

甘い香りのはちみつと、スパイスを存分に使用した

「サマーハニーアフタヌーンティー」を7月1日よりスタート

～夜には異国情緒あふれる夏ならではのイブニングハイティーもご用意～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、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、香り高いはちみつの甘みと、スパイスのアクセントが夏にぴったりな「サマーハニーアフタヌーンティー」を、2025 年 7 月 1 日（火）よりご提供いたします。

◇パインやブラッドオレンジの旬のフルーツにはちみつとスパイスを使用したアフタヌーンティー

夏のアフタヌーンティーのテーマは「はちみつとスパイス」。ジンジャー、シナモン、ブラックペッパー、ケイジャンなど、多彩なスパイスを随所に使用。はちみつの甘みとスパイスの香りが好奇心を刺激する、奥行きある味わいに仕上げました。

上段のスイーツは、はちみつと相性の良いスパイスを活かした、夏らしい爽やかで見た目にも可愛いスイーツをご用意しました。ブラッドオレンジゼリーとジンジャームースを重ねた爽やかなグラススイーツ「ブラッドオレンジとはちみつジンジャー」、ブラックペッパーが効いた大人な味わいの「はちみつとチーズのブラックペッパータルト」、シナモン香る「はちみつとシナモンのバターサンド」、スターアニスの風味を忍ばせたハチの姿のパインジュレが可愛い「はちみつパインのムース」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、夏にぴったりな新作、クラフトコーラをイメージし、シナモン、ナツメグ、クローブなど5種のスパイスが香る「キャラメルスパイススコーン」、はちみつとレモンの香りが爽やかに広がる「はちみつレモンスコーン」の3種をご用意。通常のクロテッドクリーム他、ジンジャーのクロテッドクリーム、オレンジマーマレードのジャムをつけてお召し上がりください。

下段のセイボリーは、ピリ辛のケイジャンスパイスとハニーマヨネーズが絡む「海老のタルト ケイジャン風味」、かぼちゃとスパイスランブルが香る「かぼちゃのパンナコッタ」、チリパウダーやクミンを効かせた香り高い「チリコンカン・トルティーヤ」など、夏の食欲を刺激するメニューを4種ご用意いたしました。

◇夏の夜のご褒美時間、スパイス香るボリューム満点のイブニングハイティーで、優雅なひとときを

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、シャンパンとともにゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。グラスシャンパンで始まり、当ホテル人気のシェフ特製「ローストビーフ」と、スパイスとハーブを巧みに効かせたオードブルが並ぶ贅沢なひとときです。

オードブルスタンドには、クミン香るスティックサラダや五香粉で香りづけした豚バラの蒸しパン、カレー風味のキッシュやチリコンカンなど、さまざまなスパイスを散りばめたメニューが彩り豊かに並びます。

メインには、ボリューム満点シェフ特製のローストビーフをグレイビーソースとレフォールでご用意。食後には、口当たりなめらかなマンゴープリンと、コーヒーまたは紅茶をお楽しみいただけます。

はちみつとスパイスが織りなす香り豊かなメニューで、夏の夜を優雅にお過ごしください。

サマーハニーアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）
※ご予約は 2025 年 5 月 1 日（木）10:00～
※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/summerhoney-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）	ブラッドオレンジと はちみつジンジャー	口どけなめらかなはちみつジンジャームースの甘みに、ブラッドオレンジゼリーの酸味が爽やかに広がる一品。ハチの巣をイメージしたホワイトチョコが可愛いアクセントに。
	はちみつとチーズの ブラックペッパータルト	クリームチーズ、パルメザンチーズ、ブラックペッパーを使用したタルト生地に、甘すぎないはちみつチーズクリームが見事に調和。トッピングの粗びき胡椒のアクセントが効いた、後引く美味しさが広がる大人のタルトです。
	はちみつとシナモンの バターサンド	香ばしいシナモンクッキーの間に、滑らかなバタークリームと、とろりとしたはちみつの甘みが口いっぱい広がります。サクサクとした食感と、ふんわり香るシナモンの風味が絶妙なバランスです。
	はちみつパインのムース	ココナッツとはちみつのムースが口の中でふわっと広がり、ハチの姿をしたパインジュレが見た目にも可愛い一品。ジュレに忍ばせたスターアニスの香りがほんのりとアクセントを加えます。
スコーン（中段） ※通常のクロテッドクリーム、ジンジャーのクロテツ	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。

ドクリーム、オレンジマレードのジャムをご用意。	キャラメルスパイススコーン	シナモン、ナツメグ、クローブ、ジンジャー、バニラの5種のスパイスが香り豊かに広がるスコーン。スパイスの風味を芳醇なバターの香りが心地よく包み込みます。クラフトコーラをイメージした、これまでにない初めての味わいのスコーンです。
	はちみつレモンスコーン	はちみつを練り込み、レモンの爽やかな風味と優しい甘さが特徴です。
セイボリー（下段）	海老のタルト ケイジャン風味	ピリッとした辛味とガーリックやオニオンが香るケイジャン風味の海老を、きゅうりの食感とともに、はちみつ入りのハニーマヨネーズとあわせた奥深い味わいのタルト。
	かぼちゃのパンナコッタ	かぼちゃの優しい甘みが広がるパンナコッタに、濃厚なストラッチャテッラチーズが口の中で溶け合います。シナモン、カルダモンの香り豊かなクランブルと、カリッと香ばしいかぼちゃの種の食感が楽しいアクセントに。
	チリコンカン・トルティーヤ	スパイスを効かせた豚ひき肉をトマトソースでじっくり煮込み、旨味を凝縮。ほうれん草を練り込んだ色鮮やかなトルティーヤで、香りとともに包みこみました。
	クロッフルサンドウィッチ	香ばしいクロッフルに、ハニーマヨネーズを塗り、ハニーハムとチェダーチーズ、レタスをサンド。シンプルながらも絶妙なハーモニーが口の中に広がります。

※お飲み物は、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の前に、ホテルオリジナルブレンドティー「ル・ジャルダン」のハーブティーをご用意いたします。



サマーイブニングハイティー 概要

- 期間 : 2025年7月1日（火）～8月31日（日）
※ご予約は2025年5月1日（木）10:00～
※完全ご予約制（前日18:00まで）で承ります。
- 時間 : 18:00～L.O.19:30
- 場所 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : WEB予約 お一人様 8,000円
電話予約 お一人様 9,000円
※料金は消費税込み、サービス料（15%）別途
- 内容 : ①グラスシャンパン



②三段のオードブルスタンド

(上段)

- ・スティックサラダ クミンマヨネーズ
- ・豚バラの五香粉と蒸しパン
- ・タコのクランチ

(中段)

- ・パンチェッタと枝豆 カレー風味のキッシュ
- ・ハモとホットソース
- ・とうもろこしフライ

(下段)

- ・クロッフルサンドウィッチ
- ・かぼちやのパンナコッタ
- ・海老のタルト ケイジャン風味
- ・チリコンカン・トルティーヤ

③シェフ特製ローストビーフ グレイビーソース・レフォール・ハーブソルト

④デザート (マンゴープリン)

⑤コーヒーまたは紅茶

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/eveninghightea-summer2025/>



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8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。



100
三重塔移築百周年

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、より多くのお客さま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、お客さま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：吉田、上村、池上
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（090-9836-4769）木村（080-4652-4168）藁科 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」をお願いいたします。