

秋の味覚を味わい尽くす、10 月にはスイーツも仮装してお出迎え！

「ハーベストアフタヌーンティー/ハロウィンアフタヌーンティー」

9 月 1 日よりスタート

～夜は「お月見イブニングハイティー」で秋の宵を楽しんで～



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、実りの秋の味覚をふんだんに取り入れた「ハーベストアフタヌーンティー」を、2025 年 9 月 1 日（月）よりご提供いたします。

また、10 月 1 日（水）から 31 日（金）の期間は、上段のスイーツがハロウィン仕様に変化する「ハロウィンアフタヌーンティー」として、季節感と遊び心をさらに演出いたします。

◇栗やぶどうなど、秋の恵みを堪能、10 月は可愛いおばけに変身したスイーツも登場

秋のアフタヌーンティーのテーマは「実りと香りのハーベスト」。シャインマスカットやかぼちゃ、栗、キノコ、洋梨など、秋ならではの食材をふんだんに使用し、豊穰の秋を感じながら、ゆったりとしたひとときをお楽しみいただけます。

10 月には、スイーツの一部が“おばけ”や“コウモリ”などのハロウィンモチーフで登場。遊び心のあふれるビジュアルとともに、秋の彩りを存分にお楽しみいただけます。

上段のスイーツは、秋のフルーツや食材を繊細に組み合わせた、見た目も愛らしい 4 種をご用意しました。ぶどうの爽やかさと香りの豊かさを味わえる「マスカットゼリー」は、みずみずしいゼリーの中に巨峰を閉じ込め、洋梨のコンポートとフレッシュなシャインマスカットを添えたグラススイーツで、10 月は蜘蛛の巣モチーフの「スパイダーマスカットゼリー」として登場します。「かぼちゃと黒ゴマのモンブラン」は、かぼちゃのクリームに香ばしい黒ごまムースを忍ばせました。10 月には“おばけ”仕様に装いを変えて登場します。洋梨とさつまいものダイスに白ワインソースを合わせた「洋梨ムース」は、大人の味わいをお楽しみいただけます。こちらは 10 月になると雰囲気ガラッと変え、棺を模した「スプーキー（不気味な）ムース」として登場します。「栗サブレ」はさくさくのサブレにマロンガナッシュとマロンクリームをあしらひ、栗の形を模した一品です。ハロウィンの時期は「コウモリの栗サブレ」として提供されます。

中段のスコーンは、伝統のプレーンスコーンに加え、毎年秋の定番として人気の「栗スコーン」、ドライアップルを贅沢に練り込んだ「アップルシナモンスコーン」の3種をご用意。通常のクロテッドクリームのほか、いちじくのクロテッドクリーム、カシスオレンジのジャムを添えて、風味の違いをお楽しみいただけます。

下段のセイボリーは、丁寧にピューレ状にすることで滑らかな舌触りと香りが心地良い「栗のヴルーテパISTIック添え」、熟した柿のやさしい甘みと、サーモンの塩味が絶妙に調和する「柿とサーモンのパンケーキ」、にんにくで香ばしくソテーしたまいたけ、しめじ、マッシュルームのペーストを詰め込み、上にはふんわりとしたマッシュルームムースをのせ、豊かなキノコの旨みを閉じ込めた「キノコのタルト」など4種を用意しました。

◇秋の夜長に、月を愛でながらお楽しみいただける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、グラスシャンパンとともに秋の味覚を存分にお楽しみいただく「お月見イブニングハイティー」。

オードブルスタンドにはフォアグラムースや鴨のロースト、柿とサーモンのパンケーキなど、秋の実りをふんだんに盛り込んだメニューが並びます。メインには、ボリューム満点の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。デザートには洋梨と栗のやさしい甘さが広がるマロンシャンティを添えて、コーヒーまたは紅茶と共にお楽しみいただけます。

美しい月を眺めながら、秋の夜長に豊かな時間をお過ごしください。

アフタヌーンティー 概要

- 期間 : <ハーベストアフタヌーンティー>
2025年9月1日（月）～9月30日（火）、11月1日（土）～11月10日（月）
<ハロウィンアフタヌーンティー>
2025年10月1日（水）～10月31日（金）
※ご予約は2025年7月1日（火）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/autumn-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）	マスカットゼリー （スパイダーマスカットゼリー）	みずみずしいマスカットゼリーの中に巨峰を閉じ込め、上には洋梨のコンポートと、フレッシュなシャインマスカットを添えました。異なるぶどうの風味を楽しめる、涼やかな一品です。
	かぼちゃと黒ゴマのモンブラン （かぼちゃと黒ゴマのモンブランおぼけ）	かぼちゃのクリームの中に、香ばしく濃厚な黒ごまのムースを忍ばせて。秋の素材が織りなす、濃厚な甘みと豊かな香りが秀逸な一品です。

	洋梨ムース (洋梨のスーパーキームース)	さつまいもダイスが入った贅沢な洋梨のムース。白ワインソースで果実と芋の自然な甘さを引き立てながら、後味はすっきりと。少し大人の、贅沢な味わいです。
	栗サブレ (コウモリの栗サブレ)	見た目も栗のようにかわいらしいスイーツ。マロンガナッシュをさくさくのサブレでサンドし、マロンクリームで仕上げた、栗の風味をたっぷり味わっていただける一品です。
スコーン (中段) <u>※通常のクロテッドクリーム、いちじくのクロテッドクリーム、カシスオレンジジャムをご用意。</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。
	栗スコーン	毎年人気の栗スコーンが今年も登場。秋の味わい豊かな、形もかわいらしいスコーンです。
	アップルシナモンスコーン	ドライアップルをたっぷり使用、香り高いシナモンを感じられる風味豊かなスコーンです。
セイボリー (下段)	栗のヴルーデ パイスティック添え	栗のやさしい甘みを引き立てるよう丁寧にピューレ状に仕上げ、ベーコンの塩味をアクセントに。まろやかな味わいに香ばしいパイスティックを添えた、上品な一品です。
	サルシッチャのオープンサンド、 かぼちゃのピクルス	ジューシーなサルシッチャをのせたオープンサンドに、甘みと酸味が爽やかなかぼちゃのピクルスを添えました。豊かな味わいとさっぱりとした後味のバランスをお楽しみいただけます。
	柿とサーモンのパンケーキ	熟した柿のやさしい甘みと、旨み豊かなサーモンが絶妙に調和するパンケーキ。秋ならではの味わいが口の中に広がります。
	キノコのタルト	マッシュルームムースをのせたタルトの中には、まいたけ、しめじ、マッシュルームをにんにくで香ばしくソテーしたペーストが詰まっています。豊かなキノコの旨みが広がる味わい深い一品です。

※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。

※ハロウィンアフタヌーンティーはハーベストアフタヌーンティーの上段メニューの装いをハロウィン仕様にしていきます。



お月見イブニングハイティー 概要

- 期間 : 2025 年 9 月 1 日 (月) ～11 月 10 日 (月)
※ご予約は 2025 年 7 月 1 日 (火) 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)
・生姜風味のパンナコッタとかぼちゃのラスク
・うさぎのクッキーとフォアグラムース
・鴨のロースト
(中段)
・ウフ・マヨネーズ
・鯛のパートブリック包み
・生ハムとモッツアレラのブルスケッタ
(下段)
・栗のブルーテ パイスティック添え
・サルシッチャのオープンサンド、かぼちゃのピクルス
・柿とサーモンのパンケーキ
・キノコのタルト
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 (洋梨のマロンシャンティ)
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-autumn2025/>



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。



100
三重塔移築百周年

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。

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、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。