

ホテル椿山荘東京、銀座三越にスイーツ初出店

新作・限定ケーキ登場、1週間限定ポップアップストアを開催

～世界大会の国内ファイナリスト監修ティラミスや復活のウォールナッツブレッドも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区／総支配人：千尋 智彦）は、銀座三越にて初めてスイーツの期間限定ポップアップストアを開催いたします。期間中は、ホテルで人気を誇るスイーツやベーカリー商品に加え、本ポップアップ限定商品も多数ラインアップ。ホテルシェフたちが手がけるこだわりの味わいを、銀座の地でお楽しみいただけます。

◇銀座三越で初開催。限定スイーツや復活商品など、ホテルの人気商品が勢揃い

本企画は、これまで館内を中心に提供してきたスイーツを、より多くのお客様へお届けするために立ち上げた取り組みです。ホテル椿山荘東京が掲げるブランドコンセプト「世界をもてなす、日本がある。」は、世界中からお客様がご来店される銀座三越と高い親和性を有しており、両者の価値観の融合が今回の出店実現の背景となりました。

また、庭園演出「東京雲海」がこの夏「東京雲海～八雲～」へと進化し、その魅力を国内外へ発信していく取り組みを進める中、ホテルの世界観を館外でも体験いただける場として、今回の銀座三越ポップアップストアを開催いたします。

中でも注目は、「プレミアム ショートケーキ」「キューブシュー フリュイルージュ」「至高のティラミス」の3商品です。「プレミアム ショートケーキ」は、和三盆を使用したスポンジに3種類の生クリームを重ねた一品。「キューブシュー フリュイルージュ」は、キューブ型のシュー生地にはバニラクリームと赤い果実を合わせました。「至高のティラミス」は、イタリアで開催されるティラミス世界大会「The World Trophy of Professional Tiramisu' FIPGC 2023」日本代表選考会「Gran Concorso di Tiramisu' 2022」においてファイナリストに選出された、「イル・テアトロ」ペストリー担当 川上恭央シェフが手がける本格派ティラミスです。チョコレートクランブルの食感と、「アマレット ディ サローノ」の芳醇な香りが重なり合う、濃厚ながら軽やかな味わいに仕上げました。

また、長年愛されてきた「ウォールナッツブレッド」も本ポップアップで復活。ゴロゴロとしたクルミの香ばしさと絶妙な塩味が特徴で、販売終了後も復活を望む声が多く寄せられていた人気商品です。さらに、庭園演出「東京雲海」から着想を得た看板商品「東京雲海プリン」も登場いたします。

◇アフタヌーンティー文化を支えてきた当ホテルが贈る、銀座三越限定スコーン

1990年代、ホテル椿山荘東京のラウンジ「ル・ジャルダン」は、東京のホテルで初めて本格的なアフタヌーンティーをご提供したと言われていています。今回のポップアップでは、そのアフタヌーンティーで長年親しまれてきたスコーンを、銀座三越限定の新たな味わいで開発いたしました。

ラインアップは、キャラメル香ばしさとオレンジピールのほろ苦さが調和する「キャラメルオレンジ」、ベリー風味の紅茶とホワイトチョコを合わせた華やかな「ティーベリー」、国産小麦とライ麦を使用した「ライ麦」の3種類。外はサクッと香ばしく、中はしっとりふんわりとした理想的な食感を追求し、幾度もの試作を経て完成しました。

英国伝統のスコーンにホテルならではのこだわりを重ねた、ここでしか味わえない特別な一品をお届けいたします。

銀座三越ポップアップ出店概要

- 期間 : 2026年5月27日(水)～6月2日(火)
- 場所 : 銀座三越 本館地下2階 イベントスペース (東京都中央区銀座4-6-16)
- 営業時間 : 営業時間は銀座三越に準ずる (10:00～20:00)
- 内容 :
 - ・プレミアム ショートケーキ 1,242円
 - ・キューブシュー フリュイルージュ 1,134円
 - ・至高のティラミス 1,242円
 - ・スコーン
 - キャラメルオレンジ 378円
 - ティーベリー 378円
 - ライ麦 346円
 - ・ウォールナッツ ブレッド 702円
 - ・東京雲海プリン 731円
 - その他、生ケーキ各種、焼き菓子 ほか※消費税込み
※藤田観光株主優待券・ホテル椿山荘東京発行の金券によるお支払い、ならびにTHE FUJITA MEMBERSポイントのご利用・付与の対象外でございます。
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/popup_ginzamitsukoshi/



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、その後、1955 年に会社を設立しました。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 : <https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！ : <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：池上、岡野
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。