

1860年創業のお茶の老舗 京都・宇治「辻利兵衛本店」との人気コラボレーション  
「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」5月22日よりスタート  
～進化系スコーン「デコレーションスコーン」がついたステイプランも新登場！～



Premium 宇治茶アフタヌーンティー



デコレーションスコーン（ステイプラン限定）

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「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」を、2023年5月22日（月）より提供いたします。

◇抹茶をふんだんに使用した贅沢なメニュー！可愛くデザインしたウエルカムドリンク付きのプランも

毎年大好評の「辻利兵衛本店」とのコラボレーション。2016年より日本独自の“お茶（宇治茶）の文化”を後世に伝え続けるべく始まった本企画は、今年で8回目を迎えます。今回は、宇治抹茶をふんだんに使用した和をイメージしたスイーツやスコーンが登場いたします。

上段のスイーツは、抹茶寒天や抹茶シロップに、シャンティクリームを合わせたグラススイーツや、日本庭園「枯山水」の模様をあしらった抹茶生チョコレート、抹茶ババロアを使用し見た目にもかわいい盆栽をイメージした苔玉など4種を提供いたします。

中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、抹茶とホワイトチョコレートスコーン、ほうじ茶スコーンの3種をご用意。通常クロテッドクリームのほか、期間限定の小豆のクロテッドクリーム、黒蜜をつけてお召し上がりください。

また、ローストビーフをキャラウェイブレッドにのせたオープンサンドや、春の食材の木の芽を添えた炙り鴨とアプリコットのピンチョスなど、4種のセイボリーもお楽しみいただけます。

辻利兵衛本店のロゴと椿が描かれたオリジナルデザインをあしらった、宇治抹茶のウエルカムドリンク付きプランもご用意いたします。

◇アフタヌーンティーや、宇治茶を使用したデコレーションスコーン付きの2種のステイプランも登場！

1日3室限定でスイートルームにお泊りいただける Premium 宇治茶アフタヌーンティー付きステイプランと、デコレーションスコーン（デコスコ）付きステイプランも提供いたします。

デコスコは、抹茶バタークリームとシャンティクリームをのせたプレーンスコーン、きなこバタークリームにシャンティクリームと黒豆を忍ばせ、抹茶とホワイトチョコレートのスコーンでサンドした、“進化系”デコレーションスコーンです。甘味を味わいながら、スコーンを楽しむ優雅なひと時をお過ごしください。

特設ページ：[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/7s/tsujirihei\\_collaboration2023/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/7s/tsujirihei_collaboration2023/)

### Premium 宇治茶アフタヌーンティー

- 期間 : 2023年5月22日(月)～6月30日(金)  
※完全ご予約制(前日18時まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～17:30  
※ご予約は、12:00～、12:30～、15:00～、15:30～の2時間制で承ります。
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : 《WEB予約》  
Premium 宇治茶アフタヌーンティー お一人様 7,000円  
ウエルカムドリンク付き お一人様 8,000円  
《電話予約》  
Premium 宇治茶アフタヌーンティー お一人様 8,000円  
ウエルカムドリンク付き お一人様 9,000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 : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/ujichaafternoontea2023/>



#### ◇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)	抹茶ティラミス	抹茶の寒天、抹茶のティラミス、シャンティクリーム3層で仕立てた、なめらかな舌触りのグラススイーツ。抹茶ティラミスの中に抹茶のシロップを染み込ませたスポンジケーキを忍ばせたことで、さらに抹茶の味わいをしっかりと感じていただけます。
	抹茶シュークリーム	シャンティクリームを合わせた抹茶カスタードクリームがたっぷり入った抹茶のクッキーシュー。より抹茶の味わいをお楽しみいただけるよう、抹茶パウダーで仕上げました。
	抹茶生チョコレート	日本庭園「枯山水」の模様をあしらったスイーツ。濃厚な抹茶の生チョコレートに甘さ控えめのシャンティクリームを合わせました。
	苔玉	苔玉を模した見た目も愛らしいスイーツ。土台のタルトには玄米パフ入りガナッシュを敷き詰め、盆栽をイメージしました。苔玉の抹茶スポンジラム(スポンジを細かくしたもの)を纏った抹茶のババロアは、抹茶の苦みとしっとり滑らかな食感が特徴です。竹に見立てたチョコレートとともにお召し上がりください。
	プレーン	定番のプレーンスコーン。

スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、小豆クロテッドクリーム、黒蜜をご用意。	抹茶とホワイトチョコレートスコーン	抹茶の苦みとホワイトチョコレートの甘みが程よく合わさったスコーン。ホワイトチョコレートが口の中でとろけます。
	ほうじ茶スコーン	毎年好評のほうじ茶パウダーを練り込んだスコーン。今年はさらにほうじ茶を増量し、より芳ばしい香りがお口の中に広がります。
セイボリー (下段)	ローストビーフとキャラウェイブレッドのオープンサンド	ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」のイブニングハイティーで好評のローストビーフを玉葱やニンニク、ケッパーなどで和え、キャラウェイブレッドにのせました。2枚のキャラウェイブレッドの間には、辛味の効いたマスカルポーネとレフォールクリームを忍ばせています。
	海老と三つ葉のサンドウィッチ	下の段に海老とマヨネーズ、上の段に三つ葉とマヨネーズの2層を抹茶のパンでサンド。より海老の風味を感じていただけるよう、海老のクリームをのせて仕上げました。
	ミルフィーユ仕立てのスマークサーモンとアボカドのタルタル	アボカドのタルタルと、スマークサーモンのタルタルを、じゃが芋のチップで挟み、ミルフィーユ仕立てに。飾りつけにサワークリームとイクラ、ディルをのせました。
	炙り鴨とアプリコットのピンチョス 木の芽を添えて	炙り鴨のスライスとドライアプリコット、焼いた長ネギを、オリーブオイルと塩コショウでマリネし、ピンチョスをご用意しました。

※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宇治茶2種類もお楽しみいただけます。

## ステイプラン 概要

### 《朝食・アフタヌーンティーつき》 1日3室限定 | Premium 宇治茶アフタヌーンティー in Suite

- 期間 : 2023年5月22日(月)～6月30日(金)  
※1日3室限定
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート(60㎡)  
1室2名様ご利用時112,300円～  
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・Premium 宇治茶アフタヌーンティー、スパークリングワインをお部屋にお届け  
・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
- お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10093172>

### スコーンティータイムステイ ～宇治茶デコレーションスコーン～

- 期間 : 2023年5月22日(月)～6月30日(金)
- 料金 : プライムスーパーリア(45㎡)  
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 : ・宇治茶デコレーションスコーン、紅茶をお部屋にお届け  
・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
- お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10093278>

## ◇デコレーションスコーン詳細

デコレーション スコーン ※ステイプラン限定	プレーン	アフタヌーンティー提供当初より、約30年変わらず不動の人気を誇るプレーンスコーンに濃厚な抹茶バタークリームをデコレーション。
	ほうじ茶スコーン	きなこのバタークリームを抹茶とホワイトチョコレートでサンド。シャンティクリームと黒豆をのせてご用意いたします。

### 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業。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

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、薫科  
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。