

日本酒「久保田」とのコラボレーション！

栗やゆず、いちじくなどの秋の味覚に 6 種の人気銘柄を使用した
「KUBOTA アフタヌーンティー」を 9 月 17 日よりスタート
～スイーツでも使用している日本酒のお土産がついたステイプランも登場～



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 9 月 17 日（火）よりご提供いたします。

◇秋の食材に 6 種の銘柄を使用した 日本酒×スイーツが楽しめる和のアフタヌーンティー

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 6 回目を迎えます。料亭という空間で日本酒が香る和のアフタヌーンティーとして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おります。

上段のスイーツは、全 6 種。やさしい口当たりの「久保田 紅寿」を使用したクラッシュゼリーに巨峰とざくろを入れた「紅寿ジュレ 巨峰 ざくろとともに」や、ふわりと甘さが香る「久保田 純米大吟醸」を練りこんだねりきを、秋のお月見に合わせてうさぎの形にした「純米大吟醸 お月見うさぎ」などが登場します。

また、当ホテル定番のプレンスコーンには、上品な口当たりをお楽しみいただける、うまみとキレが特徴の「久保田 碧寿」を混ぜたクロテッドクリームを付けてお召し上がりいただきます。

下段のセイボリーは、柿の甘みを活かした豆腐に、「久保田 千寿 純米吟醸」で伸ばしたクリームチーズをのせた「柿豆腐 クリームチーズ」や、軽やかな味わいと上品な甘味が特徴の「久保田 翠寿」が入った蜜で渋皮栗を炊き、トルコ伝統の食材カダイフを付けてイガ栗に見立てて揚げた「毬栗揚げ」など、秋の味覚を存分に感じるメニューを 7 種ご提供いたします。

別皿では、秋の庭園演出「香る、東京雲海」をイメージしたグラススイーツとして、桂花茶に「久保田 萬寿」と、和三盆を加えた甘めのゼリーよせ「桂花茶ゼリー」をご用意。金木犀の華やかな香りに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、秋の七草の萩に見立てた真丈が入ったお吸い物や、一口で食べられる細工寿司もご用意しております。（利き酒セットは、「久保田 萬寿」のほか「久保田 碧寿」「久保田 千寿 秋あがり」の計3種をご提供）

◇ウェルカムドリンクには、緑茶氷のロックスタイルで楽しむ「久保田 純米大吟醸」を！

久保田と同じ新潟のお茶「村上茶」は、寒さ厳しい村上市で栽培される日本北限のお茶です。茶葉は、冬の間に雪の下で栄養分をじっくり蓄え、旨味や香りの成分が凝縮されるため、渋味成分が少なくまろやかな味わいです。

「久保田 純米大吟醸」を注いだグラスに、「村上茶」を濃い目に抽出して作った氷を入れ、徐々に氷が溶け出すことで緑茶×日本酒の味わいに変化し、食中酒としてもその過程を楽しむことができます。

料亭という特別な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ご堪能ください。

KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2024年9月17日（火）～ 11月7日（木）
※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 : 2024年7月10日（水）12:00 より THE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始
7月16日（火）12:00 より一般受付開始
※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
※消費税込み、サービス料（20%）別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/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）	「紅寿」ジュレ 巨峰 ざくろとともに	やさしい口当たりの紅寿のクラッシュゼリーに巨峰とざくろを入れ、すっきりと仕上げました。
	「碧寿」ケーキ	ショコラ、オレンジ、碧寿を使用した3層の生地のケーキ。シャープな酸味をもつ碧寿でマリネしたドライいちじくとマカデミアナッツを挟みました。
	「純米大吟醸」お月見うさぎ	ふわりと甘さが香る純米大吟醸を練りこんだねりきり。秋のお月見にふさわしく、うさぎに見立てています。
	ゆずタルト シャンティクリームのみ	「久保田 千寿 純米吟醸」がベースのゆずリキュールを使用した一品。タルト生地にゆずクリーム、シャンティクリームを絞り、アクセントに ゆずの皮とはちみつをのせています。
	「萬寿」和栗のモンブラン	小麦粉を使用しないサンファリーヌの生地に深みのある萬寿を染み込ませ、クルミのキャラメリゼ、萬寿のクリーム、和栗クリームをのせ渋皮栗をトッピング。萬寿の香りが楽しめるように栗は甘さ控え目にしています。

	プレーンスコーン	当ホテル定番のプレーンスコーン。クロテッドクリームには碧寿を混ぜ込みました。
セイボリー（下段）	柿豆腐 クリームチーズ セルフィーユ	柿の甘みを活かした豆腐に、アクセントとして辛口の千寿 純米吟醸でのばしたクリームチーズをのせております。
	菊菜胡桃和え 松の実 （菊菜 舞茸 黄菊 紫菊）	菊菜と舞茸、紫の菊、黄色の菊を胡桃衣で和えました。菊菜のほのかに感じる苦味がアクセントになっています。
	長芋カナッペ 紅葉和え 明太子 占地 三つ葉 マヨネーズ	クラッカーの代わりにクチナシで染めた長芋をイチョウの形に切り、占地・三つ葉を明太子マヨネーズで和えて紅葉の彩りに見立てました。
	鮪麹焼き串刺し 焼葱	一晚、マグロを塩麹で漬け、ねぎま串にしました。ねぎは、鮪の油で焼いています。
	カマンベールチーズフライ 炙りチーズとともに	一晚、酒盗につけたカマンベールチーズを炙りとフライで異なる味わいで楽しめます。フライにはさらに、乾燥させ細かくした酒盗をふりかけています。
	毬栗揚げ 渋皮栗酒香蜜煮 カダイフ	渋皮栗を翠寿入りの蜜で炊き、カダイフで毬栗に見立てて揚げました。
別皿	料亭出汁巻き玉子 海老おぼろ	鰹出汁が香る出汁巻き玉子に海老おぼろをのせました。
	菊花仕立て 萩真丈 松茸 餅銀杏 柚子	京都愛宕山麓の水を使用した鰹出汁を菊花仕立てでご用意しました。秋の七草の萩に見立てた真丈です。料亭「錦水」ならではのやさしい味わいご堪能ください。
	細工寿司 五色胡麻 安芸柴漬 菜っ葉 みょうが	お食事には、味わいの異なる細工寿司をご用意しました。柴漬けを細かく切った稲荷と、五色胡麻、そしてほうれん草のシートに巻いたお寿司、みょうがとゆり根をあわせています。
ドリンク	桂花茶ゼリー 金木犀 萬寿 枸杞の実 和三盆糖 ゼラチン 金箔	桂花茶を煮だし、萬寿、和三盆で味付けした甘いゼリー寄せ。
	緑茶氷のロックスタイルで楽しむ 「久保田 純米大吟醸」	日本北限のお茶「村上茶」を濃い目に抽出して作った緑茶氷で楽しむロックスタイルの日本酒。徐々に氷が溶け出すことで、お茶の香りや風味が日本酒とあわさり、食前酒としても、食中酒としてもお楽しみいただけます。
	利き酒セット 〔久保田 萬寿・久保田 碧寿・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。

	ティー	錦水オリジナルフレーバーティー 富士山まる茂茶園の茶師 5代目本多茂兵衛氏がブレンド。煎茶をベースに黄菊・マリーゴールド・ペパーミント・レモングラスといった自然素材と合わせたボタニカルティー その他、紅茶、日本茶もご用意しております。
--	-----	---

KUBOTA 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 : 2024年9月17日（火）～11月7日（木）
※平日特定日。詳細は下記リンクをご参照ください。
- 予約 : 2024年7月10日（水）12:00より THE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始
7月16日（火）12:00より一般受付開始
- 料金 : プライムスーペリア シティ/ ガーデンビュー（45㎡）
1室2名様ご利用時 82,100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」、時間13:00～）
・久保田 紅寿 720ml 1本
・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://hotel-chinzanso-tokyo.jp/kubota2024/#kubota-afternoon-stay01>

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

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：長谷川、島村
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。