

早咲きから遅咲きまで。庭園の桜を見ながら楽しめる  
「桜アフタヌーンティー」を3月1日よりスタート  
～ 桜リキュールが入った可愛いピンク色の桜シャンパン付きプランも登場！～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、2023年3月1日（水）より、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、「桜アフタヌーンティー」を提供いたします。

◇庭園の桜と一緒に楽しめる桜アフタヌーンティーで、お花見をさらに華やかに彩る

当ホテルの庭園は、2月になると早咲きの河津桜や寒緋桜などが開花します。4月にかけて約20種100本の桜が順に見頃を迎え、庭園を眺望できる「ル・ジャルダン」では、春の絶景を楽しむことができます。

今回提供する桜アフタヌーンティーの上段のスイーツは、満開の桜をイメージした「桜モンブラン」や、桜色のレアチーズムースに苺風味のクリームを桜の形に絞った春らしい華やかな「桜レアチーズ」、桜の花びらが舞っているような見た目も可愛い「桜のタルト」、桜羊羹を挟んだ昔懐かしい「シベリア」の、4種をお楽しみいただけます。

中段のスコーンは、定番プレーンのほか、和菓子をイメージした「茹であずきスコーン」、今年はさくっと食感にリニューアルした人気の「桜スコーン」3種をご用意。人気のクロテッドクリームや、抹茶のクロテッドクリームをお好みで付けてお召し上がりください。

下段のセイボリーは、春を感じる桜の塩漬けがアクセントの「桜色のパンケーキ 桜エビと春キャベツのサラダ」をはじめ、「玉葱のフランとフォアグラソテー 甘夏みかんのコンポート添え」や、「コンキリエに詰めた春野菜とキヌアのアリオ・アリオ」、桜色のパンとアスパラガス、クリームチーズの断面図が可愛い「鶏肉とアスパラガス クリームチーズのサンドウィッチ」の4種をご用意しました。

◇東京雲海のようなミストが広がる「桜シャンパン」が楽しめるウエルカムドリンク付きプラン！

ウエルカムドリンク付きプランでは、桜の季節の庭園をイメージした桜リキュールが入った桜シャンパンをご用意します。グラスの上のチョコレートプレートを取ると、東京雲海をイメージしたミストが広がり、可愛い見た目をお楽しみいただけます。

お昼は庭園の桜、夜には東京雲海と共演の夜桜雲海を、お食事前後にぜひお楽しみください。



◇桜アフタヌーンティー 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）	桜レアチーズ	桜色のレアチーズムースに、苺風味のクリームを桜のお花の形に絞った春に相応しい華やかなガラススイーツ。グラハムクッキーのザクザクとした食感とともにお楽しみください。
	シベリア	羊羹をカステラで挟んだお菓子「シベリア」をアレンジ。なめらかにお召し上がりいただけるよう、柔らかな食感のスポンジケーキで桜羊羹をサンドしました。
	桜のタルト	ホワイトチョコレートのガナッシュと桜チョコレートのグラサージュ、2層で仕上げたタルト。表面は、花びらが美しく舞っている様子をチョコレートと金箔で表現しました。
	桜モンブラン	満開に咲く桜をイメージした桜モンブラン。フィヤンティーヌを纏ったミルクレープに、桜のクリームをたっぷりのせました。仕上げにラムネをプラス。甘みの中に程よくラムネの酸っぱさを感じていただけます。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリーム、抹茶クロテッドクリーム、ジャムをご用意	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	桜スコーン	毎年桜の季節にご好評いただいている桜スコーンが、ふんわり食感から、外側サクッ、中側しっとりとした食感にリニューアルして登場。桜のペーストとドライチェリーを練り込み、桜の花びらをトッピングしました。
	茹であずきスコーン	茹であずきを生地練り込み、和菓子をイメージして作りました。アクセントとして、黒豆をのせております。
セイボリー（下段）	桜色のパンケーキ 桜エビと春キャベツのサラダ	刻んだ桜の葉の塩漬けを入れた、後味に桜が感じられるパンケーキの上に、オリーブオイルで和えた春キャベツと香ばしい桜エビをのせました。素材の味わいをお楽しみください。
	玉葱のフランとフォアグラソテー 甘夏みかんのコンポート添え	タルト生地に玉葱のフランを入れて焼き、上に甘夏みかんのコンポートとフォアグラのソテー、ルビーポートのソースをのせて仕上げました。ソテーしたフォアグラの風味が感じられる贅沢な一品です。
	鶏肉とアスパラガス クリームチーズのサンドウィッチ	上段にアスパラガスとクリームチーズ、下段に粒マスタードとマヨネーズで合わせ、クミンパウダーで香り付けしたほぐし鶏を入れた2層のサンドウィッチ。桜色のパンと綺麗な断面が特徴です。
	コンキリエに詰めた春野菜と キヌアのアーリオ・オーリオ	春野菜であるタケノコ、そら豆、グリーンピースをサフランで和え、刻んでコンキリエにたっぷり詰めました。菜の花と炒めた玉葱のソースとともにお召し上がりください。

※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。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、桜リキュールが入った桜シャンパンをご用意いたします。

## 桜アフタヌーンティー概要

- 期間 : 2023年3月1日(水)～2023年4月2日(日)  
※予約開始2023年1月4日(水)10:00～  
※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>  
桜アフタヌーンティー 5,950円  
ウエルカムドリンク付き 6,950円  
  
<電話予約>  
桜アフタヌーンティー 6,450円  
ウエルカムドリンク付き 7,450円  
※消費税込み、サービス料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/sakuraafternoontea2023/>

## 桜テイクアウトスイーツ概要

- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>

### 「ビスキュイロールケーキ～桜～」

満開の桜と東京雲海に包まれた庭園をイメージしたスイーツです。ふんわり軽やかなロール生地の中には、桜あんを合わせた生クリームがたっぷり。春の香りが華やかに広がります。

- 期間 : 2023年3月1日(水)～2023年4月30日(日)
- 料金 : 700円  
※消費税込み



### 「桜モンブラン」

桜と抹茶と苺を用いて、春らしいパステルカラーのモンブランを仕立てました。桜クリームの濃厚さ、なめらかさに、抹茶のほのかな香りとタルトの食感、苺の瑞々しさがほどよい調和を生み出し、贅沢な満足感の高い春限定のスイーツです。

- 期間 : 2023年3月1日(水)～2023年4月30日(日)
- 料金 : 780円  
※消費税込み



## ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えました。

「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、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

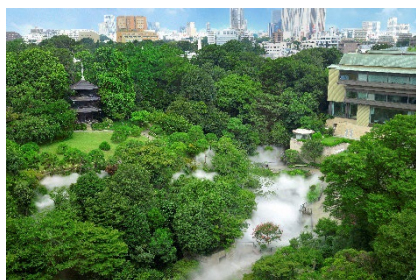
美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。



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、中野  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：戸田、松野、藁科  
TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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」でお願いいたします。