

シャインマスカットのおばけ大福やミイラのモンブランが登場

「ハロウィンアフタヌーンティー」10月1日よりスタート

～栗やかぼちゃ、秋刀魚など、秋の味覚を楽しむスイーツ&セイボリー～



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、ハロウィンをモチーフにしたスイーツと秋の味覚を楽しむ「ハロウィンアフタヌーンティー」を、2026 年 10 月 1 日（木）よりご提供いたします。

◇愛らしいハロウィンモチーフと、秋の味覚を楽しむアフタヌーンティーが登場

おばけやミイラ、コウモリなどをモチーフにした遊び心あふれるスイーツに加え、栗やかぼちゃ、紫芋、秋刀魚など、秋ならではの食材を取り入れた「ハロウィンアフタヌーンティー」をご用意しました。

アフタヌーンティーの始まりには、かぼちゃのやさしい甘みとコクを引き出した濃厚なパンプキンスープをご提供。香ばしい黒ごまのコウモリ型クルトンを添え、ひと口目からハロウィンの世界観をお楽しみいただけます。

上段のスイーツには、丸ごと一粒のシャインマスカットを上品な甘さのしろあんとやわらかな求肥で包み、レモン風味のサブレを合わせた「シャインマスカットとレモン風味のおばけ大福」が登場します。愛らしい姿が目目を引く「ミイラのモンブラン」は、ココアダイヤモンドの中にカシスクリームを忍ばせ、濃厚なマロンクリームとチョコレートを重ねた一品。カシスのほのかな酸味が、栗とチョコレート甘みを引き立てます。

そのほか、サクサクとしたかぼちゃのクッキーでブラックカカオのチョコクリームを挟み、キャラメルソースとヘーゼルナッツを合わせた「かぼちゃのクッキー」や、濃厚な紫芋の甘みに甘酸っぱいラズベリーソースを重ねた「紫芋のプリン」など、見た目にも味わいにもハロウィンらしさを感じられるスイーツが4種並びます。

中段のスコーンは、アフタヌーンティー提供当初より長きにわたり愛され続ける伝統の「プレーンスコーン」と、毎年人気の「マロンスコーン」をご用意。通常のクロテッドクリームの外にマロンとくるみのクロテッドクリーム、カシスとオレンジのジャムとともにお召し上がりいただけます。

下段のセイボリーには、ビーツや紫さつまいも、黄色にんじんをモザイク状に仕立てた「ルートベジタブルのモザイクフリッタータ」をご用意。hamやパルメザンチーズの旨味を全卵と生クリームでまとめて香ばしく焼き上げ、月に見立てたほおずきを添えています。

「サフランリゾットのクロケット」には、シーフードの旨味を凝縮。しっとりと仕上げたチキンコンフィにナッツの香ばしさと林檎のやさしい甘みを重ねた「チキンコンフィとナッツ、林檎のコルデ」は、クリームチーズやグリーンオリーブのコク、レモンとゆずの爽やかな香りをクロッフルの軽やかな食感とともに楽しみいただけます。

さらに、秋刀魚の旨味をベシヤメルと合わせてまろやかなリエットに仕立て、焼き茄子や葡萄を添えた「秋刀魚のリエットと葡萄」も登場。ディルやディジョンマスタード、生姜の風味に、バルサミコの酸味をきかせた、秋の味覚を贅沢に楽しめる一品です。

ハロウィンならではの愛らしい世界観とともに、秋の食材を多彩な味わいで楽しむティータイムをお過ごしください。

ハロウィンアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2026 年 10 月 1 日 (木) ~10 月 31 日 (土)
※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/halloween-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	パンプキンスープ	濃厚でコク深いパンプキンスープに、香ばしい黒ごまのコウモリ型クルトンを添えて。かぼちゃのやさしい甘みが広がります。
スイーツ (上段)	シャインマスカットとレモン風味のおばけ大福	丸ごと一粒のシャインマスカットを贅沢に使用し、上品な甘さのしろあんとやわらかな求肥で包み込んだフルーツ大福。さわやかなレモン風味のサブレが軽やかなアクセントを添えます。
	ミイラのモンブラン	ココアダイヤモンドの中に忍ばせたカシスクリームのはのかな酸味が、濃厚なマロンクリームとチョコレートの甘みを引き立てる一品。愛らしいミイラの姿でハロウィン気分を演出します。
	かぼちゃのクッキー	サクサクとしたかぼちゃクッキーで、ブラックカカオのチョコクリームをサンド。キャラメルソースとヘーゼルナッツが織りなす香ばしく奥行きのある味わいが広がります。

	紫芋のプリン	なめらかで濃厚な紫芋のプリンに、甘酸っぱいラズベリーソースを重ねて。コクと甘みのバランスが絶妙な一品です。
スコーン 焼き菓子（中段） <u>※カシスとオレンジのジャム・マロンとくるみ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。</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。
	マロンスコーン	毎年人気の栗スコーンが今年も登場。秋の味わい豊かな、形もかわいらしいスコーンです。
セイボリー（下段）	ルーツベジタブルのモザイクフリッタータ	ビーツ、紫さつまいも、黄色にんじんが織りなす彩り豊かなモザイク仕立てのフリッタータ。ハムやパルメザンチーズの旨味を全卵と生クリームでまとめ、香ばしく焼き上げました。月に見立てたほおずきがハロウィンの夜を彩ります。
	サフランリゾットのクロケット	衣を割ると、黄金色に輝くサフランリゾットが現れる一品。シーフードの旨味を閉じ込めたリゾットが口いっぱいに広がります。
	チキンコンフィとナッツ、林檎のコレテ	しっとりと仕上げたチキンコンフィに、ナッツやアーモンドスライスの香ばしさを、林檎コンポートのやさしい甘みを重ねて。クリームチーズとグリーンオリーブのコクに、レモンとゆずの爽やかな香りを添え、クロッフルの軽やかな食感とともに楽しみいただけます。
	秋刀魚のリエットと葡萄	秋刀魚の旨味をベシャメルとともにまろやかなリエットに仕立て、ディルやディジョンマスタード、生姜で奥行きのある味わいに。焼き茄子や葡萄を添え、バルサミコの酸味が全体を引き締めます。秋の味覚を存分に楽しめる一品です。

※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。



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。



100
三重塔移築百周年

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。

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：上村、岡野、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。