キクラゲ・人参などを入れた、玉子焼きのような 袱紗焼き。
	粟麩の田楽	串に刺さった粟麩の田楽。田楽味噌を日本酒での ばしています。もちもちとした和のセイボリーを ご堪能ください。
別皿	サーモンと穴子の手毬寿司	サーモンと穴子の可愛い一口サイズの手毬寿司2 種をご用意しました。サーモンの上には、錦糸卵 とキャビアをのせています。
	久保田 雲海ホイップ	ホテル椿山荘東京の庭園演出「東京雲海」をイメ ージした、雲海ホイップ。「久保田 千寿」を煮立 て、豆乳ホイップと合わせ泡立てたものを、久保 田のお猪口・升に入れ冷やしてご用意しました。 ムースのようなフワフワ食感の食べる雲海をお 楽しみください。
ドリンク	久保田 フローズン甘酒 with トマトジュース	フローズンにした「久保田 こうじあまざけ」を サクサクと崩しながら、日本酒「久保田」で使わ れている米と麴、仕込み水を使用した麴甘酒の、 上品な甘さとすっきりとした後味をお楽しみく ださい。酸のものと相性の良い甘酒のため、ご一 緒に提供するトマトジュースを入れ混ぜて飲ん でいただくのもおすすめです。
	久保田 利き酒セット (純米大吟醸・萬寿・紅寿)	日本酒のペアリングをお楽しみください。その 他、紅茶、日本茶もご用意しております。 ※利き酒セットは、国内状況によりご提供できな い可能性もございます。

おうちで乾杯！ ～料亭「錦水」の味を久保田とともに～

料亭「錦水」のお味をご家庭でお楽しみいただけます。干子や唐墨といったお酒に合う珍味をはじめ、職人の技が光る品々を久保田の日本酒とお召し上がりください。

- 期間 : 2021年10月1日(金)～11月10日(水)
※事前ご予約制(2日前19:00まで)
- お受け取り時間 : 11:30～20:00
- お受け取り場所 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 12,960円 ※消費税込み
- 内容 : 和食2段重セレクション
日本酒「久保田 千寿 秋あがり」1本(720ml)
※お召し上がりの目安は2名様分となります。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-9951 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/kubotatakeout>



コラボレーションイベント「和と伊 ～日本酒・久保田ペアリングディナー～」

料亭「錦水」調理長 枇杷阪と、イタリア料理「イル・テアトロ」調理長 田畑によるコラボレーションディナーイベント。蟹と枝豆の真丈のブロードや、牡丹海老とビスクを合わせた冷菜など、日本料理とイタリア料理を融合させた料理の数々を日本酒「久保田」とのペアリングでお楽しみいただけます。新潟の食材も存分に使用したスペシャルコースとともに、日本酒好きにはたまらない1日限定イベントをご堪能ください。

- 開催日 : 2021年10月1日(金)
※事前WEB決済ご予約制(2日前18:00まで)
- 時間 : 受付18:00～/ディナー18:30～21:00
- 場所 : 料亭 錦水「八千代」
- 定員 : 30名様
- 料金 : お一人様 28,000円
※消費税・サービス料込み
- ペアリングメニュー : 座付 : しじみの濃厚スープ
前菜 : 秋鮭オイル漬け
栴尾油揚げスカモルツァインカロツァ
車麩ミラネーゼ
鶏つくねバジル味噌焼き
鯛昆布メのカッペリーニ
× 久保田 純米大吟醸(冷)
椀物 : 蟹と越後娘の真丈のブロード
× 久保田 萬寿(冷)
冷菜 : 牡丹海老千寿漬けとビスク、鰹たたき酒盗卸し 生海胆
× 久保田 千寿(冷)
魚料理 : 鮎酒煮 アオサ入りバターソース 木ノ子色々 トリュフ
× 久保田 碧寿(ぬる燗)
肉料理 : 越後もち豚炭火焼き、和野菜のカポナータ
× 久保田 雪峰(冷)
食事 : 村上名産塩引鮭の焼きリゾット 鮭と蛤の出汁
× 久保田 千寿 秋あがり(冷)
甘味 : シャインマスカットと萬寿のゼリー、久保田のイメージーション
× 久保田 スパークリング
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsuilitteatrokubotacollaboration/>



※国内外や仕入れの状況により、時間・サービス・内容を変更する場合がございます。

久保田とは

1985(昭和60)年に誕生した、創業時の屋号「久保田屋」を冠した朝日酒造を象徴する銘柄です。進取の精神で時代の変化を読み取り、挑戦を重ねて、「淡麗辛口」という日本酒の新たな方向性を確立し、誰もが美味しいと認める日本酒を追求してきました。「常に進化する美味しさ」を掲げ、変わりゆく時代とお客様の声に耳を傾け、その声に応えるために常に時代に相応しい挑戦を行い、お客様に納得いただける美味しさを追求・提供し続けます。

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、「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。

<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 マーケティング部門 担当：園部・島村
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：森川、藁科、馬場
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。