

“実りの秋” が到来！洗練された素材を最大限に活かした  
「ハーベストアフタヌーンティー」を9月13日よりスタート  
～紅葉で色づく秋の庭園を表現したイブニングハイティーもご用意～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）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、秋に旬を迎える栗やかぼちゃ、さつまいもをふんだんに使用した「ハーベストアフタヌーンティー」を、2024年9月13日（金）よりご提供いたします。

◇芳醇な味わいと香りを存分に堪能！厳選された秋の味覚を楽しむプレミアムなアフタヌーンティー

“実りの秋”をテーマに、セイボリーからスイーツまで秋の味覚が満載のハーベストアフタヌーンティー。収穫の意味を持つ“ハーベスト”にちなみ、九州産の和栗やコク深いかぼちゃ、甘みの強いさつまいものシルクスイートなど、素材にこだわり抜いたメニューが並びます。

上段のスイーツは、さつまいもクリームを含む4層のグラデーションが美しい「さつまいものパフェ」や、和栗のクリームをたっぷり纏った「和栗のモンブラン」、秋の満月に見立てたミルクチョコレートガナッシュをつけて味の変化をお楽しみいただける「かぼちゃのレアチーズムース」など4種をお楽しみいただけます。

中段のスコーンは、伝統のプレーンスコーンのほか、フランス産栗ペーストを練りこんだ栗スコーン、さつまいもペーストを練りこみ、みたらし風味のトッピングが香りを引き立てるさつまいもスコーンの3種をご用意。通常のクロテッドクリーム他、いちじくのコンフィチュール、チョコチップのクロテッドクリームを添えてお召し上がりください。

下段のセイボリーは、マッシュルームのソテーとサーモンのクリームにキャビアを贅沢に添えた「サーモンのクリームとキノコのタルト」や、焼き栗を使用した「栗のチーズブリット 穴子の赤ワイン煮」など、秋らしいメニューをご用意いたしました。

◇セイボリーからデザートまで秋尽くしのメニューで、味覚でも視覚でも贅沢なお食事を

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、お食事をメインにゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。今回は「りんごとレーズン ナッツのサラダ」や「いちじくと生ハム モッツアレラチーズのピンチョス」をはじめ、旬の食材を使用した味わい豊かなセイボリーの三段オードブルスタンドをご用意しました。デザートの「紫芋とりんごのモンブラン」は、まったりとした紫芋のクリームをたっぷりしぼり、シャキシャキとした食感がアクセントのりんごを散りばめた、紫芋の濃厚な甘さとりんごの酸味が後を引くモンブランです。秋の訪れを存分に楽しめるお食事、優雅なひとときをお過ごしください。

## ◇ご自宅でもホテルの味を楽しめる秋の「テイクアウトスイーツ」も登場

また、ホテルショップ「セレクションズ」では、9月1日から熊本県産の和栗を贅沢に使用した「和栗のモンブラン」ご提供いたします。和栗のババロアと和栗クリームの味わいが、口の中に滑らかに広がり、フィヤンティーヌと和栗の渋皮煮の食感とともに秋らしさを存分に楽しめる一品です。



### ハーベストアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2024年9月13日(金)～11月11日(月)  
※ご予約は2024年7月13日(土)10:00～  
※完全ご予約制(前日18:00まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～17:30  
※ご予約は、12:00～、12:30～、15:00～、15:30～の2時間制で承ります。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : WEB予約 お一人様 7,500円  
電話予約 お一人様 8,500円  
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/at\\_autumn2024/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/at_autumn2024/)

### ◇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)	さつまいものパフェ	さつまいものパフェ。メイプルとさつまいもを合わせた優しい甘さのクリームや、サクサクとしたグラノーラなど、味と食感の違いをお楽しみください。
	いちじくのケーキ	2種のいちじくを使用したケーキ。バタークリームを挟み込み、しっとり仕上げました。
	和栗のモンブラン	秋のスイーツの王道和栗のモンブラン。酸味の効いたカシススムースに和栗クリームをたっぷりしぼりました。
	かぼちゃのレアチーズムース	秋の満月をイメージした丸いかぼちゃのレアチーズムース。ミルクチョコレートガナッシュが味に変化をつけて、ひと口ごとにお楽しみいただけます。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、いちじくのコンフィチュール、チョコチップのクロテッドクリームをご用意。	プレーンスコーン	アフタヌーンティー提供当初より、不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。
	栗スコーン	毎年人気の栗スコーンを今年もご用意。フランス産栗ペーストを練りこみ、栗の形にした可愛いスコーンです。
	さつまいもスコーン	さつまいもペーストとダイスをふだんに使用しました。さつまいもの甘みの中に醤油が香る、和テイストのスコーンです。

セイボリー (下段)	鴨と杏のサンドウィッチ	鴨のスモークとドライアプリコットを合わせたサンドウィッチ。ブラックペッパーをアクセントに加えた一品。
	サーモンのクリームとキノコのタルト	サーモンクリームの中に、マスカルポーネクリームとマッシュルームのソテーが入ったタルト。キャビアを添えて贅沢に仕上げました。
	さつまいものケーキ・サレ フォアグラムース	甘みの強いシルクスweetとベーコン、クルミのケーキ・サレ。相性の良いフォアグラを添えて、金箔をあしらいました。
	栗のチーズリゾット 穴子の赤ワイン煮	焼き栗の食感がアクセントのチーズリゾットに、赤ワインとフォンドヴォーで丁寧に煮た穴子を合わせました。

※お飲み物は、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の前に、ホテルオリジナルブレンドティー「ル・ジャルダン」のハーブティーをご用意いたします。



## イブニングハイティー 概要

■期間 : 2024年9月13日(金)～11月11日(月)  
 ※予約開始 2024年7月13日(土) 10:00～  
 ※完全ご予約制(前日18:00まで)で承ります。

■時間 : 18:00～L.O.19:30

■場所 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」

■料金 : WEB予約 お一人様 8,000円  
 電話予約 お一人様 9,000円

※料金は消費税込み、サービス料(15%)別

■内容 : ①グラスシャンパン  
 ②三段のオードブルスタンド

(上段)

- ・りんごとレーズン ナッツのサラダ
- ・カニとホタテのムース オランダーズソース
- ・いちじくと生ハム モッツアレラチーズのピンチョス

(中段)

- ・ポルチーニのフラン
- ・真鯛のマリネ シトロンビネグレット
- ・チキンと海老のロール オレンジソース

(下段)

- ・鴨と杏のサンドウィッチ
- ・サーモンのクリームとキノコのタルト
- ・さつまいものケーキ・サレ フォアグラムース
- ・栗のチーズリゾット 穴子の赤ワイン煮

③シェフ特製ローストビーフ グレイビーソース・レフォール・ハーブソルト



④デザート（紫芋とりんごのモンブラン）

⑤コーヒーまたは紅茶

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/autumneveninghightea/>

### テイクアウトスイーツ概要

■期間：2024年9月1日（日）～10月31日（木）

■店舗：ホテルショップ「セレクションズ」

■料金：和栗のモンブラン 850円 ※消費税込み

■お問い合わせ：03-3943-7613（10:00～18:00）

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

### ホテル椿山荘東京とは

1952年開業の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。

「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、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

266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：吉田、片野、小田

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：松野、平井、藁科

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。