NEWS RELEASE
報道関係各位

2026 年 11 月 27 日
ホテル椿山荘東京

英国生まれの人気キャラクター「パディントン™」がホテル椿山荘東京にやってくる！

「パディントン™とめぐる 都会の森のティータイム」 2027 年 1 月 8 日よりスタート

～マーマレード香るアフタヌーンティーや庭園シールラリー、特別な宿泊プランも～





ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、英国生まれの人気キャラクター「パディントン™」とのコラボレーション企画「パディントン™とめぐる 都会の森のティータイム」を、2027 年 1 月 8 日（金）より開催いたします。

本企画では、パディントンの大好きなマーマレードやトレードマークの帽子、スーツケースなどをモチーフにしたアフタヌーンティーをはじめ、夜の時間帯に楽しむイブニングハイティー、庭園を巡るシールラリー、コラボレーション限定の宿泊プランなどをご用意。都心にありながら豊かな自然に包まれるホテル椿山荘東京を舞台に、パディントンの世界観を食・庭園・滞在を通してお楽しみいただけます。

2027 年は、日本で『くまのパディントン』が初めて刊行されてから 60 周年を迎える記念の年です。ホテル椿山荘東京は、1990 年代に東京のホテルで初めて本格的な英国式アフタヌーンティーを提供したといわれ、伝統的な三段スタンドや開業当初から受け継ぐスコーンなど、英国のティータイム文化を大切にしてきました。

今回、英国の食文化を長年にわたり伝えてきた当ホテルと、英国を代表するキャラクターとして世界中で愛されるパディントンとのコラボレーションが実現。パディントンの礼儀正しく、思いやりにあふれた姿は、当ホテルが大切にするおもてなしの心にも通じています。そんなパディントンと一緒に、英国式のティータイムのマナーも学べる、メニューの紹介を兼ねたオリジナル BOOK とともに、アフタヌーンティーやイブニングハイティーをお楽しみいただけます。

◇パディントンの大好きなマーマレードや帽子、スーツケースをモチーフにしたアフタヌーンティー

今回のアフタヌーンティーは、パディントンの大好物であるマーマレードをふんだんに使用し、英国らしいティータイムの魅力と、パディントンの愛らしい世界観を表現しました。

スイーツには、パディントンの赤い帽子や大切にしているスーツケースをモチーフにしたメニューなど、見た目にも楽しい全 5 種類をご用意。

トレードマークの赤い帽子をフルーツタルトで表現した「パディントンのレッドハットタルト」は、パディントンがいつも帽子の中にマーマレードサンドを忍ばせているように、タルトの中にもマーマレードとチョコレートムースをこっそり忍ばせました。「パディントンのスーツケースクッキー」は、大切なスーツケースをかたどったココアクッキーにストロベリーバタークリームをサンド。ほろ苦いココアと甘酸っぱいストロベリーの味わいが広がります。

また、マーマレードの瓶をイメージした「マーマレードマカロン」や、ピスタチオケークにオレンジとマーマレードを重ねた「マーマレードオープンサンド」、オレンジとエルダーフラワーの爽やかな風味が楽しめる「オレンジジュレ」など、マーマレードをさまざまな味わいで楽しめるスイーツが揃います。

スコーンは、ホテル伝統の「プレーンスコーン」に加え、爽やかなオレンジの香りとクランベリーの甘酸っぱさが広がる「オレンジとクランベリーのスコーン」をご用意。マーマレードジャムやクロテッドクリームとともにお楽しみいただけます。

セイボリーには、パディントンが暮らす英国と、出身地であるペルーの食文化を取り入れました。英国のアフタヌーンティーに欠かせない「きゅうりとミントのサンドウィッチ」や、ペルーの伝統料理をアレンジした「ホタテとオレンジマーマレードのペルー風セビーチェ」が登場。さらに、赤い帽子と青いコートをフルーツトマトとバタフライピーのジュレで表現した「ずわい蟹とトマト バタフライピーのジュレ」など、パディントンの世界観を細部まで感じられるメニューを揃えました。

愛らしいモチーフを眺めながら、それぞれのメニューに込められたストーリーとともに、特別なティータイムをご堪能ください。

◇英国の味覚を楽しむイブニングハイティーや、庭園散策・宿泊まで広がる特別な体験

夕刻からは、パディントンの世界観をディナータイムにも楽しめる「イブニングハイティー」をご用意いたします。

三段のオードブルスタンドには、パディントンの帽子やスーツケースをモチーフにしたスイーツを揃えた特別な一段が登場。さらに、英国の定番料理「ミニフィッシュ＆チップス」や、英国料理のコロネーションチキンから着想を得た「海老のコロネーション風タルト」など、英国らしい味わいを取り入れたセイボリーが並びます。デザートには「ブリティッシュプディング」をご用意し、夜の時間帯ならではの充実したお食事をお楽しみいただけます。

また、アフタヌーンティー、イブニングハイティーをご利用のお客様限定で、椿の季節を迎える庭園を巡る「庭園シールラリー」も開催予定です。三重塔をはじめとする歴史ある景観や順次咲きはじめる椿など豊かな自然を楽しみながら、パディントンにちなんだモチーフのシールを集めていただけます。

さらに、コラボレーション限定の宿泊プランも登場。アフタヌーンティーやイブニングハイティーを楽しんだ後は、パディントンのアクセントを添えた客室で、ゆったりとしたホテルステイをご満喫いただけます。また、1 日 1 室限定のビューバススイートのプランでは、お部屋でアフタヌーンティーを味わい、庭園を眺めながらバスタイムを楽しむなど、プライベートな空間で特別なひとときをお過ごしいただけます。

このほか、今回のコラボレーションでは、オリジナルの「パディントンと楽しむアフタヌーンティー／イブニングハイティーBOOK」とポストカードもご用意。BOOK では、メニューの紹介に加え、アフタヌーンティーとハイティーの歴史や食べる順序、紅茶の飲み方、スコーンの食べ方、ナプキンの使い方、乾杯の仕方などを、礼儀正しいパディントンと一緒に学べます。ポストカードには、ホテル椿山荘東京を訪れたパディントンを描いたオリジナルキービジュアルを使用。庭園のシンボルである三重塔や椿を背景に、ティータイムを楽しむパディントンの姿をあしらいました。

物語の中で、遠く離れたルーシーおばさんに手紙を書くパディントンのように、ホテルでの思い出を大切な人に伝えたくなるような、心あたたまるひとときをお届けいたします。

コラボレーション特設ページ：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/paddington-hct/

アフタヌーンティー　概要

■期間　　：2027 年 1 月 8 日（金）～2 月 28 日（日）
※2026 年 12 月 1 日（火）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 8,800 円
電話予約 お一人様 9,800 円
※料金は消費税込み、サービス料（15%）別
■特典　　：オリジナル BOOK、ポストカード、庭園シールラリー
■ご予約・お問い合わせ: 03-3943-5489（10:00～19:00）
■URL　　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/paddington-hct/

◇メニュー詳細

内容	メニュー名	メニュー内容
アミューズ	ポテトとポワローのスープ ローズの花びら添え	ポテトとポワローのやさしいスープに、パディントンが暮らす英国を思わせるローズの花びらを添えました。
スイーツ（上段）	オレンジジュレ	パディントンの大好きなマーマレードにちなみ、オレンジをエルダーフラワーとともに爽やかなジュレに仕立てました。フレッシュなオレンジとラズベリーの果肉も楽しめる、すっきりとした味わいの一品です。
	パディントンの スーツケースクッキー	パディントンが大切にしているスーツケースをかたどったココアクッキーです。ストロベリーバタークリームを挟み、ココアのほろ苦さとストロベリーの甘酸っぱさが調和する味わいに仕上げました。
	パディントンの レッドハットタルト	パディントンの帽子が、ちょっぴりおめかししたようなフルーツタルトです。パディントンがいつも帽子の中にマーマレードサンドを忍ばせているように、タルトの中にもマーマレードとチョコレートムースをこっそり忍ばせました。
	マーマレードマカロン	パディントンに欠かせないマーマレードを使ったガナッシュを挟み、マーマレードの瓶のイラストをあしらった、かわいらしいマカロンです。
	マーマレードオープンサンド	パディントンが大好きなマーマレードサンドを、ホテル椿山荘東京のシェフがアレンジ。風味豊かなピスタチオケークに、オレンジとマーマレードを重ねて仕上げました。
スコーン 焼き菓子（中段） ※マーマレードジャム・ココア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。
	オレンジとクランベリーの スコーン	オレンジの爽やかな香りと、クランベリーの甘酸っぱさが広がるスコーンです。

セイボリー（下段）	ずわい蟹とトマト バタフライピーのジュレ	パディントンの赤い帽子をフルーツトマトで、青いコートをバタフライピーのジュレで表現しました。ずわい蟹の豊かな旨みを楽しめる一品です。
	きゅうりとミントの サンドウィッチ	英国のアフタヌーンティーに欠かせない、クラシカルなきゅうりのサンドウィッチ。ミントを加えたことで、清涼感のある爽やかな味わいが広がります。
	ホタテとオレンジマーマレードの ペルー風セビーチェ	パディントンの故郷・ペルーの料理「セビーチェ」に、大好きなマーマレードを合わせました。ホタテの旨みをマーマレードの甘酸っぱさが引き立てます。
	ポルチーニ茸と大豆ミートの パイ	ポルチーニ茸と大豆ミートを包み込んだ、食べ応えのあるパイです。ポルチーニ茸の芳醇な香りと豊かな旨みをお楽しみいただけます。

※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。





ご宿泊プラン ≪朝食付き≫パディントン™アフタヌーンティー in ビューバススイート

■期間　：2027 年 1 月 8 日（金）～2 月 28 日（日）
※2026 年 12 月 1 日（火）10:00 よりご予約を承ります。
■料金　：ビューバススイート（93 ㎡）
1 室 2 名様ご利用時 250,500 円～
※消費税・サービス料（15%）込み、宿泊税別
■内容　：・お部屋で楽しむパディントン™アフタヌーンティー
（アフタヌーンティーと紅茶 1 種類を大人人数分ご提供）
・4 つのスタイルから選べるご朝食（洋食・和食レストラン、インルームダイニング、エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」）
・パディントン™マスコット（大人人数分ご提供）
・ホテル椿山荘東京オリジナル切手 2 枚組（大人人数分ご提供）
・エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」のご利用
■ご予約・お問い合わせ: 03-3943-0996（9:00～20:00）
■URL　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/paddington-hct/





ご宿泊プラン ≪朝食付き≫パディントン™アフタヌーンティー付きステイ

■期間　：2027 年 1 月 8 日（金）～2 月 28 日（日）
※2026 年 12 月 1 日（火）10:00 よりご予約を承ります。
■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 82,300 円～
※消費税・サービス料（15%）込み、宿泊税別
■内容　：・パディントン™アフタヌーンティー
※チェックイン日 15:00～2 時間制
・選べるご朝食（洋食・和食レストラン）
■ご予約・お問い合わせ: 03-3943-0996（9:00～20:00）
■URL　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/paddington-hct/

イブニングハイティー　概要

■期間　：2027 年 1 月 8 日（金）～2 月 28 日（日）
※2026 年 12 月 1 日（火）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 9,800 円
電話予約　お一人様 10,800 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）
・オレンジジュレ
・パディントンのスーツケースクッキー
・パディントンのレッドハットタルト
・マーマレードマカロン
・マーマレードオープンサンド
（中段）
・ミニフィッシュ＆チップス
・海老のコロネーション風タルト
・うずらの卵とスモークサーモン　ワカモレのタルティーヌ
（下段）
・ずわい蟹とトマト　バタフライピーのジュレ
・きゅうりとミントのサンドウィッチ
・ホタテとオレンジマーマレードのペルー風セビーチェ
・ポルチーニ茸と大豆ミートのパイ
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（ブリティッシュプディング）
⑤コーヒーまたは紅茶
■特典　：オリジナル BOOK、ポストカード、庭園シールラリー
■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）
■URL　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/paddington-hct/

ご宿泊プラン ≪朝食付き≫パディントン™イブニングハイティー付きステイ

■期間　：2027 年 1 月 8 日（金）～2 月 28 日（日）
※2026 年 12 月 1 日（火）10:00 よりご予約を承ります。
■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 84,600 円～
※消費税・サービス料（15%）込み、宿泊税別
■内容　：・パディントン™イブニングハイティー

※チェックイン日 18:00/18:30/19:00 いずれかの時間帯に入店
・選べるご朝食（洋食・和食レストラン）
■ご予約・お問い合わせ: 03-3943-0996（9:00～20:00）
■URL ：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/paddington-hct/






パディントン™について

英国生まれの作家マイケル・ボンドは、マーマレード好きで有名なペルー出身のくま、パディントンの物語で 65 年以上に渡り世界中の読者を楽しませてきました。物語の中の優しさとユーモアは、子どもから大人まで幅広い世代を魅了し、パディントンの人気は世代を超えて根強いものとなっています。

PADDINGTON™
© P&Co. Ltd. 2026

STUDIOCANAL KIDS & FAMILY Ltd.について

STUDIOCANAL KIDS & FAMILY Ltd. は、CANAL+傘下の企業であり、ヨーロッパを代表する映画・テレビ制作スタジオの一つである STUDIOCANAL の一部門です。

パディントン™の知的財産を所有・管理しており、世界規模での戦略的な IP 開発、ライセンス事業、リテールに関する専門知識を提供する総合的なグローバルライセンサーとして事業を展開しています。

パディントンの冒険は、長年にわたり何度もテレビシリーズ化されてきました。2014 年には、この愛され続けるクマ、パディントンが初めて映画のスクリーンに登場するという大きな節目を迎えました。この作品を皮切りに、現在までに STUDIOCANAL が開発・製作・配給を手掛ける、3 作品からなる大ヒット映画シリーズへと発展しました。

現在、パディントンは、多彩なコンテンツ展開の中心的存在となっており、デイタイム・エミー賞を 2 度受賞した未就学児向けアニメーションシリーズ『The Adventures of Paddington™』をはじめ、数々の賞に輝いたロンドン・ウエストエンドの舞台作品、SNS での情報発信、体験型アクティビティ、充実したリテール展開など、幅広い分野で展開されています。

さらに、世界各国で拡大を続ける商品化プログラムに支えられ、パディントンは世代を超えて愛される、唯一無二のファミリーエンターテインメントブランドであり続けています。

社会貢献への意識が高く、大きな優しさを持つパディントンは、UNICEF をはじめとする団体とのパートナーシップを通じて、支援を必要とする子どもたちのために、多額の支援金を集める活動にも貢献してきました。優しさとマーマレードサンドイッチがあれば、遠くまで大きな力を届けられることを示しています。

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。

〈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、池上、岡野

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。