

1860年創業のお茶の老舗 京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーション
桜と宇治茶を一緒に味わえる“ハイブリッドアフタヌーンティー”
「桜&宇治茶アフタヌーンティー」3月15日よりスタート
春の訪れを感じるテイクアウトメニュー「桜スイーツ」も提供



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）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、1860年創業のお茶の老舗、京都・宇治の「辻利兵衛本店」とコラボレーションした「桜&宇治茶アフタヌーンティー」を、2022年3月15日（火）より提供いたします。

また、ホテルショップ「セレクションズ」では、春の訪れを感じられるこの季節限定の桜スイーツ2種を3月1日（火）より提供いたします。

毎年お客様からご好評いただいている「辻利兵衛本店」とのコラボレーション。日本独自の“お茶（宇治茶）の文化”を後世に伝え続けるべく始まり、7回目を迎えます。今年は、本アフタヌーンティーでしか味わうことのできない特別な宇治茶「椿の白」を用いたスイーツをはじめ、桜の華やかな味わいを融合させたメニューをご用意しました。

また、レモンを絞ると色が朱色に変化する「紫茶」や、アフタヌーンティーに合わせて選んだ2種の宇治茶とのペアリングもお楽しみいただけます。

◇どちらの特長も活かした新感覚メニュー、コラボ限定茶葉「椿の白」を使ったメニューも登場！

今回は、宇治茶と桜、それぞれの風味や味わいを融合させた“ハイブリッド”なスイーツやスコーンが登場いたします。中でも「抹茶ガナッシュと桜あんクリーム」に使った「椿の白」は、ホテルの名前の由来にちなんで椿をイメージした、奥行きのある薫りと旨味が特長の茶葉です。上にふりかけた抹茶パウダーとともに濃厚な味わいがお楽しみいただけます。

その他の上段のスイーツは、濃厚な抹茶ソースに、シャンティクリームと桜ゼリーを合わせたグラススイーツ「桜と抹茶のヴェリーヌ」など4種がラインナップ。中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、宇治抹茶と黒みつのスコーン、桜スコーンの3種をご用意しました。通常のクロテッドクリームや、期間限定の黒糖クロテッドクリーム、焙じ茶ジャムをつけてお召し上がりください。また、キュウリと菜の花、カリカリ梅、梅マヨネーズを桜色のピーツ入り食パンでサンドしたサンドウィッチなど、春を感じる食材を使用した4種のセイボリーもお楽しみいただけます。

◇アフタヌーンティーに合わせて選んだ宇治茶や、ウエルカムドリンク付きプランも登場

2019年より提供を開始し、毎年お客様からご好評をいただいている「紫茶」はレモンを絞ると朱色に変化し、目でもお楽しみいただけるセレクトドリンクです。その他、「宇治茶」や「宇治抹茶入り玄米茶」をご用意。スイーツやセイボリーとのペアリングもお楽しみいただけます。また、ウエルカムドリンク付きプランでは、茶柱になる縁起の良い茶の茎部分を使用した「宇治玉露の茎茶」をご用意いたします。

桜&宇治茶アフタヌーンティー

- 期間 : 2022年3月15日(火)～4月30日(土)
※アフタヌーンティーは、当面の間、完全ご予約制(前日18時まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 《WEB予約》
桜&宇治茶アフタヌーンティー お一人様 5,450円
ウエルカムドリンク付き お一人様 5,950円
《電話予約》
桜&宇治茶アフタヌーンティー お一人様 5,950円
ウエルカムドリンク付き お一人様 6,450円
※料金は消費税込み・サービス料別途



■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/sakura_ujichaafternoontea/

◇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)	桜と抹茶のヴェリーヌ	濃厚な抹茶ソースにシャンティクリームと桜ゼリーを合わせたグラススイーツ。寒天で作った桜ゼリーで食感も楽しい一品です。桜と抹茶のコンビネーションをご堪能ください。
	抹茶ガナッシュと桜あんクリーム	なめらかな口あたりの抹茶ガナッシュを桜あんクリームとともに。上にも抹茶パウダーをふり、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
	抹茶のケーキと桜あんクリーム	アーモンドパウダーを使用したしっとりとした抹茶パンドジェンヌに、桜あんクリームをのせ、中に国産の黒豆を忍ばせました。
	桜ブッセ	桜味のブッセに濃厚な抹茶のバタークリームをサンドしました。上にみじん粉をふりかけ、見た目も可愛い焼菓子です。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、黒糖クロテッドクリーム、焙じ茶ジャムをご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	宇治抹茶と黒みつのスコーン	抹茶パウダーと黒みつを練り込んだスコーンにメープルシュガーを塗って焼き上げました。お茶の香りと黒みつの甘味を存分に感じていただけます。

	桜スコーン	桜の花びらをトッピングしたスコーンには、桜のペーストと甘酸っぱいドライチェリーを練り込みました。毎年ご好評いただいている春限定のスコーンです。
セイボリー（下段）	キュウリのサンドウィッチ 菜の花と梅とともに	アフタヌーンティーの定番であるキュウリのサンドウィッチ。キュウリと菜の花、カリカリ梅、梅マヨネーズを桜色のビーツ入り食パンでサンド。酸味の効いた味わいは、スイーツの間のお口直しにおすすめです。
	サーモンマリネとプチベールのサラダ	サーモンをコリアンダーとディルでマリネし、プチベールとともに。グレープフルーツのドレッシングでさっぱりとした味わいです。
	桜エビと筍のキッシュ	キッシュの生地に隠し味で山椒を用いて、和風出汁で煮た筍と桜エビを入れ、和風に仕上げました。仕上げに桜エビのパウダーをふりかけ、香ばしい味わいをお楽しみいただけます。
	ピサラディエール	フランスの郷土料理。フォカッチャにじっくりと炒めた玉葱とアンチョビ、ブラックオリーブをのせました。

※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に合わせてセレクトした紫茶と宇治茶 2 種類もお楽しみいただけます。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、「宇治玉露の茎茶」をご用意いたします。

季節限定のテイクアウト「桜スイーツ」

◇桜モンブラン

タルト生地の中に玉露クリームを絞り、焼き上げました。上に苺を忍ばせ、桜クリームを絞りモンブラン仕立てに。桜と玉露の和の素材を組み合わせ、春らしい色合いのスイーツです。



◇ピスタチオチェリー

ピスタチオのケーキにグリオットチェリーを入れて焼き上げ、桜クリームと組み合わせました。ピスタチオの香りにグリオットチェリーの酸味が程よく広がります。



<概要>

- 期間 : 2022年3月1日(火)～4月30日(土)
- 時間 : 10:00～18:00
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 桜モンブラン 700円
ピスタチオチェリー 680円
※消費税込み

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～19:00)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonalsweets_spring2022

辻利兵衛本店とは

1860年（萬延元年）創業の辻利兵衛本店。創業者 辻利兵衛（晩年に辻利右衛門と改名）は、幕末や明治初期の激動の時代に衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶、宇治玉露を全国に広めていきました。窮地の宇治茶を救った人物としてその貢献を称えられ、昭和2年に緑勲綬褒章を受章。没後従六位も受け、現在は平等院正門横に銅像が建てられています。6代目社長 辻伸介は、京都の宇治に、本物の宇治茶を味わえる今までにないスイーツを提供する茶寮を開設。スイーツの世界でも宇治茶の新しい可能性を拓いています。



ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70周年を迎えます。

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、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

267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：中野・園部

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：森川、須田、薫科

TEL:03-6863-3377 Email: 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。