

2025 年 11 月 26 日

ホテル椿山荘東京

日本酒「久保田」とともに、春の訪れを感じるひと時を

「KUBOTA アフタヌーンティー 2026 年春」を 2 月 2 日よりスタート

～ “KUBOTA ハイティー” が新登場。昼と夜でそれぞれ楽しむ和のティータイム～



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 2026 年春」を、2026 年 2 月 2 日(月)よりご提供いたします。

今回は、これまでの各回で少なからず 1 件以上寄せられたご要望にお応えし、特別に「KUBOTA ハイティー」を休日の 2 日間限定で開催いたします。昼と夜でそれぞれ異なる日本酒の楽しみ方を体感いただける特別期間となります。

◇銘酒とともに、麗らかな春の訪れを味わう、和のアフタヌーンティー

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毎回お楽しみいただいております。

上段のスイーツは、全 6 種。純米大吟醸でコンポートしたフルーツを入れた色鮮やかなさっぱりとしたゼリーや、最中に白あんと千寿と酒粕、ゆず皮を混ぜ込んで絞った「ゆず最中サンド」などが登場します。

当ホテル伝統のプレーンスコーンには、上品な口当たりで、うまみとキレが特徴の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、旬の菜の花を錦水で大変好評な白凝り酢に柚子胡椒を加えて和えた「菜の花白ボン酢和え」や、低温調理した合鴨に西京味噌を掛けて炙りました「合鴨ローズ炙り西京味噌」など、春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、春を代表する果物である、苺を華やかな香りの萬寿でコンポートにしたスイーツをご用意。白味噌と豆乳とこうじあまざけを合わせたソースでお楽しみください。

また、料亭ならではの職人の技を詰め込んだ料理箱もご用意。酒粕を加え、丁寧に練り込んだ胡麻豆腐や、錦水オリジナルステーキソースを使用した、和風の「牛フィレカツサンド」で、日本酒との贅沢なひと時を、お楽しみください。

◇アフタヌーンティーに肉料理と利き酒2種を加えた、初登場のハイティーで夜だけの贅沢体験を

平日開催のアフタヌーンティーとは異なり“休日限定”で提供する特別仕様の夜の「KUBOTA ハイティー」を二日間限定で開催いたします。

アフタヌーンティーの構成に肉料理1品を加え、さらに久保田5種を飲み比べられる利き酒セットの内容。利き酒セットには、コラボレーション企画初登場となる萬寿 無濾過生原酒と純米吟醸 にごりを含めた計5種をご用意。久保田の香り・旨味・余韻の違いを、料理とともにじっくり味わっていただけます。

春の訪れを告げる食材と日本酒の豊潤な香りが重なり、心落ち着く大人の晚餐をぜひお楽しみください。

また、今秋にご好評いただいた、スイートルームゲスト専用ラウンジ「ル・シエル」での久保田の飲み比べとライトミールのペアリング、曜日限定の利き酒体験も再び実施いたします。利き酒体験では、早春ならではのぬる爛（碧寿）のご用意もあり、新たな楽しみ方を見つけていただくことができます。

常設の3種は、千寿・萬寿・純米大吟醸が、期間中毎週水曜日の利き酒体験には、スパークリングが引き続き提供されます。

春の訪れを久保田とともに楽しむ、贅沢なご宿泊をご堪能ください。

KUBOTA アフタヌーンティー 2026 年春 概要

- 期間 : 2026 年 2 月 2 日（月）～2 月 10 日（火）、2 月 24 日（火）～3 月 12 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 : 2025 年 12 月 3 日（水）12:00 より受付開始
- 時間 : 12:00～・13:00～ いずれも2時間制
- 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
- 特典 : 久保田・ホテル椿山荘東京両ロゴ入り黒塗り枡（2026 年 2 月 2 日～2 月 10 日）
久保田ロゴ入り黒塗り枡（2026 年 2 月 24 日～3 月 12 日）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota_spring2026/

◇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」サバラン	オレンジとレモンを合わせた紅寿のシロップをたっぷりとしみ込ませたブリオッシュに、マスカルポーネチーズを加えたカスタードクリームを合わせ、金箔と粉糖を飾り上品に仕上げました。
	「百寿」苺クッキー	春らしい苺の香りのクッキーには百寿を混ぜ込んだバタークリームをサンドしました。抹茶のチョコレートのデコレーションをアクセントに。
	「萬寿」テリーヌショコラ	複雑で深みのある口当たりが特徴の萬寿は、濃厚でなめらかな食感のテリーヌショコラに仕立てました。アプリコットのコンポートが味の調和を織りなします。
	「千寿」・「酒粕」 ゆず最中サンド	最中に千寿と酒粕、柚子皮を合わせた白あんを絞り、香ばしくキャラメリゼしたクルミをを散らし、上から柔らかな求肥をかぶせ優しい味わいに。
	「純米大吟醸」ゼリー	純米大吟醸でコンポートしたフルーツを入れた色鮮やかなさっぱりとしたゼリー。

	「碧寿」プレンスコーン	ホテル伝統のプレンスコーンには、豊かな旨味の中にも爽やかでシャープな酸味を持つ碧寿を合わせたクロテッドクリームとご一緒にお召し上がりください
セイボリー（下段）	菜の花白ポン酢和え	旬の菜の花を錦水で大変好評な白凝り酢に柚子胡椒を加えて和えました。春野菜のほろ苦さと爽やかな辛味を楽しめる一品です。
	平貝昆布締め	淡泊な平貝を昆布〆にして旨味を引き出し、燕のジュレにイクラで潮の香りを添えました。
	合鴨ロース炙り西京味噌	低温調理した合鴨に西京味噌を掛けて炙りました。柔らかな口当たりの合鴨と上品な甘味と香ばしさをお楽しみください。
	三色団子串	魚のすり身に春の食材の青海苔・桜海老・筍をそれぞれ混ぜ込みました。三色団子に見立てた串物です。
	鰯カナッペ	京揚げを更にパリッと揚げて、鰯・塩昆布・柴漬け・葱を合わせた和風カルパッチョをカナッペにしました。
	自家製唐墨 桜花大根	錦水自家製で、ほどよく甘味のある自慢の唐墨です。桜花大根と一緒に召し上がりください。
	「千寿」車海老吟醸焼き	千寿で酒煮にして炙りました。すっきりとした味わいの千寿で車海老の甘さを引き立てています。
別皿	春霞苺（豆乳・「こうじあまざけ」） 「萬寿」苺コンポート金箔	甘酸っぱい苺を華やかな香りの萬寿でコンポートにし、白味噌と豆乳と久保田のこうじあまざけで合わせたソースでお楽しみください。
	吸物 桜海老寄せ 鳴門若芽 花卉人参 霰葱 木の芽	たっぷりの桜海老で香り高い玉子豆腐と京都愛宕山麓の水を使用した錦水自慢のお出汁を味わえる至福のお椀です。
	① 千代紙蟹寿司 酢飯 ② 「酒粕」酒粕胡麻豆腐 花卉百合根 ③ 帆立山椒煮 ④ 濃厚卵 出汁巻玉子 染卸し ⑤ 牛フィレカツサンド	① 薄くむいた大根・人参・胡瓜で千代紙に見立てた蟹入りの一口寿司です。 ② 酒粕を加え、丁寧に練り込んだ胡麻豆腐です。 ③ 帆立をしっとり柔らかく有馬山椒の風味を付けて炊き上げました。 ④ 兵庫濃厚卵で出汁の香る一品です。 ⑤ 錦水オリジナルステーキソースを使用した和風カツサンド。
ドリンク	ウェルカムドリンク 「梅かおる燗酒（かんしゅ）」 「純米大吟醸」	梅ジュースと燗酒のブレンド お燗特有のまろやかな香りに、純米大吟醸の上品な旨味とノンアルコール梅酒のやわらかな酸味が心地よく広がります。 寒い中お越し頂いたお客様にほっと温まる一杯をお届けします。

利き酒 3 種	2026 年 2 月 2 日～2 月 10 日 ①久保田 萬寿 自社酵母仕込、 ②久保田 萬寿、 ③久保田 千寿 吟醸生原酒 オプション：久保田 碧寿（燗酒も可）、久保田 純米大吟醸 2026 年 2 月 24 日～3 月 12 日 ①久保田 萬寿 ②久保田 萬寿 無濾過生原酒 ③久保田 純米吟醸にごり オプション：久保田 萬寿 自社酵母仕込、久保田 純米大吟醸	後半の②、③は初登場。 その他、紅茶、日本茶もご用意しております。
---------	--	--

KUBOTA ハイティー 概要

- 期間 : 2026 年 2 月 23 日（月・祝）、3 月 1 日（日）
- 予約 : 2025 年 12 月 3 日（水）12:00 より受付開始
- 時間 : 17:00～／17:30～
- 店舗 : 料亭「錦水」
- 料金 : お一人様 11,000 円
※消費税込み、サービス料（20%）別
- メニュー内容 : アフタヌーンティーメニューに肉料理 1 品追加と利き酒を 5 種にしてご提供
- 利き酒内容 : 2 月出荷限定の初登場 2 種（久保田 萬寿 無濾過生原酒・久保田 純米吟醸にごり）に加え、久保田 萬寿、久保田 千寿、久保田 千寿 吟醸生原酒の 5 種
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota_spring2026/high_tea/



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 : 2026 年 2 月 2 日（月）～2 月 10 日（火）、2 月 24 日（火）～3 月 12 日（木）
※平日特定日開催
- 予約 : 2025 年 12 月 3 日（水）12:00 より受付開始
- 料金 : プライムスーペリア シティ/ ガーデンビュー（45 m²）
1 室 2 名様ご利用時 83,100 円～ ※消費税・サービス料込み、宿泊税別
プライムエグゼクティブスイート シティ/ ガーデンビュー（60 m²）
1 室 2 名様ご利用時 133,500 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」）チェックイン日 13：00～
・久保田 千寿 純米吟醸 720ml 1 本/室
・選べるご朝食（和洋レストラン）
- お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）

《朝食付き》「KUBOTA ハイティー」ステイ

- 期間 : 2026 年 2 月 23 日（月・祝）、3 月 1 日（日）
- 予約 : 2025 年 12 月 3 日（水）12:00 より受付開始
- 料金 : プライムスーペリア シティ/ ガーデンビュー（45 m²）
1 室 2 名様ご利用時 85,500 円～ ※消費税・サービス料込み、宿泊税別
プライムエグゼクティブスイート シティ/ ガーデンビュー（60 m²）
1 室 2 名様ご利用時 135,900 円～ ※消費税・サービス料込み、宿泊税別

- 内容 : ・ KUBOTA ハイティール（場所：料亭「錦水」）チェックイン日 17：00～
・ 久保田 千寿 純米吟醸 720ml 1 本/室
・ 選べるご朝食（和洋レストラン）
- お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）

【スイートルーム宿泊者専用】エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」 コラボレーション概要

- 対象 : スイートルームご宿泊者様
- 期間 : 2026 年 2 月 2 日（月）～3 月 12 日（木）
- 時間 : 17:30～20:30
- 内容 : ・ 期間中、久保田3種を常設し、ペアリングライトミールメニューのご提供
・ 期間中の毎週水曜日 17:30～18:30 実施の利き酒体験にて、さらに別途久保田3種をご提供
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/executivelounge_stay/

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に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925 年に東広島から移築され、2025 年に 100 周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025 年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265 室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8 つのレストランやスパ、38 の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4 つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



100
三重塔移築百周年

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 周年を迎えました。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>

ブランドムービー公開中！

URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie/>

<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（直）、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：木村（080-4652-4168）高橋（080-8884-6040）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」でお願いいたします。