

桜の香り漂う和洋折衷のスイーツを取り揃えた

「桜アフタヌーンティー」を3月3日よりスタート

～ズワイガニや海老など贅沢な食材を使ったイブニングハイティーもご用意～



ホテル椿山莊東京（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、桜の香りや風味を楽しめる「桜アフタヌーンティー」を、2025年3月3日（月）よりご提供いたします。

◇歴史ある庭園の桜と三重塔を眺めながら、春の慶びにひたる華やかなアフタヌーンティーを

ホテルの庭園は、早咲きの河津桜や寒緋桜などを皮切りに、2月～4月にかけて、約20種100本の桜が順に見頃を迎えます。2025年は移築100周年を迎える三重塔と満開に咲き誇る桜の雅やかな風景をご覧ください。

そんな景色の中ご提供する今回のアフタヌーンティーは、春の訪れ感じる季節にぴったりな“桜”がテーマ。彩りや風味だけでなく、桜の香りとともに優雅なティータイムをお楽しみいただけます。

上段には、全4種のスイーツをご用意。キラキラとしたピンク色の桜ゼリーを、クリーミーなチーズケーキの上に重ねた「レアチーズと桜ゼリー」は、柚子ジャムがアクセントに入っており、さっぱりした味わいをお楽しみいただけます。また、花モチーフのチョコレートが目目を惹く「桜のムース」のほかに、白餡の羊羹をベースに、桜の塩漬けを寒天の中に閉じ込めた「桜の錦玉羹（きんぎょくかん）」など、洋のなかに和の趣が香るスイーツをご用意いたしました。

中段のスコーンは、定番のプレーン、桜の花びらがトッピングされた「桜のスコーン」と、毎年ご好評をいただいている「よもぎのスコーン」の3種です。人気のクロテッドクリームや、いちごと桜のコンフィチュールを付けてお召し上がりください。

下段のセイボリーには、海老とブロッコリーを、アメリカンソースで絡めた、「海老とブロッコリーのアメリカンソース」や、たっぷりのズワイガニとポワロー葱を使用した「ズワイガニとポワロー葱のケーキ サフラン風味」など、贅沢な食材を取り揃えたメニューが並びます。

◇贅沢な食材を使った春のメニューとともに優雅なお花見を

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、お食事をメインにゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。シェフ特製の逸品「ローストビーフ」のほか、濃厚な赤ワインソースとクリーミーなポテトが調和した「牛ほほ肉の赤ワイン煮とポテトのピューレ」やズワイガニを使用した、ここでしか味わえないメニューをお楽しみいただけます。

デザートには、チョコレートスポンジの上に酸味の効いたレアチーズと桜風味のクリームを添えた「レアチーズケーキ 桜風味クリーム添え」をご用意いたしました。

春の訪れを存分に楽しめるお食事で、優雅なひとときをお過ごしください。

桜アフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2025年3月3日(月)～4月30日(水)
※ご予約は2025年1月6日(月)10:00～
※完全ご予約制(前日18:00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 7,500円
電話予約 お一人様 8,500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/sakura_afternoontea_2025/

◇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)	レアチーズと桜ゼリー	クリーミーなレアチーズの上に、桜の花びらが舞うようなキラキラとした桜ゼリーを重ねた、見た目にも美しい一品です。桜ゼリーの中の柚子ジャムがアクセントになり、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。
	桜のムース	花模様のチョコレートがキュートな、まろやかな口どけとともにほんのりとした桜の風味が広がるムース。上品な甘さと桜の香りが絶妙に調和し、春を感じられる一品です。
	桜の錦玉羹 (きんぎょくかん)	白餡の羊羹をベースに、桜の塩漬けを寒天の中に閉じ込めた、まるで春の景色のように美しい錦玉羹。滑らかな食感とともに、桜の風味と和スイーツならではの繊細な甘味をお楽しみいただけます。
	桜あんのケーキ	桜風味のしっとりとしたケーキの中には桜あんが忍ばせてあり、洋の中に和の趣を感じさせてくれる一品です。桜の形に絞ったラズベリーバタークリームの、ほどよい酸味がアクセントに。
スコーン (中段) ※通常のクロテッド クリーム、いちごと	プレーンスコーン	アフタヌーンティー提供当初より、不動の人気を誇る伝統のプレーンスコーン。

桜のコンフィチュール・小豆のクロテッドクリームをご用意。	桜スコーン	毎年ご好評いただいている桜スコーン。桜の風味とドライチェリーの酸味をお楽しみいただけます。
	よもぎスコーン	よもぎペーストを練り込んだ鮮やかな色合いのスコーン。よもぎの上品な香りが人気のスコーンです。
セイボリー（下段）	海老とブロッコリーのアメリカソース	海老とブロッコリーを、海の幸の旨みが凝縮された濃厚で風味豊かなアメリカソースで絡めた、奥深い味わいの一品です。
	マスカルポーネとレーズン、ナッツ、赤玉ねぎのオープンサンド	甘さと塩味、食感のバランスが絶妙なオープンサンド。クリーミーなマスカルポーネチーズと甘酸っぱいレーズン、香ばしいナッツ、シャキシャキとした赤玉ねぎの調和をお楽しみください。
	ズワイガニとポワロー葱のケーキサレ サフラン風味	たっぷりのズワイガニとポワロー葱で、海の幸と野菜の旨味を楽しめるケーキサレです。サフランの香りとレフォールクリームの辛味が、芳醇な味わいをいっそう引き立てます。
	牛ほほ肉の赤ワイン煮とポテトのピューレ	牛ほほ肉と香味野菜を赤ワインでやわらかく煮込み、ポテトのピューレを合わせた一品。濃厚な赤ワインソースとクリーミーで軽やかなポテトの舌触りが絶妙です。
ファーストドリンク	オリジナルブレンドティー「ル・ジャルダン」	国産のレモングラス、カモミール、スペアミントに瀬戸内レモンを合わせた、ホテル椿山荘東京の「ル・ジャルダン」でのみお楽しみいただける爽やかな味わいのハーブティー。

※お飲み物は、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。



イブニングハイティー ～桜～ 概要

- 期間 : 2025年3月3日(月)～4月30日(水)
※ご予約は2025年1月6日(月)10:00～
※完全ご予約制(前日18:00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 8,000円
電話予約 お一人様 9,000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)

- ・彩り野菜のスティックサラダ コリアンダー風味
- ・ポークリエットとリンゴのコンポート クローブのラスク
- ・サーモンマリネのピンチョス

(中段)

- ・エキゾチックフルーツパイ
- ・新玉ねぎのブリュレ
- ・クラブケーキ

(下段)

- ・海老とブロッコリーのアメリカヌソース
- ・マスカルポーネとレーズン、ナッツ、赤玉ねぎのオープンサンド
- ・ズワイガニとポワロー葱のケーキサレ サフラン風味
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮とポテトのピューレ

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 (レアチーズケーキ 桜風味クリーム添え)

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/eveninghightea-sakura/>

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、森のような庭園の中に建つホテルです。

「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

265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：吉田、上村
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：松野、平井、木村、藁科

TEL:03-6863-3377 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。