

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1日よりスタート

～カフェメニューのほか、バーやショップでも宇治茶メニューをご提供～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）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、2024年5月1日（水）よりご提供いたします。

◇新緑が美しい時期にぴったりの、抹茶をふんだんに使用した緑鮮やかな人気アフタヌーンティー

日本独自の“お茶（宇治茶）の文化”を後世に伝え続けるべく2016年に始まった本企画は、今年で9年目を迎えます。今回も、新緑の季節にぴったりな、香り高い鮮やかなグリーンに染まるアフタヌーンティーをご用意しました。

上段のスイーツは、なめらかな舌触りのグラススイーツ「抹茶わらび餅と抹茶プリン」や、かぶせ茶香る抹茶のソフトクッキーで、羊羹と塩バターをサンドした「かぶせ茶あんバターサンド」、香り高い抹茶の風味が豊かなドーナツ生地にコク深い抹茶のシャンティクリームをサンドした「抹茶ドーナツ」など4種が並びます。

中段のスコーンは、伝統のプレーンスコーンのほか、抹茶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。クロテッドクリームのほか、期間限定の黒糖クロテッドクリーム、粒あんをつけてお召し上がりください。

また、下段のセイボリーは、新緑の葉をイメージした抹茶のチュイルを添えた「ポークリエットとナッツのキャラメリゼ」や、紅芯大根のピクルスと抹茶マヨネーズ、しらす、大葉をサンドし、抹茶パウダーを振りかけた「しらすと大葉 紅芯大根のサンドウィッチ」など4種をご提供。香りや味わい、食感や見た目など、思う存分宇治茶の世界観をお楽しみいただける内容です。

◇カフェメニューやメインバー、ショップのお持ち帰りスイーツなど館内の至る所で宇治茶を堪能できる

「ル・ジャルダン」では、アフタヌーンティーのほか、苔玉のテラリウムをイメージしたグラスパフェを期間限定でご提供いたします。抹茶とホワイトチョコレートのムースで作られた大地を、苔や小石に見立てた濃淡2色の抹茶あんのチョコレートで全体を覆い、アクセントにライムのピューレの中に閉じ込めた爽やかな風味の苔玉を模したパンナコッタをのせた、見た目も楽しめる可愛らしいデザートです。

また、メインバー「ル・マーキー」ではお酒のお供としてお楽しみいただける、玉露、京番茶、かぶせ茶、焙煎抹茶、ほうじ茶の5種類の宇治茶を使用した「宇治茶あんショコラ」をご用意するほか、ホテルシ

ショップ「セレクションズ」ではテイクアウトスイーツで毎年人気のころんとした丸い形が可愛い抹茶スイーツが今年も登場します。

館内で宇治茶を存分にお楽しみいただける、この時期だけの優雅なひと時をお過ごしください。

Premium 宇治茶アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2024年5月1日(水)～6月30日(日)
※ご予約は2024年3月1日(金)10:00より承ります。
※完全ご予約制(前日18:00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 お一人様 7,500円
電話予約 お一人様 8,500円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)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/ujichaafternoontea2024/>

◇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)	抹茶わらび餅と抹茶プリン	2層になった抹茶わらび餅と抹茶プリンに、シャンティクリームを添えて仕上げたなめらかな舌触りのグラススイーツ。抹茶のほどよい苦味とクリームの優しい甘さ、中に忍ばせた黒豆の風味が絶妙な味わいの一品です。
	抹茶テリーヌ	サクサク食感が楽しめる芳ばしい味わいのほうじ茶クランチの上に、口溶けなめらかで濃厚な抹茶のテリーヌショコラを合わせました。
	かぶせ茶あんバターサンド	かぶせ茶香る抹茶の柔らかい食感のソフトクッキーで、羊羹と塩バターをサンドしました。甘味と塩味のコントラストをお楽しみいただけます。
	抹茶ドーナツ	香り高い抹茶の風味が豊かなドーナツ生地にコク深い抹茶のシャンティクリームをサンドした、抹茶好きにはたまらない焼きドーナツ。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリーム、黒糖クロテッドクリーム、粒あんをご用意。	プレーンスコーン	アフタヌーンティー提供当初より、不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。
	抹茶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。芳ばしい香りがお口の中に広がります。

セイボリー（下段）	しらすと大葉 紅芯大根のサンドウィッチ	酸味の効いたさっぱりとした味わいでお口直しに嬉しい一品。上段に甘酸っぱい紅芯大根のピクルス、下段には抹茶マヨネーズをぬり、しらすと大葉をサンドしました。仕上げに抹茶パウダーを振りかけてご提供いたします。
	ポークリエットと ナッツのキャラメリゼ 抹茶のチュイル添え	キャラウェイブレッドの上に、刻んだグリーンペッパーを混ぜた爽やかな辛味のポークリエットをのせ、ナッツのキャラメリゼをアクセントに添えました。パリッとした食感の、新緑の葉をイメージした抹茶のチュイルとともにお召し上がりください。
	グリーンピースと青のりのキッシュ 山椒風味	グリーンピースのピューレを入れて緑色に仕上げ、グリーンピースやタケノコ、ベーコン、青のりを入れて焼き上げたキッシュ。味のアクセントでマスカルポーネクリームとパルメザンチーズをのせました。
	ローストビーフとパイ ウニとキャビア	ローストビーフをケッパーやイタリアンパセリ、バルサミコなどで仕上げたタルタルにパイを合わせたグラスセイボリー。ウニとキャビア、花穂じそとシブレットをのせて贅沢な味わいに。

※お飲物は、季節のお茶を含む約 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 3 種類の宇治茶もご用意しております。



その他 宇治茶メニュー概要

苔玉パフェ お濃茶ソース添え

苔玉のテラリウムをイメージしたグラスパフェ。抹茶とホワイトチョコレートのムースに、ザクザクとした食感が楽しめるクランブルのほか、ビターチョコレートとホワイトチョコレート、濃淡をつけた 2 色の抹茶あん、パンナコッタをのせて世界観を表現しました。苔玉を模したパンナコッタは味のアクセントとしてライムとレモンピールを閉じ込めた爽やかな一品で、お口直しとしてもお召し上がりいただけます。「辻利兵衛本店」のレシピで作るお濃茶ソースをお好みでかけて、宇治抹茶の味わいを存分にお楽しみください。

- 期間 : 2024 年 5 月 1 日（水）～ 6 月 30 日（日） ※数食限定
- 時間 : 平日 11:00～L.O.21:00（～22:00）
土日祝 10:00～L.O.21:00（～22:00）
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : デザートセット（コーヒーまたは紅茶付き） 3,000 円
単品 1,700 円
※料金は消費税込み、サービス料（15%）別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/tsujirihei_collaboration2024/



宇治茶あんショコラ

5種類（玉露、京番茶、かぶせ茶、焙煎抹茶、ほうじ茶）の、それぞれ異なる宇治茶の味わいをお楽しみいただけるあんショコラ。横に添えたナッツやレーズン、ゆずピールをお好みで合わせ、お酒のお供にお召し上がりください。

- 期間 : 2024年5月1日（水）～6月30日（日） ※数食限定
- 時間 : 19:00～L.O.22:00（～23:00）
※月曜定休日（祝前日の場合を除く）
- 店舗 : メインバー「ル・マーキー」
- 料金 : 宇治茶あんショコラ 2,800円
※料金は消費税込み、サービス料（15%）別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1111（18:00～24:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/tsujirihei_collaboration2024/



苔玉テイクアウトスイーツ

毎年好評の苔玉スイーツ。「辻利兵衛本店」様とのコラボレーションスイーツとしてご用意いたしました。玉露の香りと苦味がお楽しみいただける口溶けのよいスイーツで、中に入った柚子パッションフルーツのジュレがアクセントに。ショコラのクッキー生地のおサクサク感とともに召し上がりください。

- 期間 : 2024年5月1日（水）～6月30日（日）
- 時間 : 10:00～18:00
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 850円
※料金は消費税込み
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613（10:00～18:00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>



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設。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

1952年開業のホテル椿山荘東京は、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、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、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

266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：吉田、園部、中野
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、平井、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。