

日本酒「久保田」13 種を贅沢に使用！秋の味覚と伝統を味わう

「KUBOTA アフタヌーンティー」を 9 月 9 日よりスタート

～KUBOTA 付きステイプランや豪華景品が当たるフォトキャンペーンも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、庭園内の雲錦池畔に建つ、数寄屋造りの料亭「錦水」にて、日本酒香る和のティータイム「KUBOTA アフタヌーンティー」を、2025 年 9 月 9 日（火）よりご提供いたします。

本年は、日本酒「久保田」の誕生 40 周年と、当ホテル庭園の象徴である三重塔の移築 100 周年という節目の年を記念し、この時期にご賞味いただける 13 種の久保田をすべて取り入れた、特別仕様のアフタヌーンティーをご用意しました。

◇銘酒とともに実りの秋を味わう、料亭仕込みの和のアフタヌーンティー

日本の伝統や文化を伝えるだけでなく、進化をさせて後世に伝えていくという思いから、2021 年にはじまったコラボレーションは、今回で 8 回目を迎えます。料亭という空間で日本酒が香る和のアフタヌーンティーとして日本酒好きの方はもちろん、スイーツ好きの方や日本酒ビギナーの方など多くのお客様にお楽しみいただいております。

上段のスイーツは、全 6 種。甘いオレンジの層とかぼすの酸味が絶妙な二層のゼリーに、「久保田 翠寿」に一日漬けた温州みかんとすりおろしたかぼすの皮が爽やかな余韻を添える「かぼす香る果実ゼリー」や、かぼちゃの甘みを「久保田 紅寿」のほのかな香りが引き立てる「かぼちゃのスイートポテト」、「久保田 千寿」を練り込んだチーズと干し柿のまろやかな甘さが調和する「柿のチーズケーキ」、しっとり煮た林檎と「久保田 百寿」の香りを楽しむ「林檎椿のタルト」、酒粕、ピスタチオ、グラハムクッキーをビターチョコレートに合わせ、「久保田 萬寿」の芳醇な香りとコクが広がる「ショコラ・サラミ」が並びます。

また、当ホテル定番のプレーンスコーンには、お好みでうまみとキレが特徴の「久保田 碧寿」を混ぜたクロテッドクリームを付けてお召し上がりいただけます。

下段のセイボリーは、「久保田 萬寿」のやさしい香りを纏わせた「秋の香 白和え」、栗とさつま芋を包んだ「毬栗見立ての栗コロッケ」、カマンベールに酒盗卵黄を添えた「カマンベールの酒盗卵黄がけ」、そして「久保田 千寿」で煎り上げた「银杏の酒煎り」など、全 8 種の季節の味覚が美しく並びます。

別皿では、香り高い松茸と才巻、三つ葉を取り合わせた「松茸土瓶蒸し」をはじめ、鰯の柿の葉寿司と紅葉鯛の押し寿司の二種を味わう「変わり寿司」、コンポートにした梨と「久保田 こうじあまざけ」、「久保田 千寿 純米吟醸」を合わせた「秋梨の甘酒摺り流し」もお楽しみいただけます。

利き酒セットでは、「久保田 萬寿 自社酵母仕込」、「久保田 萬寿」、「久保田 千寿 秋あがり」の3種を飲み比べられるほか、オプションでさらに2種の銘柄をご用意。料理とのペアリングもお楽しみいただけます。

また、ご利用のお客様には、久保田とホテル椿山荘東京のW ネーム入りオリジナルおちょこをプレゼントいたします。



◇宿泊して久保田を楽しむ特典付きの宿泊プランや、参加型フォトキャンペーンも開催

「KUBOTA アフタヌーンティー」をより深く楽しんでいただけるよう、宿泊とセットになったステイプランもご用意しております。特典として40年前に誕生した久保田シリーズの基本形「久保田 百寿」720mlがお部屋についてくるプランのほか、スイートルームゲスト専用ラウンジ「ル・シエル」にて久保田の飲み比べと軽食のペアリングを楽しめるスイートルームプランも提供します。

さらに、Instagramのフォトキャンペーンも開催し、抽選で「久保田 萬寿（720ml）」「ホテル椿山荘東京 宿泊ご招待券」「料亭「錦水」 賞味会ご招待券」が当たるチャンスをご用意しています。

伝統と自然が織りなす庭園の中で、秋の味覚と日本酒の香りに包まれる贅沢なひとときを、ぜひご堪能ください。

特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/kubota2025/>

KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2025年9月9日（火）～11月13日（木）
※平日特定日開催。詳細は下記リンクをご参照ください。
- 時間 : 12:00～／13:00～
- 店舗 : 料亭「錦水」
- 料金 : お一人様 10,000円
※消費税込み、サービス料（20%）別
※事前WEB決済ご予約制（2日前18:00まで）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota_autumn2025/

◇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）	かぼす香る果実ゼリー	下層は甘みの強いオレンジ、上層はフルーティーで華やかな香りのかぼすの二層のゼリー。 「翠寿」に一日漬けた温州みかんとすりおろしたかぼすの皮をアクセントに、一口ごとに広がる爽やかな香りと味わいをホテル椿山荘東京オリジナルおちょこでお楽しみください。
	かぼちゃのスイートポテト	かぼちゃと「紅寿」を使って、スイートポテト風に仕上げた秋のご馳走。 「紅寿」のほのかな香りと、かぼちゃの甘さが引き立つ一品です。

	柿のチーズケーキ	「千寿」を加えたまろやかなチーズクリームの中には、上品な甘さの干し柿をしのばせ、表面には艶やかな「千寿」のナパージュを施しました。 仕上げにひとつまみのフルール・ド・セルと干し柿を添えて、雑味のない透明感ある味わいの「千寿」と甘味と塩味が織りなすスイーツの繊細なバランスをお楽しみいただけます。
	林檎椿（りんごつばき）のタルト	「百寿」に漬けたしっとり林檎をたっぷり使った贅沢タルト。 花咲く椿の姿に見立てたタルトの上には、レモンのコンポートをトッピング。 「百寿」のやさしい香りと林檎の甘酸っぱさが広がる、見た目も華やかなスイーツです。
	ショコラ・サラミ	酒粕とピスタチオを使った、見た目はまるでサラミのようなチョコレート。 「萬寿」の豊かな香りとコクが、ビターチョコレートのほろ苦さと調和し、サクサクとしたグラハムクッキーの食感、香ばしいナッツの風味が重なります。 複雑でふくよかな旨味を持つ「萬寿」とチョコレートの奥深いマリアーージュをお楽しみください。
	プレーンスコーン 碧寿のクロテッドクリーム	当ホテル特製、伝統のプレーンスコーン。 「碧寿」を練りこんだ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）	秋の香 白和え	まろやかな「萬寿」を白和えの衣に使い、柿と舞茸、いぶりがっこを合わせました。 優しい甘さと香りがふわりと広がる、秋を感じる副菜です。 「萬寿」の香りはほんのり控えめに、どなたでもお楽しみいただけます。
	味噌薫るやわらか牛すじ煮	赤味噌をベースにじっくり煮込んだ、やわらかな牛すじの土手煮。 味噌のコクと牛すじの旨みが溶け合い、ひとくちで濃厚な味わいが広がります。 季節のセイボリーとして、甘いお品の合間に心落ち着く和のひと品を添えました。
	帆立とトマトの塩オイル仕立て	肉厚な帆立とドライトマトを、オリーブオイルと塩で和えたシンプルな前菜。 トマトの旨みが帆立にふわりと寄り添い、素材本来の甘みと風味が際立つひと口です。甘味の合間に、海の恵みと大地の香りを感じていただけます。

	毬栗見立ての栗コロッケ	栗とさつま芋で仕上げたほっくり甘いコロッケを、素麺の衣で包み、秋の毬栗に見立てました。外はカリッと香ばしく、中はやさしい甘みが広がる、見た目にも楽しく季節の実りを一口で感じていただけます。
	無花果生ハム巻き	素揚げした無花果に、香り豊かな利久餡（胡麻ペースト）をまとわせ、生ハムでやさしく包みました。 甘み・塩味・香ばしさが一口で広がり、和と洋が調和する串仕立て。
	秋鮭の塩麴香り焼き	秋鮭を塩麴にじっくり漬け込み、ほどよい塩味とやわらかな口当たりに焼き上げました。旨みを引き出す塩麴の香りとともに、季節を感じるひと口の焼き魚です。 甘味の合間に秋の味覚の一品としてお楽しみいただけます。
	カマンベールの酒盗卵黄がけ 蕎麦の芽添え	熟成カマンベールに、酒盗と卵黄を合わせた濃厚な和え衣をまとわせ、蕎麦の芽で香りと彩りを添えました。 発酵の旨みとまろやかなコクが口の中でとろけ、和と洋の出会いを感じさせる一品です。
	銀杏の酒煎り	銀杏を「千寿」・水・塩のみで煎り上げ、素材本来の風味とほのかな酒の香りを引き立てました。口に広がるほろ苦さとやさしい塩味が、季節の余韻を感じさせるひと品です。
別皿	松茸土瓶蒸し	秋の味覚を堪能する松茸を贅沢に使った土瓶蒸し。錦水自慢の京都愛宕山麓の水を使用した旨みたっぷりの出汁に、松茸の香り、才巻の食感、三つ葉の香りが華やかに広がります。
	二種の変わり寿司 （𩺰鯖・紅葉鯛）	秋の味覚を凝縮した2種類の変わり寿司。 𩺰鯖の柿の葉寿司は、風味豊かな𩺰鯖を秋の象徴、柿の葉で包み、紅葉鯛の押し寿司は、昆布𩺰で旨みを引き出し、昆布シートで巻いて押し寿司に仕上げました。

	秋梨の甘酒摺り流し	コンポートにした秋の梨を、「久保田 こうじあまざけ」と「千寿 純米吟醸」で合わせやさしい摺り流しに仕立てました。 果実の瑞々しさと麴のまろやかな甘みが重なり、口当たりなめらかで後味はすっきり。 和のやさしさと秋の果実が溶け合う、静かな余韻の一品です。
ドリンク	ウェルカムドリンク 「久保田 スパークリング」	コラボイベントにふさわしい、周年を祝う華やかな一杯。きめ細やかな泡立ちと、秋を思わせるマスカットのような爽やかな香りが、秋の訪れを感じさせる、軽やかで爽快なスパークリングで乾杯を。
	利き酒セット ・「久保田 萬寿 自社酵母仕込」 ・「久保田 萬寿」 ・「久保田 千寿 秋あがり」 オプション ・「久保田 雪峰」 ・「久保田 純米大吟醸」	人生の節目に寄り添う「萬寿」、一生に一度の節目にふさわしい「萬寿 自社酵母仕込」、そして秋の実りを感じる「秋あがり」。 それぞれ異なる表情を持つ久保田の銘酒を、一度に愉しめる贅沢な飲み比べセットです。 香り、旨味、余韻——日本酒の奥深さを、ぜひ五感で味わってください。

ステイプラン 概要

《朝食付き》「KUBOTA アフタヌーンティー」ステイ

- 期間 : 2025 年 9 月 9 日（火）～ 11 月 13 日（木）
- 予約 : 2025 年 7 月 7 日（月）12:00 より THE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始
7 月 9 日（水）12:00 より一般受付開始
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ ガーデンビュー（45 m²）
1 室 2 名様ご利用時 83,100 円～（一般）/ 78,500 円～（会員）
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・KUBOTA アフタヌーンティー（場所：料亭「錦水」、時間 13:00～）
・久保田 百寿 720ml 1 本
・洋食・和食から選べるご朝食（レストラン）
- お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）
- URL : 7 月に URL 公開予定のため、公式 HP でご確認ください。

《朝食付き》「KUBOTA スイートルーム」ステイ

- 期間 : 2025 年 9 月 9 日（火）～ 11 月 13 日（木）
- 予約 : 2025 年 7 月 7 日（月）12:00 より THE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始
7 月 9 日（水）12:00 より一般受付開始
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート シティ/ ガーデンビュー（60 m²）
1 室 2 名様ご利用時 133,500 円～（一般）/ 124,500 円～（会員）
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・KUBOTA アフタヌーンティー（場所：料亭「錦水」、時間 13:00～）
・久保田 百寿 720ml 1 本
・エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」のご利用
・洋食・和食から選べるご朝食（レストラン）
- お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）
- URL : 7 月に URL 公開予定のため、公式 HP でご確認ください。

フォトキャンペーン 概要

- 期間 : 2025 年 8 月 20 日 (水) ～2025 年 11 月 16 日 (日)
- テーマ : 「未来に伝えたい、私の幸せな特別なひととき」
久保田を楽しむ瞬間やホテル椿山荘東京でアフタヌーンティーのひととき、 KUBOTA アフタヌーンティーを楽しむ写真・動画が受賞候補となります。
※撮影場所は問いません。(ホテル椿山荘東京以外の場所でも可能です。)
- 応募方法 : ①ホテル椿山荘東京公式 Instagram アカウント「@hotelchinzansotokyo_official」をフォロー
②テーマにちなんだ写真・動画に「#kubotaat2025_hct @hotelchinzansotokyo_official」のタグをつけて Instagram に投稿
③さらに、ハッシュタグ&ホテル公式アカウントに加え、久保田公式アカウント「@asahi_shuzo_jp」をつけて投稿していただくと、朝日酒造賞をご用意しています。
※アカウント非公開の場合には応募対象外となります。
- 発表方法 : 当選者へのみ 2025 年 11 月下旬頃、ホテル椿山荘東京公式インスタグラムアカウントから、DM (ダイレクトメッセージ) にてご連絡いたします。その際に、プレゼント発送に必要な個人情報をお伺いします。
※返答期日までに DM 内に記載されている当選に関する必要事項を入力の上ご返信いただくと「当選確定」となります。
※返答期日までに必要情報の入力・ご返信がない場合や、内容に不備のある場合には当選権利が無効となりますのでご注意ください。
※その他注意事項は下記 URL をご確認ください。
- 当選商品 : ホテル椿山荘東京賞 宿泊ご招待券 (ご一泊一室) 1 名様
料亭「錦水」賞 料亭「錦水」 賞味会ペアご招待券 1 名様
朝日酒造賞 久保田 萬寿 (720ml) 10 名様
※2025 年 12 月頃発送予定
※日本国内への発送に限らせていただき、日時指定を含むご希望の指定はできかねます。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/company/photo2025/KUBOTA/>

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

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。

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



100
三重塔移築百周年

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、より多くのお客様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、お客様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：島村、長谷川（直）
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：松野（090-9836-4769）木村（080-4652-4168）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。