

予約開始1週間で満席になった人気のコラボアフタヌーンティーが再登場！ 日本酒香る和のティータイム「KUBOTA アフタヌーンティー」を 1月11日よりスタート

前回好評のメニューに加え、椿の可愛らしい形をした蒲鉾が入ったお吸物等の新メニューも登場



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）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「久保田」とのコラボレーションアフタヌーンティー「KUBOTA アフタヌーンティー」の予約受付を2021年12月21日（火）より開始、2022年1月11日（火）より平日限定で提供いたします。

また、久保田とともにご家庭で料亭「錦水」の味をお楽しみいただけるテイクアウトメニューや、アフタヌーンティー付き、大人のおこもりステイプランの2種も1月11日（火）より提供いたします。

本年10月に提供したアフタヌーンティーの第一弾では、予約開始後1週間で満席に。「同じものでも、また食べたい」や「普段は日本酒が飲めないのに、美味しく食べられた」、「料亭で食べられることに大変満足だった」等の声が寄せられました。今回、多数のご要望をいただき、早くも第二弾の実施が決定。前回からメニュー数も増やし、和テイストのアフタヌーンティーを変わらず満喫いただけるよう新たなメニューもご用意しました。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にもお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。

◇この季節ならではの「久保田」を使用！日本酒×スイーツのスペシャルコラボメニュー

上段のスイーツは、甘味と酸味が調和した味わいの「久保田 純米大吟醸」を生地にたっぷり染み込ませたティラミスや、山廃仕込みならではのどっしりとした旨味を感じる「久保田 碧寿」を使用した羊羹など6種を提供いたします。下段のセイボリーには「河豚煮凝り」や「袱紗焼き」など、スイーツの合間に日本酒と合わせてお楽しみいただけるラインナップとなっております。

また、別皿では、当ホテルの庭園演出「東京雲海」をイメージし、「久保田 千寿」を使った前回好評の「久保田 雲海ホイップ」のほか、2022年開業70周年を記念して作られた椿の可愛らしい形をした蒲鉾が入った「椿蒲鉾 椿薬のお吸物」などをお召し上がりいただけます。

ウエルカムドリンクは、「久保田 こうじあまざけ」をヨーグルトと一緒に煮立て、アクセントに生姜を少々入れたこの時期には嬉しいホットドリンクをおひとり様一杯ご提供いたします。



◇テイクアウトメニューや、日本酒風呂が楽しめるステイプラン2種が登場！

テイクアウトメニューは、和食2段重セクションと日本酒「久保田 千寿 純米吟醸」1本（720ml）をセットにして販売。干子や唐墨といったお酒に合う珍味をはじめ、料亭「錦水」の職人の技が光る品々を久保田の日本酒とお召し上がりください。

ステイプランでは、「KUBOTA アフタヌーンティー」付きプランと、料亭「錦水」の味を客室でお楽しみいただける大人のおこもりプランの2種を提供。前者は錦水でアフタヌーンティーをお楽しみいただいたあとは、お部屋で「久保田 千寿 純米吟醸」（300ml）もご用意いたします。また、両ステイプランでは、お風呂に入れていただける日本酒もご用意。身も心も温まる一夜をお過ごしください。

コラボレーション特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/kubota2022/>

KUBOTA アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2022年1月11日（火）～2月28日（月）平日限定
※予約受付は2021年12月21日（火）12:00より
※事前ご予約制（2日前18:00まで）
※除外日あり。詳細は下記リンクをご参照ください
- 時間 : 12:00～15:00（最終入店13:00）
- 店舗 : 料亭「錦水」
- 料金 : お一人様7,200円
※消費税込み・サービス料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kubotaafternoontea2022/>



◇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） | 「純米大吟醸」ティラミス | 甘味と酸味が調和した味わいの「久保田 純米大吟醸」を、生地にとっぷり染み込ませたティラミス。お口の中に日本酒の華やかな香りが広がります。日本酒の香りとティラミスの甘さのバランスをお楽しみください。 |
| | 「碧寿」羊羹 | 山廃仕込みならではのどっしりとした旨味を感じる「久保田 碧寿」を使用し、日本酒の味わいをしっかり感じられる羊羹に仕上げました。爽やかな酸味が特徴の碧寿を生かすため、フレッシュのブルーベリーを羊羹の中に入れてあわせました。ブルーベリーとなめらかな羊羹の食感をお楽しみください。 |

| | | |
|-----------|-------------------|--|
| | 「萬寿」ガナッシュ | 発売から長きに渡り、多くのお客様から愛されている「久保田 萬寿」の深みのある味わいを生かし、ビターで濃厚なチョコレートとあわせました。萬寿の味わいがチョコレートの甘さを引き立てます。 |
| | 「ゆずりキュール」コンポートゼリー | ゆず本来の香りが強い「久保田 ゆずりキュール」を使い、みかんとあんずを入れたコンポートゼリーに仕上げました。爽やかなゆずの香り、みかんの酸味、あんずの甘みをお楽しみいただけます。甘いスイーツの合間に、お口直しとしてお召し上がりいただくのもおすすめです。 |
| | 「紅寿」フィナンシェ | ほんのりバナナや青りんごのような清涼感のあるフルーティーさを感じる「久保田 紅寿」を、フィナンシェの生地とクリームに使用。フィナンシェの上にはフレッシュな苺をのせました。 |
| | プレーンスコーン | 当ホテル定番のプレーンスコーン。クロテッドクリームとご一緒にお召し上がりください。 |
| セイボリー（下段） | 河豚煮凝り | 陶器に入った河豚の醤油ベースの煮凝り。河豚の皮のコリコリとした食感をお楽しみください。 |
| | 米粉パンのカナッペ（2種） | フワフワ食感の米粉パンを使用したカナッペを2種ご用意しました。ひとつは、甘海老塩麴和えとイクラ。塩麴では「久保田 碧寿」を少量使用しています。もうひとつは、湯葉と木ノ子のサラダ風です。 |
| | 豆腐味噌漬け | 表面を炙った豆腐の味噌漬け。スイーツの合間のお口直しにおすすめです。 |
| | 袱紗焼き | キクラゲ・人参などを入れた、玉子焼きのような袱紗焼きです。 |
| | 道明寺麴の田楽 | 串に刺さった道明寺麴の田楽。「久保田 碧寿」でのばした木の芽味噌とともに、お召し上がりください。もちもちとした和のセイボリーをご堪能いただけます。 |
| 別皿 | 椿蒲鉾 椿薬のお吸物 | 可愛らしい椿の形をした蒲鉾のお吸物。花の雄しべと雌しべを総じて「はなしべ」と呼びます。厳しい冬を越え、花を咲かせて交配し、次の未来へと実を实らせる”椿”の蒲鉾を「椿薬（はなしべ）」と名付けました。2022年開業70周年を記念し、明るく温かな未来、未来への実り、子孫繁栄、商売繁盛を祈願する縁起物としてご用意しました。 |
| | 鯛昆布めと穴子の手毬寿司 | 一口でお召し上がりいただける、可愛い手毬寿司をご用意しました。鯛昆布めの上には、煎り唐墨をのせています。 |

| | | |
|------|-----------------------------------|---|
| | 久保田 雲海ホイップ | ホテル椿山荘東京の庭園演出「東京雲海」をイメージした、雲海ホイップ。「久保田 千寿」を煮立て、豆乳ホイップとあわせ泡立てたものを、久保田のおちょこ・升に入れてご用意しました。ムースのようなフワフワ食感の食べる雲海をお楽しみください。冷やして提供いたします。 |
| ドリンク | ウエルカムドリンク 「久保田 こうじあまざけ」ヨーグルト割り | 寒い季節にぴったりの温かいウエルカムドリンクです。「久保田 こうじあまざけ」を、ヨーグルトと一緒に煮立て、アクセントに生姜を少々入れました。日本酒「久保田」で使われている米と麴、仕込み水を使用した麴甘酒の上品な甘さと、ヨーグルトの優しい味わいをお楽しみください。 |
| | 久保田 利き酒セット (萬寿・純米大吟醸・久保田のおすすめ) | 日本酒のペアリングをお楽しみください。その他、紅茶、日本茶もご用意しております。 |

おうちで乾杯！ ～料亭「錦水」の味を久保田とともに～

料亭「錦水」のお味をご家庭でお楽しみいただけます。干子や唐墨といったお酒に合う珍味をはじめ、職人の技が光る品々を久保田の日本酒とお召し上がりください。

- 期間 : 2022年1月11日(火)～2月28日(月)
※事前ご予約制(2日前19:00まで)
- お受け取り時間 : 11:30～20:00
- お受け取り場所 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 12,960円
※消費税込み
- 内容 : 和食2段重セレクション
日本酒「久保田 千寿 純米吟醸」1本(720ml)
※お召し上がりの目安は2名様分となります。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-9951 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/kubotatakeout2022>



《朝食付き》KUBOTA アフタヌーンティー付きステイ

- 期間 : 2022年1月11日(火)～2月28日(月) 平日限定
※除外日あり。詳細は下記リンクをご参照ください
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 57,400円～
※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」)
・アーリーチェックイン14:00 確約(通常15:00)
・日本酒「久保田 千寿 純米吟醸」1本(300ml)
・日本酒風呂用の日本酒 1本(300ml)
・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1562&hi_id=47&lang=ja-JP



《夕・朝食付き》【ホテル椿山荘東京×日本酒「久保田」】
～料亭『錦水』の味を客室で～ 大人のおこもりステイ

- 期間 : 2022年1月11日(火)～2月28日(月)
- 料金 : プライムデラックスガーデンスイート (83㎡) 1室2名様ご利用時 190,000円～
和室スイート (布団/83㎡) 1室6名様ご利用時 344,100円～
プライムプレミアガーデンスイート (93㎡) 1室2名様ご利用時 230,100円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・お部屋でのご夕食「祇園」
※料理の詳細は下記リンクをご参照ください
・日本酒「久保田 萬寿」4合瓶、またはフルボトルシャンパン (1室1泊につき1本)
※18:00～18:30の間にお届けいたします。
※フルボトルシャンパンは、ノンアルコールドリンクに変更可能です。
・日本酒風呂用の日本酒 1本 (300ml)
・3つのスタイルから選べるご朝食 (ルームサービス・洋食・和食)
・スパ施設 (プール・温泉・フィットネスジム) のご利用
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1564&hi_id=47&lang=ja-JP



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

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

<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：園部
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：森川、藁科、馬場
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.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。