

2023年6月23日  
ホテル椿山莊東京**日本酒「久保田」とのコラボレーション第四弾！****ぶどうや洋梨などの秋が旬のフルーツ、秋の味覚を使用した  
「KUBOTA アフタヌーンティー」を9月6日よりスタート****ホテル内唯一の和室スイートで久保田の飲み比べが満喫できるステイプランも登場**

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）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、2023年9月6日（水）よりご提供いたします。

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4回目を迎えます。これまで、予約開始後1週間で満席、予約初日だけで3000件以上のお問い合わせがあるなど、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いるアフタヌーンティーです。

**◇久保田×秋のフルーツ、久保田×秋の味覚が楽しめる和のアフタヌーンティー！**

上段のスイーツは、苦味がアクセントのコーヒークリームのタルトの中に、甘味と酸味が調和した味わいの「久保田 純米大吟醸」でマリネした洋梨の果肉が入った洋梨のシブーストや、すっきりとした味わいの「久保田 千寿 純米吟醸」が入ったゼリーの中に、千寿 純米吟醸でコンポートした巨峰を入れたぶどうゼリーとエスプーマなど6種をご提供いたします。

中でも、ミルクチョコレートのムースの上に、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」のシャンティクリームをのせたムースショコラは、ムースの中にオレンジソースが入っていて「ムースとオレンジソース」「ムースとシャンティクリームとオレンジソース」など、ひとつでさまざまな味わいが楽しめます。

下段のセイボリーは、揚げた海老芋に山葵と久保田の酒粕を使用した酒粕クリームをのせた海老芋酒粕和えや、旬の柿や舞茸を使用したメニューなど、8種をご提供いたします。

## ◇秋のお月見を演出したグラススイーツや松茸の入った土瓶蒸しなどの豊富な別皿メニューも

別皿では、水面に移る月をイメージしたグラススイーツをご提供いたします。華やかな香りで、重厚な味わいの純米大吟醸酒「久保田 萬寿」のジュレの中に、月に見立てたマンゴーピューレを入れた「萬寿 マンゴーの月見酒」は、ほどよい甘味と萬寿のすっきりとした味わいが楽しめます。

また、料亭ならではのメニューとして、松茸や銀杏が入った土瓶蒸し、押し寿司3種もご用意しております。

土瓶蒸しの出汁は、そのままお召し上がるもよし、利き酒セットでご提供する萬寿と割る「出汁割り」でお召し上がりいただくのもおすすめです。（利き酒セットは、萬寿のほか「久保田 翠寿」「久保田 千寿 秋あがり」の計3種をご提供）

料亭というロケーションからお食事の終わりまで、身も心も満たされるアフタヌーンティーを存分にお楽しみください。

コラボレーション特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/kubota2023/>



### KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2023年9月6日(水)～10月27日(金)  
※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 : 2023年7月18日(火)12:00より予約受付開始  
※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 12,000円  
※消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota2023/>

### ◇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)	「紅寿」ムースショコラ	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」に、しっかりとした味わいを感じられるミルクチョコレートを合わせたムース。その上に、紅寿を入れたシャンティクリームをのせたムースショコラです。ムースの中には、紅寿を入れたオレンジソースが隠れており、オレンジソースの酸味とチョコレートの甘味がほどよく調和します。蓋のようにのせたチョコレートを割り、ムースと一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。

	「純米大吟醸」洋梨のシブースト	甘味と酸味が調和した味わいの「久保田 純米大吟醸」を、フランス発祥の洋菓子シブーストに使用。苦味がアクセントのコーヒークリームのタルトの中には、純米大吟醸でマリネした洋梨の果肉が入っています。
	「百寿」琥珀糖	辛口と酸味が特徴の特別本醸造「久保田 百寿」をシンプルに味わえるよう、秋らしい紅葉を模った色鮮やかな琥珀糖に仕上げました。周りはシャリシャリと中はしっとりとした食感をお楽しみください。
	「千寿 純米吟醸」ぶどうゼリーとエスプーマ	すっきりとした味わいの「久保田 千寿 純米吟醸」を、さっぱりと味わえるようゼリーと合わせました。ゼリーの中には千寿 純米吟醸でコンポートした巨峰を入れ、ゼリーの上にも、千寿 純米吟醸を入れたエスプーマに、金箔を散りばめた華やかな一品です。甘いスイーツの合間のお口直しにもおすすめです。
	「ゆずリキュール」ファーブルトンとゆず酒クリーム	フランスのブルターニュ地方で古くから親しまれるスイーツ「ファーブルトン」。その上に「久保田 ゆずリキュール」を入れたシャンティクリームを絞り、求肥をかぶせ、ゆずに見立てた可愛らしい一品に仕上げました。
	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一緒に召し上がりください。
セイボリー（下段）	湯葉豆腐 蒸し雲丹 汐吹き昆布	たっぷりの湯葉を混ぜ込んだ湯葉豆腐。甘味のある蒸し雲丹と北海道産の真昆布を使用した汐吹き昆布と一緒に召し上がりください。
	柿サワークリーム和え 最中盛り 舞茸 生ハム ブラックペッパー 摺り柚子 ピンクペッパー	秋の味覚である柿・舞茸をサワークリームで和え、最中にのせてカナッペ風に仕上げました。一番上にのせた生ハムの塩味がアクセントの一品です。
	海老芋酒粕和え 針山葵 紫菊 キャビア	揚げた海老芋に山葵と酒粕クリームをのせました。酒粕クリームは、久保田の酒粕を使用しています。
	白玉田楽焼き 枝豆味噌 クコの実	焼いた白玉に、茶豆を練り込んだ味噌をのせました。白玉のモチモチとした食感をお楽しみください。
	尼鯛酒盗焼き	「酒を盗んでもでも飲みたくなる」という由来の酒盗を使用した、日本酒にあう一品をご用意しました。
	無花果利久掛け セルフイーユ	生の無花果に、すり胡麻・酢・砂糖などを合わせた胡麻クリームをかけ、炙りました。胡麻の香ばしさと無花果の甘さをお楽しみください。

	和牛蒸し焼き 卵黄味噌漬け 青葱	蒸し焼きにした和牛に、卵黄の味噌漬けをサンドし、一番上にも卵黄を贅沢にのせた一品です。すき焼きの割り下を用いた甘辛のタレでお召し上がりください。
	もみじ揚芋	じゃがいもを紅葉に見立て揚げました。
別皿	土瓶蒸し 炙り鱧 松茸 人参 銀杏 酢橘	京都愛宕山麓の水を使用した出汁の土瓶蒸しをご用意しました。 料亭「錦水」ならではのやさしい味わいをご堪能ください。
	押し寿司3種 穴子・スモークサーモン・秋刀魚	お食事には味わいの違う3種の押し寿司をご用意しました。酢飯も3種とも異なり、穴子は木の芽、スモークサーモンはゆかり、秋刀魚は柚子と合わせ、飽きることなくお召し上がりいただけます。
	「萬寿」マンゴーの月見酒	「久保田 萬寿」のジュレの中に、月に見立てたマンゴーのピューレを入れて、水面に映る月をイメージしました。特別なひとときに味わいたい「萬寿」で、秋ならではの月見酒をお楽しみください。
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秋を感じる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！
	利き酒セット [久保田 萬寿・久保田 翠寿・久保田 千寿 秋あがり]	3種の味わいの違いや、お料理とのマリアージュをお楽しみください。 土瓶蒸しの出汁に萬寿を少し入れてのむ「出汁割り」もおおすすめです！ 爽やかな味わいの翠寿は、琥珀糖やぶどうゼリー、ファールトンなどのスイーツと一緒に合わせていただくのがおすすめ。しっかりとした味わいの千寿 秋あがりは、セイボリーと一緒に召し上がりください。 その他、紅茶、日本茶もご用意しております。

## 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 : 2023年9月6日(水)～10月27日(金)  
※平日特定日。詳細は下記リンクをご参照ください。
- 予約 : 2023年7月18日(火)12:00より予約受付開始
- 料金 : プライムスーパーリア ガーデンビュー (45㎡)  
1室2名様ご利用時 90,000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」)  
・ガーデンビューのお部屋確約  
・アーリーチェックイン14:00確約 (通常15:00)  
・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://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10100930>

### 1日1室限定! <<朝食付き>>日本酒「久保田」満喫ステイ

- 期間 : 2023年9月6日(水)~10月27日(金)  
※平日特定日。詳細は下記リンクをご参照ください。
- 予約 : 2023年7月18日(火)12:00より予約受付開始
- 料金 : 和室スイート(83㎡)  
1室2名様ご利用時 186,000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」満喫飲み比べセット300ml×5本セット  
・錦水特製おつまみをお部屋にお届け(18:00~20:00)  
・ルームサービス、洋食・和食(レストラン)から選べるご朝食
- お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00~20:00)  
■URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10100937>

## 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

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」、2023年「iF DESIGN AWARD」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。



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  
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。