

日本酒「久保田」とのコラボレーション第五弾！**スイーツはチョコレート、セイボリーは春の旬食材、ひとつで春の移ろいを感じられる
「KUBOTA アフタヌーンティー」を1月24日よりスタート**

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、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、2024年1月24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5回目を迎えます。予約開始後1週間での満席や、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×チョコレート、久保田×春が楽しめる、この時期ならではのアフタヌーンティー！

上段のスイーツは、爽やかでシャープな酸味とキレが特徴の「久保田 碧寿」を用いたタルトショコラや、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」に漬け込んだドライフルーツをふんだんに使用したケーキショコラなど6種をご提供いたします。

中でも、淡麗ですっきりとした口当たりの「久保田 千寿」と、カカオ分が高く苦みがあるチョコレートを合わせた“和風”のボンボンショコラは、日本酒の瑞々しさとカカオの深みのある味わいが同時に、かつ自然にバランスよく楽しめる一品です。

また、「久保田 純米大吟醸」が入ったゼリーにフルーツを加えたグラススイーツは、甘いスイーツの間のお口直しにも最適なゼリーです。

下段のセイボリーは、庭園を飛ぶ蝶々に模り、檸檬の香りをきかせた蜜で炊いた薩摩芋が目目を惹く彩り鮮やかな三色串や、桜を模ったメニューなど、春を感じる7種をご提供いたします。

◇桜や椿などの春の庭園を演出した豊富な別皿メニューも

別皿では、春の庭園に咲く花をイメージしたメニューをご提供いたします。まずは、「久保田 こうじあ

まぎけ」を用いたゆり根の摺り流しで、心も体も温かくほっと一息。料亭ならではのメニューとして、小さく可愛らしい花見寿司や、花を模った野菜と蛤真丈を白味噌で仕上げた季節のお吸い物もご用意しています。

また、ウエルカムドリンクには、凍らせたイチゴを浮かべ、時間とともにピンクに移り変わる色も目で楽しめる「久保田スパークリング×フローズンストロベリー」をご用意。「久保田 萬寿」と「久保田 純米大吟醸」、「久保田 千寿 吟醸生原酒」の3種の利き酒セットは、スイーツやセイボリー、別皿とご一緒にお楽しみください。



KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2024年1月24日(水)～3月6日(水)
※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12月12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 10,000円
※消費税込・サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/at-kubota2024/>



◇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)	「純米大吟醸」ゼリー	香り・甘味・キレが融合した、モダンでシャープな「純米大吟醸」の味わいをしっかり感じられるゼリーをクラッシュしてフルーツを加えました。 さっぱりとお召し上がりいただけるので、甘いスイーツの間のお口直しにも最適です。
	タルトショコラ「碧寿」	山廃仕込みならではのどっしりとした旨味を感じさせながらも、爽やかでシャープな酸味とキレが特長の「碧寿」はタルトショコラに。 ムースには塩味を感じられるチョコレートを使用し、「碧寿」のキレの良さを際立たせています。
	ケーキショコラ「紅寿」	「紅寿」に漬け込んだドライフルーツをふんだんに使用したケーキショコラ。「紅寿」の清涼感ある香りをとじこめたクリームシャンティを上へのせ仕上げました。 やさしい口当たり・ほのかな甘味の中にドライさを感じる純米吟醸酒「紅寿」の魅力が詰まった一品です。

	ボンボンショコラ「千寿」	1985年の久保田発売時に最初に誕生した、久保田の原点ともいえる「千寿」。 淡麗ですっきりとした口当たりに合わせて、チョコレートはカカオ分が高く苦味があり、かつ酸味の少ないものを選びました。 高カカオチョコレートの深みと、心地よい苦味をお楽しみください。
	「ゆずりキュール」生チョコレート	「久保田 ゆずりキュール」を使用した生チョコレートをホワイトチョコレートでコーティングした、まるで和菓子のような見た目のかわいらしい一品。ゆずを感じられてさっぱりとお召し上がりいただけます。
	プレーンスコーン	当ホテル定番のプレーンスコーンです。「碧寿」を入れた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）	蟹と根三つ葉共和え 薄揚げ	ズワイ蟹と根三つ葉を蟹味噌で和えました。薄揚げはカリッと揚げてカナッペ風に仕上げました。
	子持ち昆布山葵チーズ 筍 八幡茷 木の芽	子持ち昆布と、山葵漬けを加えたクリームチーズを合わせました。春の香り（筍）と一緒に召し上がりください。
	桜麩胡麻クリーム焼き 五色胡麻	春らしい桜を模った生麩を田楽風に仕上げ、五色の胡麻をあしらいました。
	菜花昆布メ生ハム巻き 粉唐墨	昆布メにした菜花を生ハムで巻きました。粉唐墨を散らして花に見立てました。
	鮭カツ 莫久来卸し 長芋	山葵醤油であらった鮭を大葉のみじん切り入りのパン粉でサクッと揚げ、莫久来（ホヤと海鼠腸の塩辛）と大根卸しを合わせました。
	うるい湯葉巻き いぶりがっこ 蛍烏賊 辛子酢味噌 花穂	早春の息吹を伝えるうるいといぶりがっこを湯葉で巻き、燻製した蛍烏賊と辛子味噌をのせました。
	三色串 鶏酒盗焼き 蝶々薩摩芋檸檬煮 蕃茄吟醸煮	色どり鮮やかな三色串は、醤油麹と酒盗を合わせ焼いた鶏肉、庭園を飛ぶ蝶々に模り檸檬の香りを聞かせた蜜で炊いた薩摩芋、トマトの吟醸煮の3種。 吟醸煮には「久保田 萬寿」を使用しています。
別皿	「久保田 こうじあまざけ」を用いて ゆり根の摺り流し 米パフ 金箔 紫蘇の実	「久保田 こうじあまざけ」を使い、丁寧に仕上げた甘酒を使用し、寒い季節にほっと温まるゆり根の摺り流しをご用意いたしました。
	花見寿司3種 梅：鮭なめろう巻き寿司 椿：サーモン黄身寿司 桜：桜鯛桜花押し寿司	お食事には見た目も華やかな味わいの違う花見寿司3種をご用意しました。 酢飯も3種とも違い、飽きなくお召し上がりいただけます。 梅・椿・桜と春の庭園に咲く花をイメージしています。

	季節のお吸い物 白味噌仕立て 蛤真丈 敷梅大根 花人参 柚子	京都愛宕山麓の水を使用した鰹出汁を白味噌仕立てでご用意しました。 料亭「錦水」ならではのやさしい味わいご堪能ください。
ドリンク	ウエルカムドリンク 「久保田 スパークリング×フローズンストロベリー」	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に凍らせたイチゴをいれました。華やかな見た目と、バランスの取れた味わいをお楽しみください。
	利き酒セット [久保田 萬寿・久保田 純米大吟醸・久保田 千寿 吟醸生原酒]	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。 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

KUBOTA アフタヌーンティーつきステイ

- 期間 : 2024年1月24日(水)～3月6日(水) ※平日特定日
- 予約 : 2023年12月12日(火) 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 83,100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」)
・久保田 千寿 300ml 1室1本ご用意
・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)



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：島村、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：松野、前川、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」でお願いいたします。