

庭園を眺望するご宿泊者限定のアフタヌーンティーラウンジが登場

## 「Premium アフタヌーンティー」を8月5日よりスタート

～国内のアフタヌーンティーでは初となる「フォートナム・アンド・メイソン」の紅茶をご用意～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、ホテルの高層階に位置し、庭園を眺望する、ご宿泊者限定のアフタヌーンティーラウンジを2024年8月5日（月）よりオープンいたします。

ここでは、季節のスイーツ、トリュフ・フォアグラ・キャビアの世界三大珍味を使ったセイボリーやスコーンのほか、オフィシャル専門店以外では国内初の提供となる「フォートナム・アンド・メイソン」の紅茶をお楽しみいただける「Premium アフタヌーンティー」をご提供いたします。

### ◇ご宿泊者だけのプライベートな空間「パゴダルーム」で、優雅な時間をご提供

ホテルの高層階（12階）に位置し、広大な庭園を眺望できるアフタヌーンティーラウンジ「パゴダルーム」。室内はゆったりとお寛ぎいただけるソファやチェアを配置し、組数限定のプライベートな空間で「Premium アフタヌーンティー」をお楽しみいただけます。

上段のスイーツには、濃厚な味わいの「ムースショコラ 季節のソース」や、ホテルを代表する東京雲海スイーツ「東京雲海クッキーサンド～バター&レーズン～」など3種をご用意いたします。

中段には黄桃とマンゴーの果肉感を存分に感じられるグラススイーツ「パンナコッタとピーチマンゴーマリネ」や、マンゴー入りシャンティクリームをたっぷりのせた「マンゴーとココナッツのケーキ」など、季節のスイーツが4種並びます。

下段のセイボリーには、「フォアグラテリーヌとパンデピス ルビーポートのジュレ」、「オマール海老のショーフロア キャビア添え」など、世界三大珍味を使ったメニューをはじめとするセイボリーが6種お楽しみいただけます。

また、創業当初からご提供しているスコーンには、プレーンとトリュフを練り込んだスコーンを別皿で2種をご用意しました。

■URL：[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/premium\\_afternoontea\\_stay/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/premium_afternoontea_stay/)

## ◇王侯貴族に愛される「ヘレンド」のティーセットが特別な空間を演出

ティーセットには、多くの王侯貴族に愛されてきた、ヨーロッパを代表する陶磁器ブランド「ヘレンド (HEREND)」を採用。グリーンの単色で様式化された花柄のヘレンドを代表する“アポニーグリーン”シリーズをご用意しました。



ご宿泊のチェックイン後、もしくは翌日のチェックアウト後に、ご宿泊のお客様だけがお楽しみいただける特別なアフタヌーンティーで、優雅な午後のひとときをお過ごしください。

### ご宿泊者限定「Premium アフタヌーンティー」概要

本アフタヌーンティーはご宿泊のお客様限定のアフタヌーンティーです。

ご宿泊予約のオプションまたは、アフタヌーンティー付きステイプランにてご予約いただけます。

- 期間 : 2024年8月5日(月)～通年  
※完全ご予約制(4日前まで)で承ります。
- 時間 : 12:00～14:30 / 16:00～18:30
- 会場 : ホテル棟12階「パゴダルーム」
- 料金 : (月～木)お一人様12,000円  
(金・土・日・祝・祝前日)お一人様13,000円  
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)



### ご宿泊プラン 《アフタヌーンティー・朝食付き》「Premium アフタヌーンティー」ステイ

- 期間 : 2024年8月5日(月)～通年  
※完全ご予約制(4日前まで)で承ります。
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー (45 m<sup>2</sup>)  
1室2名様ご利用時96,500円～  
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別。
- 内容 : ・Premiumアフタヌーンティー(チェックイン日16:00～18:30)  
・3つのスタイルから選べるご朝食(洋食・和食レストラン、ルームサービス)  
・スパ施設のご利用(プール・温泉・フィットネスジム)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10137742>



### ◇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)	東京雲海クッキーサンド ～バター&レーズン～	舌触りなめらかなこだわりのバタークリームを、雲の白さをイメージして控えめな焼き色に仕上げた雲形のクッキーでサンドしました。 上品な甘さと、バターのコク深い豊かな風味とラムレーズンの芳醇さがマッチした香りが口いっぱい広がります。

	ムースショコラ 季節のソース	濃厚なショコラのムースに、季節ごとに変わるソースを飾りました。
	セミドライフルーツの パウンドケーキ	ドライフルーツをたっぷり入れたケーキのしっとりとした味わいをお楽しみいただけます。
シーズナルスイーツ (中段)	パンナコッタと ピーチマンゴーマリネ (★)	真っ白なパンナコッタの上に、黄桃とマンゴーの果肉とソースをトッピングいたしました。果肉感を存分に感じられるグラススイーツです。
	マンゴーとココナッツのケーキ (★)	上にたっぷりのマンゴー入りシャンティクリームをのせたケーキ。中にもマンゴーソースを入れることで、より一層マンゴーの風味を感じられます。サクサクとしたココナッツの食感も楽しめる一品です。
	白桃のタルト (★)	白桃クリームにメレンゲを重ねたタルト。上には大きな白桃を贅沢にあしらひ、ふくよかな香りと甘みをお楽しみいただけます。
	パート・ド・フリユイ (★)	フランスの伝統菓子であるパート・ド・フリユイ。今回はマンゴー、白桃、赤桃の3種を素材そのものの濃厚な旨みをギュッと閉じ込めご用意いたしました。
セイボリー (下段)	オマール海老のショーフロア キャビア添え	オマール海老に艶やかなソースをまともせ、キャビアを添えました。
	フォアグラテリーヌとパンデピス ルビーポートのジュレ	香辛料がたっぷり入ったパン“パンデピス”にフォアグラのテリーヌとルビーポートのジュレを添えました。
	神戸ビーフのロースト 本わさび添え	神戸ビーフを低温調理で柔らかく仕上げ、表面を香ばしく炙りました。おろしたての本わさびと一緒に召し上がりください。
	ローストポークとマンゴーの サンドウィッチ (★)	自家製ローストポーク、バルサミコとオレンジのソース、パクチー入りのマヨネーズを合わせたサンドウィッチです。マンゴーをプラスすることでさっぱりとした味わいに仕上げました。
	黄金トマトのスープサラダ (★)	黄金色の小粒トマトを使用した冷製スープサラダ。カニ、イカ、夏野菜、白桃など、多様な味と食感を楽しんでいただけます。相性の良いマスカルポーネチーズをトッピングしました。
	サーモンとマンゴーのタルタル ヴィシソワーズソース (★)	サーモンのマリネとマンゴー、ディルのタルタルにジャガイモの冷製スープである、ヴィシソワーズをソースとして合わせた一品です。
スコーン (別皿) ※通常のクロテッドクリーム、マルドン シーソルトク	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。

ロテッドクリーム、ジャム をご用意。	トリュフスコーン	トリュフアッシュとトリュフオイルを贅沢に使用した、トリュフの香りを存分に味わえるスコーン。
-----------------------	----------	---

※ (★) 印は、シーズンメニューのため、季節により内容が変わります。

ドリンク内容	メニュー名	内容
紅茶「フォートナム・アンド・メイソン」5種	ロイヤルブレンド	セイロン産のフラワリーペコの香りがモルティアーなアッサムの香りを引き立てる伝統的なブレンドです。1902年に国王エドワード七世のために初めてブレンドされたロイヤルブレンドは、滑らかな蜂蜜のような風味が親しまれています。
	クイーンアン	厳選されたアッサムとセイロンのブレンドで、一日のどの時間帯に飲んでもリフレッシュできる香り高い滑らかなお茶です。フォートナム・アンド・メイソンの創業当時の英国君主であったアン女王の名を拝して特別にブレンドされました。
	フォートメイソン	創業者、ウィリアム・フォートナムとヒュー・メイソンの名に因んだフォートメイソン。インド茶と中国茶をブレンドし、繊細なオレンジの花の芳香を加え、ほのかなフローラルなフレーバーに仕上げています。
	アールグレイクラシック	1830年代にイギリス首相だったアール・グレイの名の付いた非常に人気の高い紅茶。シンプルな紅茶に、香り高く刺激のある天然のベルガモットリキッドでフレーバーをつけています。
	アフタヌーンブレンド	セイロンの高産地と低地の茶葉のブレンドで、軽くて爽やかな風味をお届けします。冷やしても澄んだ水色なのでアイスティーにも最適です。ミルクを加えて伝統的な方法でお召し上がりいただくことも出来ます。
その他	椿茶	美しい山々に囲まれた、岩手県気仙地域に咲く無農薬の椿に、岩手県北部の九戸村産の甘茶をブレンドした椿茶。ほのかな甘みが魅力でありながら「ノンシュガー」「ノンカフェイン」「ノンカロリー」なので、どなたにも安心してお飲みいただけます。
	グリーンティーマスカット	すっきりとした味わいの国産煎茶に爽やかなマスカットの香りを添えた、グリーンティーマスカット。



※お飲み物は、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。



## 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  
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：松野、平井、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」をお願いいたします。