

新緑の季節に香り高い宇治茶の世界観に浸る  
1860年創業のお茶の老舗 京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーションした  
「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」を5月1日よりスタート  
～ テイクアウトでは毎年ご好評の宇治茶スイーツ「苔玉」が登場 ～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、1860年創業のお茶の老舗、京都・宇治の「辻利兵衛本店」とのコラボレーション第二弾「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」を、2022年5月1日（日）より提供いたします。

また、ホテルショップ「セレクションズ」では、毎年ご好評の宇治茶スイーツ「苔玉」も提供いたします。

毎年お客様からご好評いただいている「辻利兵衛本店」とのコラボレーション。日本独自の“お茶（宇治茶）の文化”を後世に伝え続けるべく始まり、今年で7回目を迎えます。本アフタヌーンティーは、3月15日から提供する「桜&宇治茶アフタヌーンティー」に続く第二弾となります。

本アフタヌーンティーは、宇治茶の世界観を堪能できるメニューを多数ご用意。アフタヌーンティーと合わせてセレクトした3種の宇治茶と一緒に楽しみいただけます。また、ウエルカムドリンク付きプランでは、旬のシーズンを迎える香り高い「宇治新茶」を特別にご用意いたします。新緑シーズンの訪れを宇治茶の香りとともに楽しみいただけます。

◇ホテル名にちなんだ限定茶葉「椿の白」など、様々な茶葉の味わいをご堪能いただけるメニュー

上段のスイーツには、奥行きのある薫りと旨味が特長の限定茶葉「椿の白」を使用し、新緑まばゆい庭園に浮かぶ東京雲海をイメージした口どけなめらかな「宇治抹茶プリンと練乳クリーム」や、濃厚で大人の味わいの焙じ茶ショコラ、抹茶ケーキなど、茶葉の味わいを活かした4種類がラインナップ。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、焙じ茶とホワイトチョコレートスコーン、宇治抹茶とレーズンスコーンの3種をお楽しみいただけます。

また、抹茶入りの食パンを使用した鶏とごぼうのサンドウィッチや抹茶のフレンチトーストとシュリンプカクテルでも抹茶を使用。宇治茶の世界観を存分にお楽しみください。

◇ウエルカムドリンク付きプランでは八十八夜の時期に摘んだ旬の「宇治新茶」が楽しめる!

八十八夜前後に摘んだ茶葉を飲むとその1年が無病息災で過ごせるといわれる旬の縁起ものです。ウエルカムドリンク付きプランでは、八十八夜の時期に摘んだ香り高い旬の「宇治新茶」をご用意いたします。太陽の直射日光をたくさん浴びて露天茶園で育った上品な渋みのカテキンが贅沢に含まれた清々しい香気の花葉とともに、アフタヌーンティーをお楽しみください。



**Premium 宇治茶アフタヌーンティー**

- 期間 : 2022年5月1日(日)～6月10日(金)  
※予約開始2022年3月8日(火)10:00～  
※アフタヌーンティーは、当面の間、完全ご予約制(前日18時まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 《WEB予約》  
Premium 宇治茶アフタヌーンティー お一人様 5,450円  
ウエルカムドリンク付き お一人様 6,450円  
《電話予約》  
Premium 宇治茶アフタヌーンティー お一人様 5,950円  
ウエルカムドリンク付き お一人様 6,950円  
※料金は消費税込み・サービス料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/ujichaafternoontea2022/>

◇メニュー詳細

| 3段スタンド内容 | メニュー名          | 内容  |
|----------|----------------|---|
| スイーツ(上段) | 宇治抹茶プリンと練乳クリーム | 新緑まばゆい庭園に浮かぶ東京雲海をイメージした口どけなめらかな宇治抹茶プリンと練乳クリームの二層で仕上げたグラススイーツ。濃厚な宇治抹茶の味わいと練乳クリームが調和し、絶妙な味わいをご堪能いただけます。 |
|          | 焙じ茶ショコラ        | 濃厚で大人な味わいの焙じ茶ショコラ。焙じ茶ショコラの中に忍ばせたラズベリージャムの酸味がアクセントに。   |
|          | 抹茶と栗のケーキ       | アーモンドパウダーを使用したしっとりとした抹茶パンドジェンヌに、抹茶と栗のクリームをのせました。抹茶と栗の風味をお楽しみください。                                     |
|          | 抹茶ケーキ          | 抹茶ケーキの上にコク深い黒蜜のシャンティクリームをのせ、アプリコットで爽やかさと酸味をプラス。クリームに添えたパールシュガーのカリカリとした食感もお楽しみいただけます。                  |

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
| スコーン（中段）<br><u>※通常のクロテッドクリーム、オレンジクロテッドクリーム、煎茶ジャムをご用意。</u> | プレーン                     | 定番のプレーンスコーン。  |
|   | 焙じ茶とホワイトチョコレートスコーン       | 焙じ茶パウダーを練り込んだスコーン。ホワイトチョコレートをのせて焼きチョコ風に仕上げました。芳ばしい香りがお口の中で広がります。                    |
|   | 宇治抹茶とレーズンスコーン            | 抹茶パウダーを練り込んだスコーンに、シロップ漬けのレーズンを入れて焼き上げました。   |
| セイボリー（下段）   | 鶏とごぼうのサンドウィッチ            | 抹茶入りの食パンに、蒸し鶏とごぼう、マヨネーズをサンドしました。柚子胡椒風味でさっぱりと仕上げた味わいは、スイーツの合間のお口直しにおすすめです。           |
|   | 抹茶のフレンチトーストとシュリンプカクテル    | 抹茶パウダー入りの卵に付けて焼いたフレンチトーストに、フレンチドレッシングとレモンでマリネした海老を添えました。                            |
|   | スモークサーモンと紫キャベツのトルティーヤロール | スモークサーモンと紫キャベツ、赤パプリカをトルティーヤで巻いて仕上げました。紫キャベツをビネガーと砂糖で煮ているので、酸味が効いてさっぱりとお召し上がりいただけます。 |
|   | フォアグラムースのプチエクレア          | 抹茶パウダーを練り込んだエクレア生地にはフォアグラムースとレーズンのコンポートをサンド。さらに上から抹茶パウダーを振りかけ、抹茶の風味を感じていただけます。      |

※紅茶は、約 20 種類の茶葉からお取替え、おかわり自由にお楽しみいただけます。

※アフタヌーンティーに合わせてセレクトした宇治茶 3 種類もお楽しみいただけます。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、八十八夜の時期に揃った「宇治新茶」をご用意いたします。



### 玉露の香りと苦みを楽しめる宇治茶スイーツ「苔玉」

昨年に引き続き「辻利兵衛本店」とのコラボレーションスイーツとしてテイクアウトで登場いたします。玉露の香りと苦みを楽しめる口溶けのよいスイーツで、中に入った金柑のコンポートが絶妙なアクセントに。ショコラのクッキー生地のサクサク感とともに召し上がりください。

■期間 : 2022年4月29日（金）～5月31日（火）

■時間 : 10:00～18:00

■店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」

■料金 : 750円  
※消費税込み

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613（10:00～19:00）

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-sweets-greenluxe2022/>

## 辻利兵衛本店とは

1860年（萬延元年）創業の辻利兵衛本店。創業者 辻利兵衛（晩年に辻利右衛門と改名）は、幕末や明治初期の激動の時代に衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶、宇治玉露を全国に広めていきました。窮地の宇治茶を救った人物としてその貢献を称えられ、昭和2年に緑勲綬褒章を受章。没後従六位も受け、現在は平等院正門横に銅像が建てられています。6代目社長 辻伸介は、京都の宇治に、本物の宇治茶を味わえる今までにないスイーツを提供する茶寮を開設。スイーツの世界でも宇治茶の新しい可能性を拓いています。



## ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えます。

2020年より始動した自然と現代技術を掛け合わせた演出や、造園美によって受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、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寛ぎの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。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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：中野・園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：森川、須田、薫科  
TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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。