

昨年、約5,000名の方にお楽しみいただいたアフタヌーンティーが今年も登場！
1860年創業の京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーションした
「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」を4月13日よりスタート
～宇治茶の魅力を追求した和・洋メニューとの“ティーペアリング”をご堪能ください～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、1860年創業の京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーションした「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」を2020年4月13日（月）より提供いたします。

当ホテルは、1878年（明治11年）に山縣有朋公が自身の邸宅を「椿山莊」と命名したのを機に誕生。宿泊や食事だけでなく、邸宅に端を発するホテルだからこそ、日本の伝統や文化を伝えていく必要があると考えています。

日本独自の“お茶（宇治茶）の文化”を後世に伝え続けるべく始まった本企画は、2016年からスタート。今年で5回目を迎えます。昨年実施した「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」は、約5,000名の方にお楽しみいただきました。今回も“新たな宇治茶の魅力”を体感していただくべく、昨年と同じく京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーション。辻利兵衛本店の6代目 辻伸介氏が監修したレシピを元に、新緑の季節にお茶の苦味や香りを存分にお楽しみいただけるアフタヌーンティーを提供いたします。

◇知られざる宇治茶の魅力追求！和・洋メニューとの“ティーペアリング”の深い味わいを堪能

スイーツは、芳ばしい味わいの京番茶ティラミスなど、宇治茶と洋菓子が融合しました。スコーンは、定番のプレーンのほか、玉露や焙じ茶を練りこんだスコーンをご用意。ピリッと痺れる山椒クロテッドクリームやすっきり爽やかな煎茶ジャムとともに、新たな和の楽しみをご提案いたします。また、セイボリーは、煎茶の茶葉とポン酢を合わせた明太子のオープンサンドなど、和を感じるメニューをお楽しみいただけます。

その他、ドリンクは紅茶の他に、アフタヌーンティーに合わせてセレクトした宇治茶が3種類お楽しみいただけます。和・洋メニューとの“ティーペアリング”をご堪能ください。

◇一杯の宇治茶から始めるウエルカムドリンク付きプラン

ウエルカムドリンク付きプランでは、ロックグラスに注いだ大人の「宇治抹茶」をひんやり冷たいアイスで提供します。年間で約4kgしか採れない品評会の碾茶を伝統製法の石臼で挽上げた大変貴重な宇治抹茶を使用。覆い栽培園の濃緑色艶やかで薫り高く、旨味がお口のなかで膨らみ、爽やかな余韻を愉しめます。

◇Premium 宇治茶アフタヌーンティー メニュー詳細

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ（上段）	煎茶ゼリー	煎茶のジュレの上に、煎茶のガナッシュとクリームをのせました。煎茶のすっきり爽やかな香りと味わいをお楽しみください。
	玄米茶のエッグタルト	芳ばしくも爽やかな玄米茶パウダーを使用したエッグタルト。玄米茶の香りと風味をお楽しみいただけます。
	かぶせ茶を練りこんだスフレケーキ ※1	口あたりがまるやかで、後味がすっきりした味わいのかぶせ茶は、中に国産栗が入ったスフレケーキにしてご用意。しっとり食感のスフレをお楽しみください。
	京番茶のティラミス	ぷるぷるの丸い形をした京番茶のティラミス。中には京番茶のシロップで漬けたスポンジを入れました。お茶の甘く芳ばしい味わいを存分にお楽しみいただけます。
スコーン（中段）	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	玉露	旨みの塊である玉露のパウダーを練り込んだスコーン。玉露の香りを存分に感じていただけるスコーンに仕上げました。
	焙じ茶 ※2	オリジナルブレンドした茎焙じ茶パウダーを練り込んだスコーン。芳ばしい香りがお口の中で広がります。
セイボリー（下段）	茶葉と明太子のオープンサンド	煎茶の茶葉をボン酢と合わせ、明太子ペーストと一緒にバケットにのせました。
	百合根とハニーハムのタルト	ハニーハムとサワークリームをタルトの中に詰め込みました。甘いハムと爽やかなサワークリームがほどよく調和します。隠し味の柚子の香りと味わいもお楽しみください。
	スモークサーモンと梅マヨネーズのサンド ※3	スモークサーモン、わさび菜を、梅のピューレとマヨネーズを合わせてぬった胡麻パンでサンドしました。スイーツの合間のお口直しに、胡麻と梅の塩味をお楽しみください。
	鴨スモークとチェダーチーズの和風フレンチトースト	かつお出汁の和風テイストのフレンチトーストをご用意しました。チェダーチーズと上にかかったメイプルシロップがとても良く合います。

※紅茶は、約15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。

※紅茶の他にアフタヌーンティーに合わせてセレクトした宇治茶もお楽しみいただけます。

※ウェルカムドリンク付きプランでは、「宇治抹茶」をご用意しています。

概要

Premium 宇治茶アフタヌーンティー

- 期間 : 2020年4月13日(月)～2020年5月31日(日)
※ご予約は平日のみ承っております。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : Premium 宇治茶アフタヌーンティー 4,000円
ウエルカムドリンク付き(1日20名様限定) 4,700円
※消費税・サービス料別途
- 内容 : <上段(スイーツ)>
 - ・煎茶ゼリー
 - ・玄米茶のエッグタルト
 - ・かぶせ茶を練りこんだスフレケーキ ※1
 - ・京番茶のティラミス<中段(スコーン)>
 - ・プレーンスコーン
 - ・玉露スコーン
 - ・焙じ茶スコーン ※2<下段(セイボリー)>
 - ・茶葉と明太子のオープンサンド
 - ・百合根とハニーハムのタルト
 - ・スモークサーモンと梅マヨネーズのサンド ※3
 - ・鴨スモークとCHEDDARチーズの和風フレンチトースト<お飲物>
 - ・宇治茶3種類
 - ・紅茶約15種類

ホテルオリジナルブレンドになります。

- ※1 かぶせ茶練りこみ用: 覆い園で育った柔らかな茶葉と、宇治ひかりという宇治品種をブレンドした本メニューオリジナルブレンド宇治茶です。
- ※2 焙じ茶パウダー: まったりとして濃厚な茎焙じ茶を石臼でパウダーに挽きあげた香ばしくコクのある宇治焙じ茶パウダーです。
- ※3 抹茶パウダー: 青みが残り色鮮やかな碾茶と香りづけに少しローストした碾茶をブレンド。色鮮やかで薫り高いブレンド宇治碾茶です。

- ご予約・お問い合わせ: 03-3943-0920 (10:00～21:00)

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/ujichaafternoontea2020/>

辻利兵衛本店とは

1860年(萬延元年)創業の辻利兵衛本店。創業者 辻利兵衛(晩年に辻利右衛門と改名)は、幕末や明治初期の激動の時代に衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶、宇治玉露を全国に広めていきました。窮地の宇治茶を救った人物としてその貢献を称えられ、昭和2年に緑勲授褒章を受章。没後従六位も受け、現在は平等院正門横に銅像が建てられています。6代目社長 辻伸介は、京都の宇治に、本物の宇治茶を味わえる今までにないスイーツを提供する茶寮を開設。スイーツの世界でも宇治茶の新しい可能性を拓いています。

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 マーケティング課
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：石黒、石原、重田（おもだ）

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」をお願いいたします。