

日本酒「久保田」とのコラボレーション！春を感じるスイーツに5種の人気銘柄を使用した「KUBOTA アフタヌーンティー」を1月28日よりスタート

～軽やかな爽快感が楽しめるスパークリングのお土産がついたステイプランも登場～



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1月28日（火）よりご提供いたします。

◇桜や椿などの春の色彩が美しい、日本酒×スイーツが楽しめる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7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。柑橘の中でも最高のコクと甘さを誇り、「柑橘の女王」とも呼ばれるほど濃厚な果汁ととろける食感が特徴の“せとか”の果肉を、深みのある口当たりの「久保田 萬寿」に一晩漬けた「せとか入り萬寿のゼリー」や、ほのかな甘味の中にドライさを感じる純米吟醸酒「久保田 紅寿」を練りこんだ生地に、オレンジと「久保田 紅寿」を合わせたクリームを3連に咲く花の形に絞った「ブラウニー」などが登場します。

また、当ホテル定番のプレンスコーンは、上品な口当たりをお楽しみいただける、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、竹の子と蓬を加えた玉味噌で和えてピンクの花煎餅を添えた「竹の子蓬味噌和え新引き粉」や、3種類の風味や食感の違いでお酒とのペアリングも楽しめる彩り鮮やかな「三色団子串」など、見た目からも春を感じるメニューを6種ご提供いたします。

別皿では、薄緑色に煌めくクラッシュゼリーを草木に、中心のトマトを蕾に見立てた「トマトコンポート椿見立て」をご用意。爽やかな甘味と濃厚なトマトの味わいが楽しめます。

料亭ならではのメニューとして、帆立や海老、木の芽の真丈を三段に蒸しあげて菱餅のように仕立て、桜の花びらに模った桜花人参を飾ったお吸い物もご用意しております。

利き酒セットは、萬寿シリーズ最高峰の「久保田 萬寿 自社酵母仕込」と「久保田 萬寿」、「久保田 千寿 吟醸生原酒」の贅沢な計3種をご提供いたします。

また、KUBOTA アフタヌーンティーと久保田 スパークリング 500ml が1室1泊につき1本ついてくる、久保田を堪能できるステイプランも登場いたします。ご宿泊でもぜひお楽しみください。

◇春の訪れを感じる、桜の花びらが浮かぶウェルカムドリンク「桜香るゆず爛」

桜香るゆず爛は、「久保田 ゆずリキュール」と「久保田 千寿 純米吟醸」を1:1で割り、アクセントに塩漬けの桜の花びらを浮かべることで、ゆずの酸味と塩味が調和したまろやかな風味のカクテルに仕上げました。

まずは食前酒で身体を温めてからアフタヌーンティーをお召し上がりください。

KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2025年1月28日(火)～3月12日(水)
※平日特定日開催。詳細は下記リンクをご参照ください。
- 予約 : 2024年12月9日(月)12:00より THE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始
2024年12月16日(月)12:00より一般受付開始
※事前WEB決済ご予約制(2日前18:00まで)
- 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
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota_newyear2025/

◇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)	せとか入り萬寿のゼリー	萬寿のゼリーの上に、萬寿に一晩漬けたせとかを浮かべ、味のアクセントにブルーベリーを添えました。
	花束のカップケーキ	マフィンケーキの上にいちごと碧寿のクリームで椿をイメージして絞り、花束に見立てました。
	ブラウニー	紅寿を入れて焼き上げたチョコレートブラウニーの上に、オレンジのクリームで3連に咲く花を絞りました。
	ねりきり ゆず	ゆずリキュールを入れたねりきり。愛らしくゆずの形に仕上げました。
	ボンボンショコラ 純米大吟醸	純米大吟醸のキャラメルと純米大吟醸のガナッシュの2層で仕立てたボンボンショコラ。
	プレーンスコーン	当ホテル定番のプレーンスコーン。クロテッドクリームには碧寿を混ぜ込みました。

セイボリー（下段）	花山葵真砂和え	オレンジ色のとびっ子を使い真砂和えにしました。
	三色団子串	①そら豆団子 ②数の子チーズ（クリームチーズ） ③のし梅
	八朔生ハム巻き	スナップエンドウをボイルし、オリーブ油を加えた合わせ出汁に漬けて、八朔は薄皮を剥きスナップエンドウと一緒に生ハムで巻き、最後にマスタードをのせました。
	竹の子蓬味噌和え 新引き粉	蓬を加えた玉味噌で和え、花煎餅（ノーザンルビー（ジャガイモ））を添えました。
	海老芋奈良漬ポテトサラダ 黒胡椒 トレビス	海老芋を蒸し裏漉しし、玉葱、鰹節、マヨネーズで味を付け小角にした奈良漬を混ぜ、蝶々（薩摩芋）煎餅を添えました。
	焼き蛤粕漬け 菜花	蛤を開き、朝日酒造の酒粕を千寿 吟醸生原酒で合わせた生地に和えて殻に盛って炙り、最後に赤ピーマンを添えました。
別皿	吸物 三色真丈 （海老 帆立 木の芽） 桜花人参	帆立真丈と海老真丈と木の芽の真丈で三段に蒸し上げ、菱形に成形し菱餅をイメージしました。料亭「錦水」ならではのやさしい味わいご堪能ください。
	① 親子散らし丼 （サーモン・イクラ・茎山葵煎り 酢飯） ② 赤蕪黄身寿司（椿見立て） ③ おはぎ 蒨の薑餡	お食事には、サーモン・イクラなどを使用した親子散らし丼の他、椿に見立てた赤蕪黄身寿司や、蒨の薑餡を包んだおはぎの異なる3種をご用意しました。
	トマトコンポート椿見立て	味醂とレモンでコンポートを作り、薄緑に焔めくクラッシュゼリーを敷き詰め、トマトの中心に金粉を添え蕾に見立てました。
ドリンク	ウェルカムドリンク 桜香るゆず爛	ゆずリキュールと千寿 純米吟醸を1:1で割り、アクセントに塩漬けの桜の花びらを浮かべることで、ゆずの酸味と塩味が調和したまるやかな風味のカクテルに仕上げました。
	利き酒セット ・萬寿シリーズ最高峰 萬寿 自社酵母仕込 ・萬寿 ・冬限定の搾りたて吟醸生原酒 千寿 吟醸生原酒	2025年のホテル椿山荘東京の三重塔移築100周年を祝い、久保田 萬寿 自社酵母仕込が初登場となります。一生に一度しかない節目に特別感をご体験ください。

KUBOTA 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1月28日(火)～3月12日(水)
※平日特定日。詳細は下記リンクをご参照ください。
- 予約 : 2024年12月9日(月)12:00よりTHE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始
2024年12月16日(月)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㎡)
1室2名様ご利用時 83,100円～
※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」、チェックイン日13:00～)
・久保田 スパークリング 500ml 1室1泊につき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 : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota_newyear2025/

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。

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: 長谷川、島村
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、平井、木村、藁科

TEL:03-6863-3377 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」でお願いいたします。