

春といえば桜とストロベリー！その魅力をまるでコース料理のように楽しめる

「桜×ストロベリーアフタヌーンティー」 2 月 6 日よりスタート



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、「桜×ストロベリーアフタヌーンティー」を 2026 年 2 月 6 日（金）よりご提供いたします。

◇庭園とともに楽しむ、桜と甘酸っぱいいちごが織りなす春の饗宴を

当ホテルの庭園は、2 月になると早咲きの河津桜や寒緋桜などが開花し、4 月中旬頃にかけて約 20 種 100 本の桜が順に見頃を迎えます。期間中、「ル・ジャルダン」からは淡いピンク色に染まる華やかな景色をご覧いただけ、春の移ろいを存分に感じていただけます。

咲き誇る庭園を望みながら味わう今回のアフタヌーンティーは、桜の香りや 1 月から 3 月にかけて旬を迎えるいちごを用いたメニューを揃え、さらにアミューズを加えることで春の訪れを告げる味わいを“まるでコース料理のように”楽しめる仕立てとしました。

まずアミューズには、なめらかなじゃがいものスープに、鯛ブランドのコロッケを合わせた「鯛ブランドのコロッケとパルマンティエ」をご用意。続く三段スタンドの各プレートには、それぞれに趣向を凝らしたメニューを揃えました。

下段には、桜やいちごのニュアンスを料理的に楽しめるセイボリーを 4 品揃えました。春らしい華やかな彩りとともに、食事としての満足感が味わえる構成です。

明太子ソースをまとったバンズで、鯛のフライとタルタルソースをサンドした「フィッシュバーガー」や、コンキリエ（貝殻型パスタ）の中にガーリックソテーした春キャベツやアスパラガスを詰めた「コンキリエのアーリオ・オーリオ」など、春らしい食材を使ったラインナップです。

中段には、桜といちごの優しい香りが広がるスコーンとクッキーをご用意しました。伝統のプレーンと旬のいちごとホワイトチョコレートを練り込んだ甘酸っぱいいちごスコーンの 2 種に加え、桜型のクッキーにドライチェリーやドライいちご、ラム酒香るバタークリームを挟んだ「桜クッキー」をご用意。グリオットチェリーといちごのジャム、ウォールナッツのクロテッドクリームと合わせ、香りや食感の変化をお楽しみください。

そして上段には、いちごのジューシーさと桜の華やかさが主役のスイーツ4種をご用意しました。春を閉じ込めたような一品一品が並び、“桜×いちご”のハイブリッドな魅力がたっぷりのデザートコースのような構成です。いちごやアプリコット、桜パンナコッタ、抹茶ゼリーなどを美しく重ねたグラススイーツ「いちごと桜のヴェリーヌ」は、甘酸っぱいいちごのフレッシュさと優しい桜の香り、ほろ苦い抹茶のアクセントが織りなす調和が魅力です。桜あんクリームとタルト生地に忍ばせたフランボワーズの風味が春の訪れを感じさせる「桜のタルト」は、タルトの中に忍ばせた香ばしいピスタチオのカダイフが、心地よい食感を添えています。新鮮ないちごを濃厚なホワイトチョコレートにディップした「いちごチョコレートディップ」は、甘さと酸味の絶妙なバランスが楽しめる、見た目にもキュートなひと品です。ふんわりと軽いムースにいちごの甘酸っぱさと桜の香りを閉じ込めた「いちごと桜のムース」は、下に添えたチョコレートクランチとの食感の対比も心地よいデザートです。

様々な種類の桜が咲き誇る春の庭園のように、バラエティ豊かなスイーツをお楽しみください。

桜×ストロベリーアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2026年2月6日(金)～2026年4月12日(日)
※ご予約は2025年12月5日(金)10:00～
※完全ご予約制(当日9:30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
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/sakura-afternoontea-2026/>

◇メニュー詳細

内容	メニュー名	メニュー内容
アミューズ	鯛ブランダーズの コロッケとパルマンティエ	鯛の旨味を凝縮したブランダーズをコロッケに仕上げ、なめらかなじゃがいものスープとともに味わう一品です。
スイーツ (上段)	いちごと桜のヴェリーヌ	桜パンナコッタ、抹茶ゼリーの上にいちごやアプリコット、求肥を混ぜ込んだ黒蜜ソースを重ねた和のグラススイーツ。甘酸っぱいいちごのフレッシュさ、優しい桜の香り、ほろ苦い抹茶のアクセントが絶妙に調和します。
	桜のタルト	桜あんクリームとタルト生地に忍ばせたフランボワーズの風味で、春の訪れを感じさせる一品。タルトの中に入れ込んだ、香ばしいピスタチオのカダイフの食感もお楽しみいただけます。
	いちごチョコレートディップ	新鮮ないちごを濃厚なホワイトチョコレートにディップ。甘さと酸味のバランスが楽しめる、見た目もキュートな一品です。
	いちごと桜のムース	ふんわり軽いムースにいちごの甘酸っぱさと桜の香りを閉じ込めました。下に添えたチョコレートクランチとの味わい、食感の違いをお楽しみください。

スコーン 焼き菓子（中段） <u>※グリोटチェリー</u> <u>といちごのジャム・ウ</u> <u>オールナッツのクロテ</u> <u>ッドクリームをご用</u> <u>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、約 30 年変わらず不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。
	いちごスコーン	旬のいちごとホワイトチョコレートを練り込んだ甘酸っぱいスコーンです。
	桜クッキー	桜型のクッキー生地、ドライチェリーやドライいちご、ラム酒香るバタークリームを挟んだ、春爛漫のクッキーです。
セイボリー（下段）	カブのブラマンジェ	昆布だしで煮たカブをブラマンジェに。コンソメのジュレ、そして鮎魚醬でマリネしたホタテとともに上品な味わいに仕上げました。
	フィッシュバーガー	明太子ソースをまとったバンズで、鯛のフライとタルタルソースをサンド。旨味たっぷりの食べ応えのあるフィッシュバーガーです。
	自家製ハムときゅうりのティーサンド	鮮やかな桜色の自家製ハムときゅうりを使ったシンプルなサンドウィッチ。ソースの大葉の風味がアクセントに。
	コンキリエのアーリオ・オーリオ	コンキリエ（貝殻型パスタ）の中にガーリックソテーした春キャベツ、アスパラガス、グリーンピースなどの春野菜をたっぷり詰め、クリームチーズと菜の花ソースでいただく一品。春らしさをたっぷり味わえます。

※紅茶は、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。



イブニングハイティー ～桜～ 概要

- 期間 : 2026 年 2 月 6 日（金）～ 2026 年 4 月 12 日（日）
※ご予約は 2025 年 12 月 5 日（金）10:00～
※完全ご予約制（当日 9:30 まで）で承ります。
- 時間 : 18:00～L.O.19:30
- 店舗 : 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



- 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)
・ビーツのコールスロー
・炭火焼きチキンのキッシュ
・イカとセロリラブのタルト
(中段)
・サーモンのミ・キュイ
・新じゃがいものクランブルドフィノワ
・カブのブラマンジェ
(下段)
・ゼッポリーネ あおさとしらす
・フィッシュバーガー
・自家製ハムときゅうりのティーサンド
・コンキリエのアーリオ・オーリオ
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 (ストロベリームース ～桜～)
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-sakura-2026/>

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 : 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 : 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」をお願いいたします。