

桃のヴェリーヌやメロンのタルトなど、夏の果実スイーツが勢揃い

「ピーチ×メロンアフタヌーンティー」7月1日よりスタート

～桃とメロンの余韻を、前菜やパスタで楽しむイブニングハイティーも登場～



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、旬を迎える桃とメロンを主役にした「ピーチ×メロンアフタヌーンティー」を、2026 年 7 月 1 日（水）よりご提供いたします。

◇みずみずしい桃とメロンが織りなす、涼やかな夏のアフタヌーンティー

夏のアフタヌーンティーは「ピーチ×メロン」。やさしい甘みの桃と、芳醇な香りのメロンを主役に、見た目にも涼やかなスイーツと、夏らしい軽やかなセイボリーをご用意しました。

上段のスイーツには、パンナコッタと桃のコンポート、カモミールゼリーを重ねた「ピーチメルバのヴェリーヌ」や、桃のムースとミントの爽やかさが重なり合う「ピーチのムースタルト」、メロンのやさしい甘みを閉じ込めた焼き菓子など、季節感あふれる品々が並びます。

中段のスコーンは、アフタヌーンティー提供当初より愛され続ける伝統のプレーンスコーンに加え、見た目も可愛い「メロンスコーン」をご用意。ブラッドピーチジャムやベルガモットとレモンの香りを効かせたクロテッドクリームとともに楽しみいただけます。

下段のセイボリーは、枝豆やマッシュポテトにコーングリッツをまとうせて軽やかに仕上げた「枝豆のファラフェル 鶏むね肉のコンフィ」、海老の旨味を凝縮したアメリカヌソースで仕上げた「メロンと海老のカッペリーニ」、白桃とマスカルポーネを合わせた「桃とマスカルポーネのマリトッツォ風」など、夏の食材を活かしたバラエティ豊かなメニューをご用意しました。甘味と塩味のバランスを楽しみながら、最後まで飽きることなくお召し上がりいただけます。

また、オリジナルレシピのシーズナルティーとして、ピーチピュレと台湾烏龍茶を合わせた瑞々しいアイスティー「フラリッシュ」や、ダーズリンティーにカルダモンが香る爽やかな一杯「アジュール」もご用意。スイーツやセイボリーとともに、香りの変化もお楽しみいただけます。

◇夏の夕暮れを優雅に彩る、シャンパンとともに楽しむイブニングハイティー

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、シャンパンとともにゆったりとお楽しみいただく「イブニングハイティー」。グラスシャンパンで幕を開け、三段のオードブルスタンドと、当ホテル人気のシェフ特製「ローストビーフ」をご堪能いただく贅沢なひとときです。

オードブルスタンドには、真鯛のマリネにマンゴーとミントを合わせた爽やかな一品や、桃と赤パプリカのムース、枝豆のファラフェル、スモークサーモンのタルティーヌなど、夏らしい食材を活かした彩り豊かなメニューが並びます。さらに中段には、メロンと海老のカッペリーニや焼き茄子のクロスティーニ、真蛸の炙りなど、味わいに変化をもたせた品々をご用意しました。

メインには、シェフ特製のローストビーフをグレイビーソースとレフォール、ハーブソルトとともにご提供。食後には桃を使用したデザートとともに、コーヒーまたは紅茶をお楽しみいただけます。

昼とは異なる落ち着いた雰囲気の中で、夏の夜のひとときをゆったりとお過ごしください。

ピーチ×メロンアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2026年7月1日（水）～8月16日（日）
※完全ご予約制（当日 9:30 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 7,800 円
電話予約 お一人様 8,800 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/peach-melon-afternoontea-2026/>

◇メニュー詳細

内容	メニュー名	メニュー内容
アミューズ	とうもろこしの冷製ヴルーテ	アフタヌーンティーのはじまりにお楽しみいただく、夏にぴったりなやさしい甘みのとうもろこしの冷製スープ。別添えのマンゴーやパプリカを加えて味わいの変化をお楽しみください。
スイーツ（上段）	ピーチメルバのヴェリーヌ	バニラ風味のパンナコッタに桃のコンポートやカモミールのゼリーを合わせた見た目も涼し気なグラススイーツ。 アクセントに甘酸っぱいラズベリーのジャムをあわせ、爽やかに召し上がりいただけます。
	ピーチのムースタルト	アールグレイのダイヤモンド生地の上にドーム状の桃のムースをのせた一品。ムースの中にはミントと桃のコンポートを忍ばせており、ミントの爽やかさが桃の甘みを引き立たせます。
	メロンのバターケーキ	メロンのダイスを混ぜ込んだバターケーキに、外はサクッと中はふんわりとした軽い食感のココナッツダクワーズを合わせました。 2種類の生地の異なる食感をお楽しみいただけます。
	メロンのタルト	丸いフレッシュメロンとチョコフラワーがかわいらしいタルト。タルトには濃厚なカスタードクリームと生クリームがたっぷりと入っており、フレッシュメロンを優しく包み込みます。

スコーン 焼き菓子（中段） ※ブラッドピーチジャム・ベルガモットとレモン入りクロテッドクリーム・通常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、約 30 年変わらず不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。
	メロンスコーン	メロンをイメージしたスコーン。上にはメロンフレーバーのクッキー生地でサクサクとした食感をプラス。味わいはもちろん見た目も可愛いスコーンです。
セイボリー（下段）	枝豆のファラフェル 鶏むね肉のコンフィ	枝豆やマッシュポテトにコーングリッツをまわして揚げることで、軽く心地よい食感に仕上げたファラフェル。しっとりとした鶏むね肉のコンフィと紅心大根、ハーブのマヨネーズとともに楽しみいただけます。
	桃と赤パプリカのムース	桃と赤パプリカを使ったなめらかなムース。コンソメジュレで見た目も涼しげに。ダイスカットした鴨が深みを、桃が爽やかな味わいをプラスします。
	メロンと海老のカッペリーニ	海老とトマトの旨味を凝縮したアメリカソースのカッペリーニ。鮎魚醬で上品な旨味をエッセンスに、メロンやアボカド、セルフィーユを添えた、洗練された味わいの一品。
	桃とマスカルポーネのマリトツォ風	ふんわりとした口当たりのパンに、白桃のコンポートやハム、マスカルポーネをサンドしました。上に添えたピスタチオが、やさしい風味と香ばしさを加えています。

※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。



サマーイブニングハイティー 概要

- 期間 : 2026 年 7 月 1 日（水）～8 月 16 日（日）
※完全ご予約制（当日 9:30 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 8,300 円
電話予約 お一人様 9,300 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）
 - ・真鯛のマリネ マンゴー添え
 - ・桃と赤パプリカのムース
 - ・枝豆のファラフェル 鶏むね肉のコンフィ



- ・スモークサーモンとオクラのタルティーヌ
(中段)
- ・メロンと海老のカッペリーニ
- ・焼き茄子とアンチョビのクロスティーニ
- ・真蛸の炙り フェンネルコンフィ
(下段)
- ・焼きアナゴ バルサミコ風味 いちじく添え
- ・ズッキーニとポークチョリソーのキッシュ
- ・桃とマスカルポーネのマリトッツォ風
- 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 (ピーチムース)
- 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/summer-eveninghightea-2026/>



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に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925年に東広島から移築され、2025年に100周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8つのレストランやスパ、38の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



三重塔
移築
100周年

＜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、岡野、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。