

2022年7月21日
ホテル椿山荘東京

日本酒「久保田」とのコラボレーション第三弾！

昼は秋の味覚と日本酒が楽しめるアフタヌーンティー、 夜は和のペアリングディナーコースを10月よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、秋の味覚やスイーツと日本酒の組み合わせを楽しむアフタヌーンティーと、テラスでも楽しめる和のペアリングディナーコースを、10月よりご提供いたします。日本酒香る和のティータイム「KUBOTA アフタヌーンティー」を、庭園内の雲錦池畔に建つ、数寄屋造りの料亭「錦水」にて2022年10月3日（月）より、日本酒「久保田」5種と和メニューのペアリングをお楽しみいただけるテラスディナーイベント「銘酒『久保田』と“秋の美味”三味のペアリングディナー ～月と、久保田と。風流な一夜～」を2022年10月2日（日）より、ご提供いたします。

◇第一弾、第二弾ともに大好評だった和のアフタヌーンティーが進化して登場！

第一弾は予約開始後1週間で満席に、第二弾は予約初日だけで3000件以上のお問合せがあった人気のアフタヌーンティーの第三弾です。今回は、秋の味覚を存分に使用したスイーツやセイボリーと久保田の組み合わせをご堪能いただけます。

上段のスイーツは、通常はラム酒を使うサバランですが、今回はふくらみのある辛味や酸味がある「久保田 百寿」を生地にたっぷり染み込ませた和のサバランや、バターを使用せず山廃仕込みならではのどっしりとした旨味を感じる「久保田 碧寿」を使ったマロンクリームが特徴のガレット、日本酒の香りと栗の味わい、食感の相性がいい栗金団など6種を提供いたします。下段のセイボリーは、久保田の原点でもある綺麗ですっきりとした淡麗な味わいの「久保田 千寿」を使った米粉パンのカナッペや湯葉の田楽焼き、久保田の酒粕を使った秋鮭の酒粕焼きなど、7種のメニューがお楽しみいただけます。

また、別皿では、1層目に「久保田 こうじあまざけ」、2層目に紫芋のペースト、一番上の3層目に「久保田 千寿」ゼリーを乗せた新しいグラススイーツ「久保田 雲海寄せ」や、料亭ならではのお吸い物と手毬寿司3種をご用意しました。

ウェルカムドリンクには「久保田 スパークリング」を、利き酒セットでは「久保田 萬寿」、「久保田 千寿」、「久保田 ゆずリキュール」の3種をご提供。お食事の始まりから終わりまで、日本酒「久保田」を存分にお楽しみください。

◇ガーデンテラスで東京雲海の演出を觀賞しながら日本酒「久保田」を楽しめるディナーコース

コース1品目は、和ピンチョスと「久保田 スパークリング」を、秋夜のガーデンテラスにて寛ぎの雰囲気ウェルカムパーティースタイルで楽しんでいただけます。テラスから夜の庭園と東京雲海、月夜を愛でる、秋の新たなオープンエアの楽しみ方です。日本では、月は見上げるだけでなく、盃や水面に映してその美しさを愛でる粋な楽しみ方があります。そんな風流で穏やかな時間を是非お過ごしください。

その後は、宴会場に移動して、秋を感じられる9種の前菜盛り合わせと「久保田 千寿 純米吟醸」、「久保田 萬寿」のペアリングを。また、温物には9月限定出荷の「久保田 千寿 秋あがり」、焼物には7・9月限定出荷の「久保田 雪峰」のペアリングなど、この時期にしか味わえない銘柄も登場します。

◇アフタヌーンティーを楽しみつくすステイプランも初登場！

「KUBOTA アフタヌーンティー」や「銘酒『久保田』と“秋の美味”三昧のペアリングディナー」つきステイプランの他、チェックイン当日に料亭「錦水」で「KUBOTA アフタヌーンティー」、チェックアウト後にはロビーラウンジ「ル・ジャルダン」で「マロンアフタヌーンティー」を楽しめるアフタヌーンティー三昧のステイプラン「アフタヌーンティー満喫ステイ」も今回初登場いたします。

コラボレーション特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/kubota2022autumn/>

KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2022年10月3日（月）～11月9日（水）
※平日特定日開催
※2022年8月22日（月）12:00より予約受付開始
※事前WEB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 8,500円
※消費税込み、サービス料別途
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubotaatautumn2022/>

◇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）	「百寿」サバラン	サバランでは通常ラム酒を使用するところ、今回はふくらみのある辛味や酸味が特徴の「久保田 百寿」を使用し、生地につつりと染み込ませました。お召し上がりいただくと、お口の中に日本酒の香りが広がります。生地の上にはかぼちゃのクリームとシャンティクリームをのせ仕上げております。
	「碧寿」ガレット	ガレットの上のマロンクリームはバターを使用せずに作り、山廃仕込みならではのどっしりとした旨味を感じる「久保田 碧寿」を使用。ほんのり香る日本酒の香りとともに、渋皮栗の食感、なめらかなマロンクリームの味わいをご堪能いただけます。ガレット生地の中には渋皮栗を入れております。

	「純米大吟醸」国産栗の栗金団	甘味と酸味が調和した味わいの「久保田 純米大吟醸」を、生地練り込み栗金団にしました。中には栗の渋皮煮も入っています。ほっこりした栗金団は純米大吟醸の甘味と合う逸品です。利き酒セットの日本酒とペアリングしながらお召し上がりいただくのもおすすめです。
	「紅寿」ガトーショコラ	濃厚な味わいのガトーショコラの上に、フルーティーさを感じる「久保田 紅寿」を香りづけに使用したさつまいもクリームをのせて仕上げました。ガトーショコラの中に入っているさつまいもと、クリームの上にのせたキャラメリゼしたアーモンドもアクセントになっています。
	「萬寿」羊羹ゼリー	発売から 35 年以上に渡り、多くのお客様から愛されている「久保田 萬寿」。日本酒の味わいをしっかり感じられるゼリーに仕上げました。萬寿のゼリーの中には、萬寿と約 3 日間シロップに漬けたシャインマスカットを入れ、上の羊羹のほど良い甘さと日本酒の味わいをお楽しみいただけます。
	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とご一緒にお召し上がりください。
セイボリー（下段）	落花生豆腐 割醬油 山葵 刻み落花生 枸杞の実	陶器の器に入った落花生豆腐。丹精込めて練り上げた豆腐は、割出汁で刻み落花生と山葵とご一緒にお召し上がりください。
	米粉パンのカナッペ 烏賊紅葉和え 三つ葉	モチモチ食感の米粉パンを使用したカナッペをご用意しました。酒煎りした烏賊と明太子を和えて紅葉に見立てています。 ※「久保田 千寿」を少量使用しています。
	敷き最中 干柿チーズ寄せ セルフィーユ	小さな最中の中に、干柿のクリームチーズ寄せをのせました。日本酒と一緒に召し上がりいただければ、柔らかな口どけと、チーズと日本酒の相性の良さを感じていただけます。
	巻湯葉田楽焼き 赤味噌 柚子	巻湯葉を田楽味噌で焼き上げました。「久保田 千寿」でのばした赤味噌に、アクセントとして柚子を添えています。もっちりとした湯葉の食感、柚子の香りをお楽しみください。
	秋鮭酒粕焼きと薩摩芋レモン煮（黒胡麻）	秋の食材「鮭」と薩摩芋の和のセイボリーをご用意しました。鮭は久保田の酒粕を使っております。スイーツの合間のお口直しにお召し上がりください。
	菊菜と木ノ子のポン酢和え ポン酢ジュレ	ポン酢でさっぱりと、箸休めとしておすすめです。
	松葉刺し 銀杏 零余子 紅葉麩	銀杏、零余子、紅葉麩をシンプルに揚げました。塩味でお召し上がりください。

別皿	蟹真丈の菊花仕立てのお吸物 青味 人参 柚子	蟹真丈のお吸物です。吸地には黄菊を加えた菊花仕立てです。
	手毬寿司 3 種 ① 穴子手毬寿司 ② 蒸し海老黄身寿司 ③ 小袖寿司錦糸巻き（椎茸・干瓢）	お食事には一口でお召し上がりいただける可愛い手毬寿司をご用意しました。
	久保田 雲海寄せ	冷酒グラスの1層目に「久保田 こうじあまざけ」、2層目に紫芋のペーストを、上の3層目には「久保田 千寿」のゼリーをのせました。庭園演出「東京雲海」の上に輝く星をイメージし、ゼリーの中には金粉を散りばめました。久保田の栴とともにご提供いたします。
ドリンク	ウェルカムドリンク「久保田 スパークリング」	きめ細やかな泡立ちとマスカットのような爽やかな香りで、軽やかな爽快感を楽しめるスパークリングで乾杯！
	久保田 利き酒セット（萬寿・千寿・ゆずリキュール）	スイーツやセイボリー、別皿とのペアリングをお楽しみください。 その他、紅茶、日本茶もご用意しております。



銘酒「久保田」と”秋の美味”三昧のペアリングディナー ～月と、久保田と。風流な一夜～ 概要

- 期間 : 2022 年 10 月 2 日（日）～ 11 月 10 日（木）
※特定日開催
※2022 年 8 月 8 日（月）12:00 より予約受付開始
※事前 WEB ご予約制（10 日前 23:59 まで）
※ご予約は 2 名様より承ります。
- 時間 : 19:00～21:00
- 会場 : ガーデンテラスならびに宴会場
- 受付 : バンケット棟 3 階インフォメーション
- 料金 : お一人様 15,000 円
※消費税・サービス料込み
- 内容 : ①和ピンチョス（ペアリング：久保田 スパークリング）
 - ・いぶりがっこチーズ
 - ・ジャンボなめこの柿の種揚げ 紅葉卸し添え
 ②前菜盛り合わせ（ペアリング：久保田 千寿 純米吟醸、久保田 萬寿）
 - ・甘鯛の和風パイ包み焼き
 - ・鮑の酒蒸し肝ソース添え 朧月夜見立て
 - ・信玄鶏の粒マスタード香草焼き
 - ・茶豆の白醤油漬
 - ・味噌漬の豆腐の酒盗掛け



- ・松茸と菊菜の菊花ちり酢和え
- ・柿なますイクラ乗せ 柿の器盛り
- ・穴子満月 すすき牛蒡添え
- ・雲丹とじゃが芋のモンブラン仕立て

③温物（ペアリング：久保田 千寿 秋あがり）

- ・米茄子の鴨炊き

④焼物（ペアリング：久保田 雪峰）

- ・銀鱈西京漬け 錦秋焼き
- ・国産牛フィレステーキ 柚子胡椒添え
- ・甘長唐辛子 インカの目覚め 紅葉人参

⑤食事

- ・鯛茶漬け 生唐墨

⑥デザート

- ・モンブラン
- ・柚子クリームとレアチーズケーキ うさぎ見立て

⑦ドリンク

フリーフロー：ビール、ウイスキー、ソフトドリンク

※日本酒は、料理に合わせて適量をご用意いたします。

※仕入れ等の都合により食材を変更することがあります。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/kubota-dinner/>

ステイプラン 概要

《朝食付き》KUBOTA アフタヌーンティーつきステイ

- 期間：2022年10月3日（月）～11月9日（水）
※平日特定日開催
※2022年8月22日（月）12:00より予約受付開始
- 料金：プライムスーパーリア シティ／ガーデンビュー 1室2名様ご利用時 61,500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」）
・アーリーチェックイン 14:00 確約（通常 15:00）
・日本酒「久保田 純米大吟醸」1本（300ml）をお部屋に1本ご用意
・洋食・和食から選べるご朝食（レストラン）
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

《アフタヌーンティー2種付き》アフタヌーンティー満喫ステイ

東京のホテルではじめてアフタヌーンティーを提供したといわれている当ホテルのロビーラウンジ「ル・ジャルダン」の英国式アフタヌーンティーと、料亭でお楽しみいただける「KUBOTA アフタヌーンティー」を二日間にわたりお楽しみいただけるステイプラン。“ヌン活” 三昧で優雅なホテルステイをお過ごしいただけます。

- 期間：2022年10月3日（月）～11月9日（水）
※平日特定日開催
※2022年8月22日（月）12:00より予約受付開始
- 料金：プライムスーパーリア シティ／ガーデンビュー 1室2名様ご利用時 64,500円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容：・チェックイン日：12:00～
KUBOTA アフタヌーンティー（場所：料亭「錦水」）
・チェックアウト日：12:00～
マロンアフタヌーンティー（場所：ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」）
・アーリーチェックイン 14:00 確約（通常 15:00）

・日本酒「久保田 純米大吟醸」1本(300ml)をお部屋にご用意

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996 (9:00～20:00)

《夕・朝食付き》銘酒「久保田」と”秋の美味”三昧のペアリングディナーつきステイ

- 期間：2022年10月2日(日)～11月10日(木)
※特定日開催
※2022年8月8日(月)12:00より予約受付開始
- 料金：プライムスーパーシア シティ/ガーデンビュー 1室2名様ご利用時 73,500円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容：・銘酒「久保田」と”秋の美味”三昧のペアリングディナー
・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996 (9:00～20:00)

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

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：園部・二野宮
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、齋藤、藁科
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