NEWS RELEASE
報道関係各位

2026 年 11 月 19 日
ホテル椿山荘東京

柑橘の爽やかな香りと春野菜の味わいを、日本酒「久保田」とともに

「KUBOTA アフタヌーンティー」を 1 月 26 日よりスタート

～エグゼクティブラウンジでの利き酒体験や限定宿泊プランも登場～





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」を、2027 年 1 月 26 日（火）より、ご提供いたします。
今回は、「柑と菜（かんとさい）～柑橘と春菜（はるな）の調べ～」をテーマに、季節の味覚と日本酒「久保田」の組み合わせを楽しめる、春ならではの和のアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

◇柑橘の香りと「久保田」の風味が重なるスイーツ、春野菜を味わうセイボリー

日本の伝統や文化を伝えるだけでなく、進化させて後世に伝えていきたいという想いから、2021 年にはじまった日本酒「久保田」とのコラボレーションは、今回で 11 回目を迎えます。料亭という空間で日本酒が香る和のアフタヌーンティーとして、日本酒好きの方はもちろん、スイーツ好きの方や日本酒ビギナーの方など、多くのお客様にお楽しみいただいております。

上段のスイーツは、全 6 種類。レモンや金柑、ブラッドオレンジ、みかんなどの柑橘を主役に、それぞれ異なる「久保田」の銘柄を使用した 5 種類のスイーツと、ホテル伝統のプレーンスコーンをご用意します。
「レモンとメレンゲのタルト」は、「久保田 紅寿」が香るレモンカードに、ふんわりとしたイタリアンメレンゲを重ね、表面を軽く炙って仕上げた一品。「千寿香る金柑のサバラン」は、「久保田 千寿」を染み込ませた生地に、金柑のやさしい甘みを合わせました。また、「久保田 萬寿」とブラッドオレンジのジュレや、「久保田 碧寿」を加えたヨーグルトムースとグレープフルーツのタルト、「久保田 純米大吟醸」に漬け込んだみかんを白あんとともに寒天で包んだ和菓子など、柑橘の爽やかさと日本酒の芳醇な香りが調和する品々が並びます。
ホテル伝統のプレーンスコーンには、「久保田 百寿」を練り込んだクロテッドクリームを添え、ほのかな日本酒の香りとともにお召し上がりいただけます。
下段のセイボリーは、春の野菜を中心に構成した全 7 種類。旬のタラの芽を桜葉とともに合鴨ロースで巻いた一品や、春野菜のうるいと昆布締めにした鯛を自家製唐墨と合わせた一品など、素材の持ち味を生かした料亭ならではの繊細な味わいをお楽しみいただけます。

別皿では、筍や菜花、こごみ、イクラなどを彩り豊かに盛り付けた「春菜ちらし枡寿司」をはじめ、「苺の白和え」や「新玉葱の摺り流し」など、春の恵みを感じる料理をご用意します。

ウェルカムドリンクには、「久保田 千寿」にりんごジュースを合わせ、ぬる燗に仕上げた一杯が登場。ほのかな果実の香りとやさしい甘み、穏やかな温もりが広がり、ティータイムの始まりを演出します。

「久保田 萬寿」「久保田 千寿」1月限定出荷の「久保田 千寿 吟醸生原酒」の3種類を飲み比べられる利き酒セットもご用意。銘柄ごとに異なる香りや旨み、余韻の違いを、料理やスイーツとのペアリングを通じてご堪能いただけます。

さらに、ご利用のお客様には、久保田のロゴ入り特製アクリル枡をプレゼントいたします。

◇新年を祝う限定酒や季節の銘酒を楽しむ、エグゼクティブラウンジでの利き酒体験とステイプラン

2025年秋・2026年春にご好評いただいた、スイートルームゲスト専用のエグゼクティブラウンジ「ル・シエル」と朝日酒造のコラボレーションも開催いたします。

今回は「久保田」に加え、朝日酒造の幅広いラインナップから、新年から春の訪れにふさわしい日本酒を厳選。期間中は「久保田 千寿」「久保田 純米大吟醸」「洗心」の3種類をご用意し、それぞれの味わいを引き立てるライトミールとのペアリングをお楽しみいただけます。

「久保田 千寿」には、みりんを加えて和の風味に仕上げた「酒粕レーズン」を、「久保田 純米大吟醸」には、昆布の旨みを染み込ませた「豆腐のとろろ昆布〆」を、「洗心」には、味噌と梅を加えたマリネ液で仕立てた「真鯛とトマトのマリネ」を合わせ、日本酒と料理の相性をご堪能いただけます。

さらに、曜日限定の利き酒体験では、追加で3種類の日本酒をご用意。1月6日から2月7日までは、新年を迎えるとともに搾り始める1月限定の日本酒「元旦しぼり」をはじめ、「久保田 萬寿」「久保田 碧寿（ぬる燗）」が登場します。以降は、「久保田 純米吟醸にごり」「久保田 萬寿 無濾過生原酒」「久保田 萬寿」と、季節に合わせてラインナップを変更し、日本酒のさまざまな味わいをお楽しみいただけます。

また、今回のコラボレーションに合わせ、1日1室限定の特別宿泊プランもご用意。45㎡以上のゆったりとした客室での滞在に、1室につき1本の「久保田 スパークリング」を特典としてお付けします。

都心にありながら豊かな自然に包まれるホテルで、季節の味覚と日本酒の奥深い魅力を楽しむ特別なひとときを、ぜひご堪能ください。

KUBOTA アフタヌーンティー 概要

■期間　：2027年1月26日（火）～3月11日（木）
　※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　11,500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）
■特典　：久保田のロゴ入り特製アクリル枡をプレゼント
■URL　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubota_spring2027/



◇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）	「紅寿」レモンとメレンゲのタルト	タルトには紅寿が香るレモンカードを敷き、上には甘みのあるイタリアンメレンゲをのせました。表面を軽く炙ったメレンゲの香ばしさと、レモンの爽やかな酸味がとても心地良い一品です。

	「萬寿」と ブラッドオレンジのジュレ	華やかな香りと上品な甘みが調和した萬寿のジュレ。 ブラッドオレンジのジュレとオレンジのカルチェをアクセントにしました。
	「千寿」香る金柑のサバラン	すっきりとした味わいの千寿に、ブリオッシュと金柑をその風味が行き渡るまで丁寧に漬け込みました。金柑のやさしい甘みが全体をまろやかにまとめます。
	「碧寿」ヨーグルトのムースタルト	碧寿を加えたヨーグルトムースのタルトの中に、グレープフルーツを忍ばせ、チョコレートで外側から包みました。
	「純米大吟醸」みかんの寒天包み	純米大吟醸にみかんを漬け込み、白あんとともに純米大吟醸で仕立てた寒天で包みました。
	「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）	うるい昆布〆鯛唐墨包み	春野菜のうるいと鯛を昆布〆にし、自家製唐墨と一緒にすし巻昆布で巻いて串刺にしています。旨味の詰まった一品。
	百合根豆腐　蕗味噌	裏漉し百合根と昆布出汁、味醂、薄口醤油と葛で練り上げた優しい味の百合根豆腐を苦みの利いた蕗味噌と合わせました。
	合鴨桜葉タラの芽巻き	タラの芽と桜葉（塩漬け）を低温調理した合鴨ロースで巻きました。一足先に春を感じていただけます。
	「萬寿」　天豆蜜煮 （ガーデンハニー）	萬寿と当館で養蜂し採蜜したオリジナルハチミツ「GARDEN HONEY」を使用した天豆の蜜煮
	芽キャベツトリュフ塩焼き	冬から初春にかけて美味しい芽キャベツをシンプルにトリュフ塩のみの味付けで焼きました。
	新馬鈴薯 酒盗牛酪煮 スナップエンドウ	一度蒸してから素揚げした新馬鈴薯を、バターと酒盗で絡め煮にしました。 新馬鈴薯の甘みに、風味豊かなバターと酒盗の塩気、旨みが重なる日本酒のすすむ一品。
	「酒粕」桜海老酒粕味噌最中	揚げた桜海老と久保田の酒粕を合わせ、最中に載せて玉素を塗り、焼き上げました。
別皿	「久保田 こうじあまざけ」 苺の白和え	久保田 こうじあまざけを煮切り、クリームチーズと練胡麻を合わせた白和え衣で、酸味のある苺と組み合わせた先附です。
	春菜ちらし枡寿司	枡に花山葵・蓮根・椎茸を混ぜた酢飯に錦糸玉子・筍・菜花・こごみなどの春野菜とイクラを散らしました。

	新玉葱の摺り流し	筍の真丈に、蒸した玉葱・白味噌・昆布出汁で摺り流し仕立てにしました。新玉葱と白味噌の甘味を重ね柚子香るお椀です。
ドリンク	ウェルカムドリンク 「千寿 リンゴ日和」	千寿にりんごジュースを合わせ、ぬる燗に仕上げました。ほのかな果実の香りとやさしい甘みが広がる、心ほどける一杯です。
	利き酒セット ・久保田 萬寿 ・久保田 千寿 ・久保田 千寿 吟醸生原酒 （1 月限定出荷） オプション（有料） ・久保田 千寿 純米吟醸 ・久保田 純米大吟醸	その他、和紅茶、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　：2027 年 1 月 26 日（火）～3 月 11 日（木）
※期間中特定日開催

■予約　：2026 年 12 月 10 日（木）より THE FUJITA MEMBERS 会員先行受付開始
12 月 15 日（火）より一般受付開始

■料金　：プライムスーペリア シティ／ガーデンビュー（45 ㎡）
1 室 2 名様ご利用時　88,600 円～（一般）/ 82,200 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 スパークリング（500ml）　1 本／室
・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）

エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」 コラボレーション概要

■対象　：スイートルームご宿泊者様

■期間・内容　：①2027 年 1 月 6 日（水）～2 月 7 日（日）
・17:30～20:30 の間、朝日酒造 3 種を常設しペアリングライトミールメニューのご提供
・期間中の毎週月・水・木曜日 17:30～18:30 実施の利き酒体験にて、朝日酒造 3 種をご提供
②2027 年 2 月 8 日（月）～3 月 31 日（水）
・期間中の毎週月・水曜日 17:30～18:30 実施の利き酒体験にて、朝日酒造 3 種をご提供



■URL　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/executivelounge_stay/

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。

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

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」でお願いいたします。