

今年は“宇治茶×チョコレート”2期間で異なる味わいを楽しめる  
**「宇治茶アフタヌーンティー with 辻利兵衛本店」**  
**4月13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、1860年創業の宇治茶の老舗「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、2026年4月13日（月）よりご提供いたします。

4月13日（月）から5月14日（木）は「宇治茶×ミルクチョコレート」、5月15日（金）から6月30日（火）は「宇治茶×ホワイトチョコレート」と、期間ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

◇宇治茶の香りに、チョコレートの味わいを重ねたアフタヌーンティー

日本が誇る宇治茶文化を次世代へと継承する想いから2016年にスタートした本企画は、今年で11年目を迎えます。2026年は、宇治茶の香りや旨みをより豊かに引き立てる素材として「チョコレート」に着目。味わいはもちろん、宇治茶とチョコレートが織りなす色合いのコントラストもお楽しみいただけるアフタヌーンティーに仕立てました。

アミューズには、アフタヌーンティーのはじまりにふさわしい一品として、「新玉葱のポタージュ プティポワピュレ」をご用意。新玉葱のやさしい甘みに、グリンピースの風味が心地よいアクセントとなり、別添えの抹茶ソースで味わいの変化もお楽しみいただけます。

上段は、宇治茶とチョコレートの組み合わせを楽しむスイーツを中心に構成。抹茶ムースに求肥や黒豆の食感が楽しい「抹茶とチョコのムース」や、香ばしいほうじ茶の風味にラズベリーの甘酸っぱさを合わせた「ほうじ茶のケーキ」、グレープフルーツと柚子皮コンポートなどの酸味を添えた濃厚でなめらかな「抹茶のテリーヌ」、3種のクランブルやアーモンドを忍ばせ、チョコレートでコーティングしたザクザク食感の「チョコレートバー」など、4種のスイーツが並びます。4月13日（月）から5月14日（木）はミルクチョコレート、5月15日（金）から6月30日（火）はホワイトチョコレートを使用し、期間ごとに異なる味わいをお楽しみいただけます。

中段には、伝統のプレーンスコーンと、抹茶をたっぷり使用した抹茶スコーンの2種をご用意。通常のクロテッドクリームのほか、チョコ入りクロテッドクリームやあんこを添え、お好みに合わせてお召し上がりいただけます。

下段は、宇治茶をアクセントに取り入れたセイボリーを揃えました。鰯と真鯛の旨みをベシャamelでなめらかにまとめ、生姜コンフィの香りを効かせた「鰯と真鯛リエットのクロスティーニ」や、海老と旬の空豆、パストラミを胚芽パンでサンドした「パストラミ・海老・空豆のサンドウィッチ」、鶏むね肉とフォアグラを苔玉仕立てにした「フォアグラと鶏むね肉の苔玉」、ほうじ茶の旨味をえたロワイヤルに帆立と炙った筍を合わせた「ほうじ茶のロワイヤル 筍と帆立」など、味わいはもちろん、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。

また、ホテルショップ「セレクションズ」では、毎年ご好評をいただいている苔玉スイーツを、今年もテイクアウト商品としてご用意いたします。ご自宅用にはもちろん、手土産にもおすすめです。

### 宇治茶アフタヌーンティー with 辻利兵衛本店 概要

- 期間 : 2026年4月13日(月)~6月30日(火)  
※ご予約は 2026年2月13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 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
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/tsujirihei\\_collaboration2026/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/tsujirihei_collaboration2026/)

### ◇メニュー詳細

内容	メニュー名	メニュー内容
アミューズ	新玉葱のポタージュ ブティポワピュレ	アフタヌーンティーのはじまりにお楽しみいただく一品。新玉葱のやさしい甘みに、グリンピースの風味が心地よいアクセントとなり、別添えの抹茶ソースで味わいの変化もお楽しみいただけます。
スイーツ(上段)	抹茶とチョコのムース	口どけなめらかな抹茶ムースに、黒豆やもちもちした求肥の食感が楽しい一品。4月13日~5月14日はミルクチョコクリームでコク深く、5月15日~6月30日はホワイトチョコクリームで軽やかに。爽やかなオレンジの風味と心地よく溶け合います。
	ほうじ茶のケーキ	香ばしいほうじ茶の香りが広がるケーキに、ラズベリーの甘酸っぱさのアクセント。4月13日~5月14日はミルクチョコのコクとともに、5月15日~6月30日はホワイトチョコのクリーミーな甘みが重なり、異なるニュアンスを楽しめます。
	抹茶のテリース	濃厚でなめらかな食感の抹茶のテリースに、フィヤンテースのザクザク感とグレープフルーツ、柚子皮コンポートの酸味を添えて。4月13日~5月14日はブラックカカオのクリームが抹茶の余韻を濃厚に、5月15日~6月30日はまろやかなホワイトチョコクリームが抹茶の苦みを上品に包み込みます。

	チョコレートバー	3種のクランブルやアーモンドをたっぷり忍ばせ、チョコレートでコーティングしたサクサク食感のチョコレートバー。4月13日～5月14日は、カカオの深みと抹茶の旨みが調和したブラックチョコ、5月15日～6月30日は、やさしい甘みが抹茶の香りをふんわりと引き立てるホワイトチョコをご用意いたします。
スコーン 焼き菓子（中段） ※あんこ・チョコ入りクロテッドクリーム・通常のクロテッドクリームをご用意。	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。
	抹茶スコーン	毎年ご好評いただいている抹茶スコーン。抹茶を贅沢にたっぷり使用し、抹茶本来の香りと奥深い味わいがお楽しみいただける完成度の高い一品です。
セイボリー（下段）	鰯と真鯛リエットのクロスティーニ	鰯と真鯛の旨みをベシャamelでなめらかにまとめ、抹茶マスカルポーネのコクを重ねたクロスティーニ。生姜コンフィの爽やかな香りをアクセントに。
	パストラミ・海老・空豆のサンドウィッチ	香ばしい胚芽パンに、海老と春が旬の空豆、相性の良いパストラミとチーズをサンド。素材の持ち味を生かした、絶妙なハーモニーが広がります。
	フォアグラと鶏むね肉の苔玉	鶏むね肉とフォアグラに、ドライフルーツやナッツ、ハーブパン粉を合わせ、苔玉仕立てに。仕上げに添えるバルサミコドレッシングが味わいに奥行きをプラスします。
	ほうじ茶のロワイアル 筍と帆立	ほうじ茶の香ばしい旨味を加えたなめらかなロワイアルに、帆立と炙り筍を合わせて。庭園の池に浮かぶ蓮の葉をイメージした、やさしい味わいの一皿です。

※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。



## ティクアウトスイーツ 概要

### 苔玉

毎年好評の苔玉スイーツ。「辻利兵衛本店」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。抹茶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召し上がりください。



- 期間 : 2026年5月1日(金)～6月30日(火)
- 時間 : 10:00～18:00
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 950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年に緑勳綬褒章を受章。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、螢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。

### 〈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](mailto: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) 薫科 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp](mailto: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。