

クリスマスツリーや雪だるま、プレゼントボックスを愛らしいスイーツで表現

「クリスマスアフタヌーンティー」11月1日よりスタート

～12月25日限定、サンタクロースとのグリーティングを楽しむ特別プランも～



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、クリスマスツリーや雪だるまなど、クリスマスの情景を表現したスイーツと、冬に嬉しい温かなセイボリーを楽しめる「クリスマスアフタヌーンティー」を、2026年11月1日（日）よりご提供いたします。

◇ツリーや雪だるまをかたどったスイーツで楽しむ、心華やぐクリスマスのティータイム

アフタヌーンティーの始まりには、蕪のやさしい甘みを活かしたポタージュに、香り高い茸のデュクセルを合わせた、「蕪のポタージュスープ 茸のデュクセル添え」をご提供いたします。

上段のスイーツには、濃厚なチョコレート生地にはほろ苦いオレンジピールを練り込み、ピスタチオクリームをクリスマスツリーのように絞った「ピスターシュ ブロニー」や、ブッシュ・ド・ノエルをイメージしたチョコレートムース「ムース オ マンジャリ」が登場。雪だるまをかたどったチーズムースとベリーのヴェリーヌや、プレゼントボックスをイメージしたクッキーなど、見た目にも心躍るスイーツが並びます。

中段のスコーンは、アフタヌーンティー提供当初より愛され続ける伝統の「プレーンスコーン」と、ラム酒でマリネしたドライフルーツを練り込み、シュトーレンをイメージした「シュトーレンのスコーン」をご用意。ピスタチオとキャラメルクロテッドクリームや、ミックスベリーのジャムとともに楽しみいただけます。

下段のセイボリーには、スモークサーモンとカリフラワーのクリームを合わせたショートケーキのような「サーモンとカリフラワーのオープンサンド」や、チキンとポルチーニ茸のクリーム煮をパイに詰めた「ヴォル・オ・ヴァン」、百合根とトリュフを使ったクロケットなど、冬らしい味わいを取り入れたメニューをご用意しました。

また、クリスマス当日の12月25日（金）には、「サンタクロースグリーティング付きクリスマスアフタヌーンティー」を開催いたします。アフタヌーンティーをお楽しみいただいた後、会場にサンタクロースが登場し、撮影スペースにて記念撮影をお楽しみいただけます。

プランには乾杯用のシャンパンと約 10 種類のドリンクフリーフローも含まれ、ゆったりと過ごせる 3 時間の特別プランとしてご提供。10 歳以下のお子様には「Kids アフタヌーンティー」をご用意し、ご家族でクリスマス当日ならではのひとときをお過ごしいただけます。

◇冬の夜を華やかに彩る、旬の味わいを楽しむ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、シャンパンとともにゆったりとお楽しみいただく「イブニングハイティー」。グラスシャンパンで幕を開け、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」をご堪能いただけます。

オードブルスタンドの上段には、アフタヌーンティーでも提供する「サーモンとカリフラワーのオープンサンド」や「チキンとポルチーニ茸のヴォル・オ・ヴァン」、「百合根とトリュフのクロケット」など、冬らしい味わいの品々が並びます。中段には、牛肉に甘酸っぱいサワーチェリーとビーツソースを合わせた一品や、鰯と蕪のコンフィに柚子をきかせたメニューなど、旬の食材を取り入れたオードブルをご用意。下段では、牛蒡のポタージュスープや、鴨生ハムとジャガイモのトルティージャ、真鯛と紅心大根のルーローをお楽しみいただけます。

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、華やかな「いちごのムース」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、冬の夜のひとときをゆったりとお過ごしください。

クリスマスアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 7 日（木）
※2026 年 9 月 10 日（木）10:00 よりご予約を承ります。
※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/christmas_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	蕪のポタージュスープ 茸のデュクセル添え	蕪のやさしいポタージュに、香り高い茸のデュクセルを合わせました。滑らかなコクと芳醇な旨味が広がります。
スイーツ（上段）	ピスターシュ ブロニー	濃厚なチョコレート生地にはほろ苦いオレンジピールを練り込み、しっとりと焼き上げたブラウニー。チョコレートと相性の良いピスタチオクリームを絞り、クリスマスツリーのように仕上げました。香ばしいピスタチオの風味と柑橘の爽やかさが、チョコレートの深い味わいを引き立てる一品です。

	ムース オ マンジャリ	高品質のカカオ本来の個性を最大限引き出し、甘みを抑えた“マンジャリ”は、フランボワーズやスグリ系の華やかな酸味が特徴のチョコレート。ブッシュ・ド・ノエルをイメージしたチョコレートムースに仕上げました。
	スノーフロマージュ ヴェリーヌ	ゆきだるまをかたどった可愛いグラススイーツ。なめらかなチーズムースと爽やかなベリーのジュレを重ね、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。
	リュパン コフレ	プレゼントボックスをイメージしたクッキーサンド。サクサクのクッキーで、濃厚なガナッシュと、香ばしいナッツを挟み込みました。甘さと食感のバランスが心地よく、贈り物のような華やかさを添える一品です。
スコーン 焼き菓子（中段） ※ミックスベリーのジャム・ピスタチオとキャラメル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。
	シュトーレンのスコーン	クリスマスシーズンにはかせないシュトーレンをイメージしたスコーン。ラム酒でマリネしたドライフルーツを練りこみ、粉糖で冬らしく仕上げました。
セイボリー（下段）	サーモンとカリフラワーのオープンサンド	スモークサーモンとクリームチーズのサンドウィッチ。カリフラワーのクリームを上につじり、いちごとケッパーを添え甘酸っぱい味わいに仕上げました。 ショートケーキのような見た目も可愛い一品です。
	チキンとポルチーニ茸のヴォル・オ・ヴァン	器に見立てたパイ生地、チキンとポルチーニ茸のクリーム煮をたっぷり詰めて、香ばしく焼き上げました。温かなクリームと、パイ生地のサクサクとした食感が調和した、食べ応えのある一品。
	パルメザンフランカシスと甲殻類のソース	パルメザンチーズと生クリーム、牛乳で滑らかに蒸し上げたフランに、海老や甲殻類の旨みが濃縮されたアメリカヌソース、セロリのピューレを合わせました。上に乗せたカシスがクリスマスらしいアクセントに。
	百合根とトリュフのクロケット	百合根とトリュフ、じゃがいもをベシャメルソースでなめらかに仕立て、ハーブを効かせた香ばしいクロケット。中に忍ばせたモッツァレラチーズの濃厚なミルクの風味を、上に添えた爽やかなレモンピールとドライ克蘭ベリーが引き立てます。

※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。

※12月26日（土）以降は、「ホリデーアフタヌーンティー」として内容を一部変更してご提供いたします。



【1日限定】サンタクロースグリーティング付きクリスマスアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2026年12月25日（金）
※2026年9月10日（木）10:00よりご予約を承ります。
※完全ご予約制（当日9:30まで）で承ります。
- 時間 : 11:30～14:30（3時間制）
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」サロン
- 料金 : お一人様 13,800円
10歳以下のお子さまは Kids アフタヌーンティー（8,800円）をご用意いたします。
※料金は消費税込み、サービス料（15%）別
- 内容 : クリスマスアフタヌーンティー
乾杯用シャンパン
シーズナルドリンク
約10種類のドリンクフリーフロー
サンタクロースグリーティング
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/santaclaus_afternoontea_2026/



イブニングハイティー 概要

- 期間 : 2026年11月1日（日）～2027年1月7日（木）
※2026年9月10日（木）10:00よりご予約を承ります。
※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）
 - ・サーモンとカリフラワーのオープンサンド
 - ・チキンとボルチーニ茸のヴォル・オ・ヴァン
 - ・パルメザンフラン カシスと甲殻類のソース
 - ・百合根とトリュフのクロケット（中段）
 - ・牛肉とサワーチェリー ビーツソース
 - ・鰯と蕪のコンフィ 柚子風味
 - ・白身魚のブランダード チョリソーのアクセント（下段）
 - ・牛蒡のポタージュスープ 茸のデューセル



- ・鴨生ハムとジャガイモのトルティージャ
- ・真鯛と紅心大根のルーロー
- 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（いちごのムース）
- ⑤コーヒーまたは紅茶

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/winter_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。



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。

＜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。