

実りの秋を、日本酒「久保田」とともに味わう

## 「KUBOTA アフタヌーンティー2026 年秋」を9月15日よりスタート

～スイート専用ラウンジで楽しむ「久保田」と秋の味覚のペアリングメニューも～



ホテル椿山莊東京（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 年秋」を、2026年9月15日（火）よりご提供いたします。

今回で10回目を迎える本企画では、これまで特にご好評いただいたメニューを再構築し、日本酒「久保田」と秋の味覚、京野菜を掛け合わせた和のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

### ◇銘酒とともに実りの秋を味わう、料亭仕込みの和のアフタヌーンティー

日本の伝統や文化を伝えるだけでなく、進化をさせて後世に伝えていくという思いから、2021年にはじまったコラボレーションは、今回で10回目を迎えます。今回のテーマは「残響～舌と心に残る“余韻”を～」。過去9回の開催で人気を集めたメニューをベースに、日本酒「久保田」の個性を引き立てる秋らしい味わいへと進化させました。

上段のスイーツには、久保田 スパークリングを注いで仕上げる「久保田 スパークリングと洋梨のジュレ」をはじめ、千寿を加えたリコッタチーズとマスカルポーネに干し柿を忍ばせた「レアチーズケーキ」、純米大吟醸をじっくりと染み込ませ、シナモンやナツメグを効かせた「オレンジスパイスケーキ」など全6種をご用意。また、碧寿で仕立てた芳醇なソースをホワイトチョコで包み込んだ「ショコラ」や、百寿を練り込んだクロテッドクリームとともに味わうホテル伝統の「プレーンスコーン」など、それぞれの日本酒の個性を活かした味わいに仕上げました。

セイボリーでは、「麹漬けサーモン親子和え」や、山椒を効かせた鶏挽肉を挟んだ「蓮根挟み揚げ」、塩麹で下味をつけた合鴨ロースを香ばしく焼き上げた「合鴨ロース焼 九条葱味噌 大黒占地添え」など、日本酒との相性を考えた7種をラインアップ。

零余子雲丹香煎唐墨塗し、餅銀杏酒盗漬け、海老芝煮を盛り合わせた「松葉刺し」や、柿とクリームチーズを合わせた「蕎麦搔カナッペ」など、料亭ならではの繊細な仕事を施した品々が並びます。

別皿では、久保田 こうじあまぎけと無花果を合わせた摺り流しや、秋にしん炙り小袖寿司、一口稲荷寿司、浅利と茸のおこわなど、秋の味覚を取り入れたお食事をご用意。加えて、京都・愛宕山麓の水を用いた松茸の土瓶蒸しを提供し、鱧や銀杏、酢橘の香りとともに、秋の訪れを感じる一品に仕上げました。

また、ご利用のお客様には、久保田のロゴ入り特製アクリル枱をプレゼントいたします。枱の裏面には、料亭「錦水」内の日本酒棚にも採用している組子細工をイメージした模様を施しました。今回限りの限定デザインカラーです。

さらに、「KUBOTA アフタヌーンティー」をさらにお楽しみいただけるよう、1日1室限定の宿泊プランも販売いたします。アフタヌーンティーに加え、「久保田 純米大吟醸」300mlをお一人様1本ずつ特典としてお付けします。



### ◇エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」でも「久保田」とのコラボレーションを開催

期間中、スイートルームゲスト専用ラウンジ「ル・シエル」と日本酒「久保田」のコラボレーションも併せて開催いたします。

「ル・シエル」では、「久保田 千寿」「久保田 萬寿」「久保田 千寿 秋あがり」の3種類を常設でご用意。さらに、月・水・木曜日（17:30～18:30）限定の利き酒アクティビティでは、「久保田 スパークリング」「久保田 純米大吟醸」「久保田 ゆずりキュール」の3種類をお楽しみいただけます。

日本酒に合わせたライトミールとして、「秋茄子と秋刀魚の柚子香る揚げびたし」「おじやのコロッケ 梅風味」「茸のロワイヤル」などもご提供し、スイートルームで過ごす特別なひとときを演出します。

### KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2026年9月15日（火）～10月28日（水）  
※平日特定日開催。詳細は下記リンクをご参照ください。
- 時間 : 12:00～/13:00～
- 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  
※事前WEB決済ご予約制（2日前18:00まで）
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota\\_autumn2026/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota_autumn2026/)

### ◇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）	久保田 スパークリングと洋梨のジュレ	洋梨の果肉とジュレをベースに、スパークリングを注いで仕上げた涼菓。上層にはスパークリングで風味付けした透明なジュレを配し、フレッシュな果実とセルフィーユの香りで清涼感を演出しました。
	「ゆずりキュール」 ゆず香る栗大福	ゆずりキュールを効かせた白あんと栗を柔らかな求肥で包み、ミントをのせて爽やかに仕上げました。下には香ばしい抹茶サブレを敷き、味と食感のアクセントに。

	「千寿」レアチーズケーキ	千寿を加えたりコッタチーズとマスカルポーネを合わせたレアチーズケーキです。 干し柿の優しい甘みの中に忍ばせ、上層はスポンジクラムでふんわり仕上げ、もみじの形のチョコレートを添えました。
	「純米大吟醸」 オレンジスパイスケーキ	純米大吟醸を生地に閉じ込め、シナモンとナツメグがアクセントのしっとりとしたケーキ。中にはセミドライのオレンジを入れて、仕上げに純米大吟醸をじっくりと吸わせて銀箔と粉糖で上品に仕上げました。
	「碧寿」ショコラ	碧寿で仕立てた芳醇なソースをホワイトチョコで包み、金箔で華やかに仕上げました。噛むと濃厚なソースが溶け出す贅沢な一粒です。
	「百寿」プレーンスコーン	当ホテル伝統のプレーンスコーン。 クロテッドクリームに百寿を練りこみました。
セイボリー（下段）	麴漬けサーモン親子和え	サーモンを細かく切り塩麴にて漬け込み、蕪の微塵切りと醤油漬けのイクラで和えました。
	蓮根挟み揚げ	蓮根の内側に辛子を塗り、鶏もも挽肉などを合わせたタネを挟んで揚げました。大葉の爽やかな香りと蓮根のシャキッとした歯応え、鶏の旨味が調和する一品です。
	合鴨ロース焼 九条葱味噌 大黒占地添え	塩麴で下味をつけた合鴨ロースを、塩焼きした大黒しめじで巻き、朴葉味噌に刻んだ九条葱を加えて香ばしく焼き上げた味噌をのせました。
	松葉刺し ・零余子雲丹香煎唐墨塗し ・餅銀杏酒盗漬け ・海老芝煮	零余子を蒸して練り雲丹と合わせ、煎り唐墨を塗して風味を引き立てました。餅銀杏は鯛酒盗入りの味醂に漬けて蒸し、旨味を閉じ込めています。海老は出汁に千寿などで軽く炊き、旨味を含ませました。
	蕎麦搔カナッペ	そば粉を筒状にし、蒸してから油で揚げました。クリームチーズと柿をのせた一口カナッペ。
	焼ミノ舞茸と菊花のポン酢和え	ミノを舞茸のペーストで漬け込み柔らかくし、出汁で低温真空調理。直火で焼き、伏見唐辛子の香ばしさとともに、味醂などが入ったポン酢で和え、甘酢漬けの菊をあしらいました。
	酒粕入り薩摩芋と栗の茶巾	薩摩芋を久保田の酒粕などで味を整え、紫芋と酒粕を合わせた餡を茶巾に絞り香ばしく焼き上げました。

別皿	「こうじあまざけ」 あまざけの無花果摺り流し	こうじあまざけと裏漉した無花果を合わせ、萬寿、レモン汁、針柚子を添えました。
	・秋にしん炙り小袖寿司 (沢庵・胡麻・生姜・大葉) ・一口稲荷寿司 (柚子・煎り麻の実・酢取茗荷) ・浅利と茸のおこわ (松の実・パセリ)	秋の味覚を味わう寿司とおこわの3種
	土瓶蒸し (名残り鱧 松茸 三つ葉 紅葉人参 銀杏 酢橘)	京都・愛宕山麓の水を用いた松茸土瓶蒸し
ドリンク	ウェルカムドリンク 「久保田 スパークリング」	コラボイベントにふさわしい、周年を祝う華やかな一杯。きめ細やかな泡立ちと、秋を思わせるマスカットのような爽やかな香りが、秋の訪れを感じさせる、軽やかで爽快なスパークリングで乾杯を。
	利き酒セット ・「久保田 萬寿」 ・「久保田 千寿 秋あがり」 ・「久保田 百寿」  オプション (有料) ・「久保田 紅寿」 ・「久保田 雪峰」	その他、紅茶、日本茶もご用意しております。

## 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9月15日(火)～10月28日(水)  
※期間中特定日開催
- 予約 : 2026年6月30日(火)12:00より THE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始  
7月2日(木)12:00より一般受付開始
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー (45㎡)  
1室2名様ご利用時 83,100円～(一般) / 78,500円～(会員)  
※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 純米大吟醸300ml 1本/名  
・洋食・和食から選べるご朝食 (レストラン)
- お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)

## 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、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：長谷川（直）・長谷川（広）・吉田  
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）藁科 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」をお願いいたします。