

ホテル椿山荘東京と「ムーミン」がコラボレーション！

Tales of Moominland Midwinter
～「ムーミン」の世界に出会う冬のTea party～
11月11日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、小説「ムーミン谷の冬」の世界とともに味わう Tales of Moominland Midwinter（テールズ オブ ムーミンランド ミッドウィンター）～「ムーミン」の世界に出会う冬のTea party（ティーパーティー）～を2025年11月11日（火）より提供いたします。

アフタヌーンティーに加え、夜の時間帯に楽しむ「イブニングハイティー」や、宿泊者限定の「Premiumアフタヌーンティー」も登場。冬の庭園に広がる“森のオーロラ”とともに、物語に浸るひとときをお届けいたします。

◇キャラクターや風景を映したスイーツと、北欧の味覚を詰め込んだアフタヌーンティー

今回のテーマは、小説『ムーミン谷の冬』。偶然冬眠から目覚めたムーミンが初めて触れる「冬」の世界をイメージし、雪景色や物語に登場するキャラクターたちを表現したスイーツ、セイボリーを三段スタンドでご用意しました。

上段には、白銀のムーミン谷の冬景色をイメージしたスイーツが並びます。ムーミン谷のムーミンやしきをモチーフに、トップに雪が積もったようなメレンゲをあしらった「雪降るムーミンやしき ホワイトチョコケーキ」、夜空に揺れるオーロラを思わせる美しいグラデーションの「オーロラジュレ」、ふんわり丸みを帯びたフォルムが可愛い「ムーミンのしっぽ ムース」、バターのコクとキャラメルのがみが溶け合う「ムーミン クッキー」など、見た目にも愛らしいスイーツが揃います。そして、冬のムーミン谷を静かに見守るトゥーティッキの姿も。中段には、ホテル伝統の「プレーンスコーン」に加え、香ばしいクルミとやさしい甘さを組み合わせた「メイプルとクルミのスコーン」、ほのかな酸味が広がる「コケモモのスコーン」をご用意。さらに箱から顔をのぞかせた姿がかわいい「リトルミイ かくれんぼタルト」も登場します。クロテッドクリームやジャムとともに、異なる風味のハーモニーを楽しめます。

冬の静寂の中に、春の芽吹きをそっと感じさせるよう仕立てた下段のセイボリー。フィンランドの伝統料理をアレンジした「リハピーラッカ風ミートパイ」、ビーツのクリームとサーモンの旨みを合わせた「パンケーキとスモークサーモン」、ライ麦パンとマリネしたニシンを使った「ニシンのスモーブロ」など北欧らしい味わいを3種揃え、そのそばには長い旅を終え、春とともにムーミン谷に戻るスナフキンの姿も。静かな冬の終わりに、再会のよろこびとあたたかさを添えています。

冬の庭園とともに、「ムーミン谷の冬」の世界を味わいながら、心も体も満たされるティータイムをご堪能ください。

◇夜に広がる特別な体験、イブニングハイティーと“森のオーロラ”で、優雅なひとときを

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、グラスシャンパンとともにお楽しみいただく「イブニングハイティー」。

三段のオードブルスタンドには、今回特別にスイーツの段をご用意いたしました。「雪降るムーミンやしき ホワイトチョコケーキ」や「リトルミイ かくれんぼタルト」など物語を感じさせるスイーツが彩りを添え、さらには、「モラン風海老のカダイフ巻」「ロヒケイット」「リハピーラッカ風ミートパイ」など北欧をイメージしたセイボリーが並びます。メインにはシェフ特製の「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」をご用意し、締めには「ヨーグルトシャーベット」で爽やかに。夜ならではの充実したコース仕立てとなっています。

また、期間中、ホテルの庭園では冬の風物詩“森のオーロラ”を実施。夜空に広がる光の演出とともに、物語の世界に出会える幻想的な時間をお過ごしいただけます。

さらに、ご利用のお客様限定で「庭園オリエンテーション」も開催予定。庭園を巡りながら『ムーミン谷の冬』の世界を楽しむオリエンテーションを通じ、ティータイムがより深い物語体験へと広がります。

加えて、宿泊のお客様限定で楽しめる「Premium アフタヌーンティー」も同期間中にご用意。ホテル12階「パゴダルーム」でのプライベートな空間にて、期間限定で「ムーミン」のアクセントをさりげなく添えた、より特別感のあるティータイムを堪能いただけます。

アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2025年11月11日(火)～2026年2月5日(木)
※ご予約は2025年9月25日(木)10:00～
※完全ご予約制で承ります。
- 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 8,500円
電話予約 お一人様 9,500円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別途
- 特典 : 庭園をめぐりながら『ムーミン谷の冬』の世界に出会える「庭園オリエンテーション」
をご用意
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/moomin-hct/>



◇メニュー詳細

3段スタンド内容	メニュー名	内容
<p>スイーツ（上段） 冬眠から目覚めたムーミンが見た白銀のムーミン谷をイメージした一皿</p>	<p>雪降るムーミンやしき ホワイトチョコケーキ</p>	<p>ホワイトチョコムースのふんわりとした甘さが口いっぱい広がる一品。 トップには白銀の雪が積もったようなメレンゲをあしらひ、冬のムーミン谷に建つムーミンやしきをイメージしました。</p>
	<p>オーロラジュレ</p>	<p>透き通るジュレの中に、レモンエキスを注入すれば、時間とともに色がゆらぎ、夜空に揺れるオーロラのようなグラデーションが広がります。 なめらかなジュレの中で、ほんのり感じる酸味がアクセント。</p>
	<p>ムーミンのしっぽ ムース</p>	<p>ふわりと丸みを帯びたフォルムが愛らしい、ムーミンのおしりをモチーフにしたスイーツ。やさしい甘さのヨーグルトムースの上には、甘酸っぱいラズベリージャムを忍ばせたクリームチーズのムースを重ね、雪のように繊細な粉糖をふんわりトッピング。</p>
	<p>ムーミン クッキー</p>	<p>サクサクのクッキー生地の中から、濃厚で香ばしいキャラメルバターがとろけ出します。バターのまろやかなコクとキャラメルの甘みが溶け合い、クルミのアクセントが口いっぱい広がる豊かな味わいが心地よく響く、見た目も愛らしいクッキー。</p>
<p>スコーン（中段） ※クロテッドクリーム、ミックスベリー・ストロベリージャムをご用意。 ムーミンママのぬくもりを感じる、やしきの中をイメージした一皿</p>	<p>プレーンスコーン</p>	<p>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。</p>
	<p>メイプルとクルミのスコーン</p>	<p>香ばしいクルミと、メイプルの甘さがほんのり広がります。ムーミンママのぬくもりがそっと寄り添うようなやさしい味わいに仕上げました。</p>
	<p>コケモモのスコーン</p>	<p>ムーミンママのジャムにも登場する、ほんのり甘酸っぱいコケモモを使ったスコーン。</p>
<p>セイボリー（下段） 雪の世界に春の芽吹きを感じる一皿</p>	<p>リハピーラッカ風ミートパイ</p>	<p>フィンランドの伝統的なピロシキ「リハピーラッカ」を、サクサク香ばしいパイ生地に変えて包み込みました。ジューシーなミートの旨みがぎゅっと詰まり、噛むたびに深い味わいが口いっぱい広がります。</p>
	<p>パンケーキとスモークサーモン</p>	<p>鮮やかなビーツのクリームとスモークサーモンの旨みが重なり、爽やかな酸味のサワークリームが、やさしくパンケーキを包み込みます。春の訪れとともに戻るスナフキンを添えて、</p>

	ニシンのスモーブロ	<p>素朴なライ麦パンに、マリネしたニシンをのせた北欧風オープンサンド。 ニシンのほどよい塩気とやさしい酸味が、ライ麦の香ばしさと重なり、噛むほどに味わい深く広がります。</p>
--	-----------	---

※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。
※ファーストドリンクに雪とオーロラをイメージしたドリンクをご用意いたします。

ご宿泊プラン 《朝食付き》アフタヌーンティー付きステイ

- 期間 : 2025年11月11日(火)～2026年2月5日(木)
※完全ご予約制で承ります。
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー (45㎡)
1室2名様ご利用時 79,700円～
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別。
- 内容 : ・Tales of Moominland Midwinter アフタヌーンティー
※チェックイン日 15:00～
・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10174413>

イブニングハイティー 概要

- 期間 : 2025年11月11日(火)～2026年2月5日(木)
※ご予約は2025年9月25日(木)10:00～
※完全ご予約制で承ります。
- 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 9,000円
電話予約 お一人様 10,000円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別途
- 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)
 - ・雪降るムーミンやしき ホワイトチョコケーキ
 - ・ムーミン クッキー
 - ・ムーミンのしっぽ ムース
 - ・リトルミイ かくれんぼタルト
(中段)
 - ・モラン風海老のカダイフ巻
 - ・ロヒケイト
 - ・カリフラワーとカニの雪玉
(下段)
 - ・リハピーラッカ風ミートパイ
 - ・パンケーキとスモークサーモン
 - ・ニシンのスモーブロ
 - ・オーロラジュレ
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(ヨーグルトシャーベット)
⑤コーヒーまたは紅茶
- 特典 : 庭園を巡りながら『ムーミン谷の冬』の世界に出会える「庭園オリエンテーション」をご用意
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)



■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/moomin-hct/>

ご宿泊プラン 《朝食付き》イブニングハイティー付きステイ

- 期間 : 2025年11月11日(火)～2026年2月5日(木)
※完全ご予約制で承ります。
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー (45㎡)
1室2名様ご利用時 80,900円～
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別。
- 内容 : Tales of Moominland Midwinter イブニングハイティー
※チェックイン日 18:00～
・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10174412>

ご宿泊者限定「Premium アフタヌーンティー」概要

庭園を眺望する、ご宿泊者限定のアフタヌーンティーラウンジ「パゴダルーム」にて、特別なアフタヌーンティーのひとときを。「Premium アフタヌーンティー」はアフタヌーンティー付きステイプランまたは、ご宿泊予約のオプションにてご予約いただけます。

Tales of Moominland Midwinter Premium アフタヌーンティー

- 期間 : 2025年11月11日(火)～2026年2月5日(木)
※完全ご予約制で承ります。
※ご宿泊のお客様のみご予約いただけます。
- 時間 : 12:00～14:00 / 15:30～17:30
- 会場 : ホテル棟12階「パゴダルーム」
- 料金 : 月～木/お一人様13,000円、金・土・日・祝・祝前日/お一人様14,000円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- 内容 : (上段)
 - ・雪降るムーミンやしき ホワイトチョコケーキ
 - ・ムーミンのしっぽ ムース
 - ・リトルミイ かくれんぼタルト
 - ・オーロラジュレ(中段)
 - ・ムーミン クッキー
 - ・東京雲海クッキーサンド～バター&レーズン～
 - ・ムースショコラ 季節のソース
 - ・セミドライフルーツのパウンドケーキ(下段)
 - ・パンケーキとスモークサーモン
 - ・ニシンのスモープロ
 - ・オマール海老のショーフロア キャビア添え
 - ・フォアグラテリーヌとパンデピス ルビーポートのジュレ
 - ・神戸ビーフのロースト 本わさび添え
 - ・スコーン (プレーンスコーン・トリュフスコーン)
- 特典 : 庭園を巡りながら『ムーミン谷の冬』の世界に出会える「庭園オリエンテーション」
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/moomin-hct/>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)



ご宿泊プラン 《朝食付き》 Premium アフタヌーンティーステイ

- 期間 : 2025年11月11日(火)～2026年2月5日(木)
※完全ご予約制で承ります。
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー (45㎡)
1室2名様ご利用時 91,100円～
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別。
- 内容 : ・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
・Tales of Moominland Midwinter Premium アフタヌーンティー
※チェックイン日 15:30～17:30
- 特典 : 『ムーミン谷の冬』の世界に出会いながら庭園を巡る「庭園オリエンテーション」
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10174411>

スイートルームご滞在のご案内

コラボレーションのお食事付きのご宿泊プランは、すべてスイートルームでのご滞在もお選びいただけます。

スイートルームにご宿泊のお客様はエグゼクティブラウンジ「ル・シエル」に、滞在中アクセス可能です。ラウンジからは庭園も一望でき、三重塔を特等席から眺めることができます。曜日ごとや季節ごとに、ここでしか体験できないおもてなしをご用意してお待ちしております。



- プラン料金 : プライムエグゼクティブスイート ガーデンビュー (60㎡)
1室2名様ご利用 125,800円～
※消費税、サービス料込み、宿泊税別
- スイートルーム特典 : ・エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」のご利用
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)のご利用

森のオーロラ

- 期間 : 2025年11月11日(火)～2026年2月5日(木)
- 時間 : 18:40～/19:40～/20:40～/21:40～
※演出時間は毎回約7分間
- 場所 : 庭園内 幽翠池
- 動画 URL : <https://youtu.be/ANum3ky52Mc>

ムーミンについて

「ムーミン」は、フィンランドを代表する作家・芸術家のトーベ・ヤンソン(1914-2001)によって1945年に発表された作品です。小説、コミックス、絵本として描かれ、それをもとにたくさんのアニメ作品、キャラクターグッズ、テーマパークやショップなどが作られ、世界中はもちろん日本国内でも幅広い方々に愛されています。ムーミン一家、スナフキンやリトルミイ、ニョロニョロなど数多くの人気キャラクターだけでなく、最近では、高いアート性を活かした北欧デザイングッズや、哲学的で奥深い文学性など、大人にも高い人気を博しています。2025年は「ムーミン」小説出版80周年のアニバーサリーイヤーでした。

- 「ムーミン」公式サイト <https://www.moomin.co.jp/>
- 「ムーミン」公式 X @moomin_jp
- 「ムーミン」公式 Instagram @moominofficial_jp

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佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣（えんつうかく）」は、1925年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025年に100周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。



100
三重塔移築百周年

また、「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。

265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8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。



藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして1948年に「箱根小涌園」、1952年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955年に会社を設立し、2025年11月7日に設立70周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式HP URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp>



<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：上村、吉田、池上
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：木村 (080-4652-4168) 高橋 (080-8884-6040) 藁科 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。