

みずみずしい洋梨と芳醇ないちじくが主役のアフタヌーンティー

## 「洋梨×いちじくアフタヌーンティー」8月17日よりスタート

～秋の果実とポルチーニ茸を贅沢に味わうイブニングハイティーも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、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、洋梨の爽やかな甘みと、いちじくの芳醇な味わいを重ねた「洋梨×いちじくアフタヌーンティー」を、2026年8月17日（月）よりご提供いたします。

### ◇洋梨といちじくを主役に、果実の甘みを多彩に楽しむアフタヌーンティー

爽やかな甘みの洋梨と、芳醇な味わいのいちじくを主役に、みずみずしい果実の魅力を引き出したスイーツと、季節の素材を取り入れたセイボリーをご用意しました。

上段のスイーツには、みずみずしい洋梨の味わいを閉じ込めた「洋梨のムースタルト」や、洋梨のフレッシュな酸味と甘みに、ほろ苦いキャラメルとコーヒーの風味を重ねた「洋梨とキャラメルのレアチーズ」、プチプチとした食感が楽しい「いちじくヴェリーヌ」など、果実の味わいをさまざまな表情で楽しめる品々が並びます。さらに「セミドライいちじくとスパイスのケーキ」はいちじくの凝縮した甘みとスパイスの香りを閉じ込め、エレガントな味わいをお楽しみいただけます。

中段のスコーンは、アフタヌーンティー提供当初より愛され続ける伝統のプレンスコーンに加え、ほのかな塩味がいちじくの甘みを引き立てる「いちじくスコーン」をご用意。洋梨とゆずのジャムや、ヘーゼルナッツとアーモンドのクロテッドクリームとともに、香り豊かな味わいをご堪能いただけます。

下段のセイボリーは、サクッと香ばしく焼き上げたクロッフルにハムといちじくを合わせた「ハムといちじくのクロッフル」、中を割ると黄金色のリゾットが現れる「シーフードリゾットのクロケット」、カレー風味をきかせた英国伝統の「コロネーションチキンサンド」など、バラエティ豊かなメニューをご用意しました。秋刀魚の旨味を閉じ込めたゼリー寄せに、香ばしく焼き上げたナスのタルタルを合わせた一品も加わり、甘味と塩味のバランスを楽しみながらお召し上がりいただけます。

### ◇庭園を望むラウンジで優雅に味わう、シャンパン付きイブニングハイティー

アフタヌーンティーより少し遅い時間にお楽しみいただく「イブニングハイティー」では、グラスシャンパンをはじめ、三段のオードブルスタンドと当ホテル人気のシェフ特製「ローストビーフ」をご用意。庭園を望む落ち着いたラウンジで、ゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。

オードブルスタンドには、パンプキンオレンジスープや、うさぎクッキーを添えた人参ケーキサレ、トリュフポレンタ ポルチーニ茸、ハムといちじくのクロッフルなど、彩り豊かなメニューが並びます。さらに中段には、ローストビーフをヴィテッロトンナート風に仕上げた一品や、鮭とラズベリーのタルティーン、鴨生ハム 洋梨コンポートなど、食材の組み合わせを楽しめる品々をご用意しました。

下段には、シーフードリゾットのクロケットや、英国伝統のコロネーションチキンサンド、秋刀魚ゼリー寄せ 焼きナスのタルタルなど、味わいに変化をもたせたメニューが並びます。

メインには、シェフ特製のローストビーフをグレイビーソースとレフォール、ハーブソルトとともにご提供。食後にはデザートとともに、コーヒーまたは紅茶をお楽しみいただけます。

昼とは異なる落ち着いた雰囲気の中で、夕暮れ時から夜へと移ろう庭園の景色を眺めながら、ゆったりとしたひとときをお過ごしください。

## 洋梨×いちじくアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2026年8月17日(月)～9月30日(水)  
※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 7,800円  
電話予約 お一人様 8,800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/pear-fig-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	マッシュルームスープ	マッシュルームの濃厚な旨味が凝縮されたスープ。
スイーツ (上段)	洋梨のムースタルト	みずみずしい洋梨の味わいを閉じ込めた、なめらかなムースタルト。ムースの中にはきなこと黒蜜を忍ばせ、和の趣を添えました。洋梨の爽やかな甘みとやさしく広がる和の香りが調和する見た目にも愛らしい一品。
	洋梨とキャラメルレアチーズ	濃厚なレアチーズに、洋梨のフレッシュな酸味と甘みが溶け合います。ほろ苦いキャラメルとコーヒーの風味が奥行きをもたらし、それぞれの素材が織りなす豊かな余韻をお楽しみいただけます。
	いちじくヴェリーヌ	プチプチとした食感のフレッシュいちじくの甘みとドライいちじくの深いコクを、なめらかなムースとアールグレイゼリーが包み込みます。香ばしいクランブルのカリッとした食感がアクセントとなり、一口ごとにいちじくの多彩な表情が楽しめる一品です。
	セミドライいちじくとスパイスのケーキ	セミドライいちじくの凝縮した甘みと、芳醇なスパイスの香りを閉じ込めた、しっとりとした大人の味わいのケーキです。

スコーン 焼き菓子（中段） ※洋梨とゆずのジャム・ ヘーゼルナッツとアーモ ンドのクロテッドクリ 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。
	いちじくスコーン	ドライいちじくの凝縮した濃厚な甘みと香りを、ほのかな塩味が果実の味わいを引き立てる、洗練された味わいのスコーンです。
セイボリー（下段）	ハムといちじくのクロッフル	サクッと香ばしく焼き上げたクロッフルに、ハムといちじくを合わせました。塩味と甘みが織りなす絶妙なバランスをお楽しみいただけます。
	シーフードリゾットのクロケット	シーフードの旨味を閉じ込めたリゾットを香ばしく揚げてクロケットに仕上げました。サフランの鮮やかな色と香りが華やかな一品です。
	コロネーションチキンサンド	チキンにレーズンやアーモンドを合わせ、カレーの風味をきかせた英国伝統のコロネーションチキンをサンドしました。さまざまな食材が織りなす奥深い味わいが口の中に広がります。
	秋刀魚ゼリー寄せ 焼きナスのタルタル	秋刀魚の旨味を閉じ込めたゼリー寄せに、香ばしく焼き上げたナスのタルタルを合わせました。なめらかな口当たりの中に、生姜の爽やかな風味がアクセントを添えます。

※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 概要

- 期間 : 2026年8月17日（月）～10月31日（土）  
※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
- 場所 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : WEB予約 お一人様 8,300円  
電話予約 お一人様 9,300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）  
・パンプキンオレンジスープ



- ・うさぎクッキー 人参ケーキサレ
  - ・トリュフポレンタ ポルチーニ茸
  - ・ハムといちじくのクロッフル (※ルートベジタブルのモザイクフリッタータ)
- (中段)
- ・ローストビーフ ヴィテットトンナート風
  - ・鮪とラズベリーのタルティース
  - ・鴨生ハム 洋梨コンポート
- (下段)
- ・シーフードリゾットのクロケット (※サフランリゾットのクロケット)
  - ・コロネーションチキンサンド (※チキンコンフィと林檎のコルデ)
  - ・秋刀魚ゼリー寄せ 焼きナスのタルタル (※秋刀魚のリエット 葡萄 焼き茄子)
- 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 (クリーミーパンプキン)  
 ⑤コーヒーまたは紅茶
- ※10月1日～31日は、季節にあわせて一部メニューを(※)へ変更してご提供いたします。

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/autumn-eveninghightea-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

### <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、岡野、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) 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。