

お茶の老舗 京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーション

「宇治茶アフタヌーンティー with 辻利兵衛本店」 5 月 1 日よりスタート

～毎年好評の苔玉スイーツや、オリジナル茶箱に入った新作スイーツも登場～



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「宇治茶アフタヌーンティー with 辻利兵衛本店」を、2025 年 5 月 1 日（木）よりご提供いたします。

◇コラボレーション 10 周年！宇治茶の魅力が満載の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 10 年目を迎えるアフタヌーンティーです。10 周年を記念し、ホテル椿山荘東京オリジナルブレンドの抹茶と玉露をご用意いただきました。ここでしか味わえない、特別な宇治茶を使用しています。

上段は、玉露とコーヒーの二つの深い味わいが楽しめる「玉露のコーヒーゼリー」や、香ばしい焦がしバターの香りと優しい苦味が特徴のかぶせ茶のフィナンシェに、抹茶ソースとカカオ豆をローストして粉碎したグリュエドカカオがアクセントの「抹茶ティグレ」、濃厚な抹茶の中に柚子の風味をしのばせた「苔玉タルト」など 4 種のスイーツが並びます。

中段は、伝統のプレーンスコーンのほか、抹茶スコーン、ほうじ茶メイプルスコーンの 3 種をご用意。定番のクロテッドクリームのほか、お茶の風味にぴったりな黒糖クロテッドクリーム、あんこをお好みでつけてお召し上がりください。

また、下段は、抹茶を練り込んだシュー生地を生クリームを絞り、いくらの醤油漬けときのこのソテーをサンドした「抹茶のシュー・サレ」や、あおさのりのリゾットを香ばしい茶葉入りパン粉で包み込み、抹茶のソースで仕上げたライスコロッケ「あおさのりのリゾットのアランチャーニ 抹茶のソース」など、味わいだけでなく、見た目や食感にもこだわった 4 種のメニューとなっております。

◇宇治茶の贅沢な味わいを持ち帰り、ご自宅でも楽しめるテイクアウトスイーツも登場

ホテルショップ「セレクトションズ」では、テイクアウトスイーツを 2 種ご用意いたしました。毎年人気の、ころんとした丸い形が可愛らしい苔玉スイーツが今年も登場するほか、濃厚な宇治抹茶と、香ばしいほうじ茶を贅沢に使用 2 種のティラミスが新登場します。

宇治茶アフタヌーンティー with 辻利兵衛本店 概要

- 期間 : 2025 年 5 月 1 日 (木) ～ 6 月 30 日 (月)
※ご予約は 2025 年 3 月 6 日 (木) 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/ujicha-afternoontea2025/>

◇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)	玉露のコーヒゼリー	柔らかいコーヒゼリーの上に、玉露のパウダーをふんだんに使用した濃厚なクリームをたっぷりと絞りました。深い味わいを持つクリームと、それに負けないよう濃いめに抽出したコーヒ、洗練された二つの味わいをご堪能ください。
	抹茶ティグレ	焦がしバターとかぶせ茶を使用し焼き上げた香ばしいフィナンシェに、とろっとした抹茶ソースをのせ、食感と苦味のアクセントにグリュエドカカオを仕込みました。
	苔玉タルト	濃厚な抹茶の中に柚子の風味を感じていただける、奥深い味わいのタルトです。サクサクとしたタルト生地の上には、苔玉に見立てたなめらかなムースリースを添え、見た目にも和を感じていただけます。
	玉露ガナッシュ	抹茶をふんだんに使用したガナッシュ。上面にも抹茶を振ることで、香りや風味もより強く感じていただけます。なめらかでとろけるような口どけをお楽しみください。
スコーン (中段) <u>※通常のクロテッド クリーム、黒糖クロ テッドクリーム、あ んこをご用意。</u>	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。
	抹茶スコーン	毎年ご好評いただいている抹茶スコーン。格調高く奥深い抹茶の香りは、あんこやクロテッドクリームを付けていただくことで、さらにその風味が広がります。
	ほうじ茶メイプルスコーン	ほうじ茶とメイプルシュガーが絶妙なバランスのスコーンです。メイプルの優しい甘さが、ほうじ茶の香ばしい風味を引き立てます。
セイボリー (下段)	カニとアボカドのミニグラス	カニの旨みとアボカドのまろやかさが調和した一品。それぞれの素材が持つ豊かな味わいを、ライムの香りと酸味でさわやかに仕上げました。

	抹茶のシュー・サレ	抹茶を練り込んだシュー生地を生クリームを絞り、いくらの醤油漬けときのこのソテーをサンドしました。抹茶のほろ苦さ、いくらの塩味、キノコの旨みが織りなすハーモニーをお楽しみください。
	あおさのりのリゾットのアランチーニ 抹茶のソース	あおさのりリゾットを、香ばしい茶葉入りパン粉で包み込み、抹茶のソースで仕上げた、和風テイストのアランチーニ（ライスコロッケ）です。
	スモークサーモンとカブのカナッペ	芳醇なスモークサーモンと、京都の千枚漬けをイメージしたカブの浅漬けを、フォカッチャでいただくカナッペ。サーモンの旨みとカブの上品な甘みが心地良い味わいです。

※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。

※辻利兵衛本店で人気の、玉露ほうじ茶「甘露火」と宇治かぶせ玉露のお茶 2 種もご提供いたします。



テイクアウトスイーツ 概要

苔玉

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サクサク感とともにお召し上がりください。



宇治抹茶とほうじ茶のティラミス

10 周年を記念した新スイーツ。濃厚な宇治抹茶と香ばしいほうじ茶を贅沢に使用したティラミスを、初代辻利兵衛が作った茶櫃をイメージしたオリジナルボックスに入れました。

- 期間 : 2025 年 5 月 1 日 (木) ～ 6 月 30 日 (月)
- 時間 : 10:00～18:00
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 苔玉 900 円
宇治抹茶とほうじ茶のティラミス 1,800 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 年に緑勲授褒章を受章。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佇むホテルです。

庭園のシンボルである 三重塔「圓通閣（えんつうかく）」は、1925 年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025 年に 100 周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。



また、「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、「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。

265 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。

藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客様に憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客様のライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。



公式 HP URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp>

＜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：上村、吉田
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、木村、薫科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。