

1860年創業の京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーション
6種類の宇治茶の茶葉を使用した
「Premium 宇治茶アフタヌーンティー」を4月12日よりスタート
テイクアウトで宇治茶の世界を堪能できる「宇治茶スイーツ」も提供



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年創業のお茶の老舗、京都・宇治の「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、2021年4月12日（月）より提供いたします。

また、ホテルショップ「セレクションズ」では、テイクアウト可能な3種の「宇治茶スイーツ」も同日より提供いたします。

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。毎年お客様からご好評いただき、今年で6回目を迎えます。今回は、焙じ茶のサバランや玉露のバタークリームケーキなど、厳選茶葉使用のスイーツをご用意しました。また、アフタヌーンティーに合わせて選んだ、3種の宇治茶とのペアリングもお楽しみいただけます。

◇6種類の宇治茶の茶葉を使用。さまざまなお茶の魅力を楽しめるアフタヌーンティー

玉露、焙じ茶、碾茶（てんちゃ）、煎茶、宇治抹茶、和紅茶の6種の茶葉パウダーをスイーツ、スコーン、セイボリーに使用しています。

上段のスイーツは、焙じ茶にシェリー酒のシャンティとカスタードを合わせ、中にはドライ克蘭ベリーを入れた大人の味いに仕立てた「焙じ茶のサバラン」や、全ての層に玉露パウダーを入れ、玉露の味わいを堪能できる「玉露のバタークリームケーキ」など4種類が登場。中段のスコーンは、定番のプレーンスコーンのほか、宇治抹茶と黒蜜のスコーン、焙じ茶のスコーンの3種をご用意しました。下段のセイボリーでは、宇治抹茶を練り込み、クリームどら焼きをイメージした「抹茶のブリニーと鶏ムースの和風サンド」など、バラエティに富んだ4種のセイボリーもお楽しみいただけます。

◇アフタヌーンティーに合わせて選んだ宇治茶や、ウエルカムドリンク付きプランも登場

約20種類の紅茶と、アフタヌーンティーに合わせて選んだ3種の宇治茶をお楽しみいただけます。渋みもあり甘いスイーツとの相性も良く、レモンを絞ると色が変わる「紫茶」や、スモーキーで芳ばしい香りが特徴の「京番茶」、まったくとした甘みが楽しめる「宇治玉露」とのペアリングをお試しく下さい。また、ウエルカムドリンク付きプランでは、黄金色のすっきりとした味わいと香りが特徴の煎茶を冷やし、宇治茶の生葉を入れた、新しい宇治茶ドリンク「生葉のノンアルコール宇治茶モヒート」をご用意。ひんやり爽やかな宇治茶の味わいをお楽しみください。



◇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)	焙じ茶のサバラン	焙じ茶にシェリー酒のシャンティとカスタードを合わせ、中にはドライクランベリーを入れ、大人の味わいのサバランに仕上げました。上にのせた、あられの食感もお楽しみください。
	煎茶とラズベリーのシュークリーム	濃厚な味わいの煎茶クリームをご堪能いただけるシュークリーム。ベリーのシュー生地の上に、ラズベリーパウダーをふり、ほんのり酸味を加えました。色鮮やかな煎茶のグリーン色と、ラズベリーの赤色が見た目も可愛い一品です。
	抹茶のチーズケーキ	なめらかな口あたりのチーズケーキ。濃厚な味わいをお楽しみください。
	玉露のバタークリームケーキ	全ての層に玉露パウダーを入れることにより、玉露の味わいをご堪能いただける一品に仕上げました。上段の層には、金柑の密煮を入れアクセントに、下段の層にはチョコレートクランチの食感もお楽しみいただけます。
スコーン (中段) ※通常のクロテッドクリームと、レモンクロテッドクリーム、煎茶ジャムをご用意。	プレーン	定番のプレーンスコーン。
	宇治抹茶と黒蜜のスコーン	宇治抹茶のパウダーと、黒蜜を練り込んだスコーン。お茶の香りと黒みつの甘味を存分に感じていただけます。煎茶ジャムをつけて、ぜひお召し上がりください。

	焙じ茶のスコーン	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）	抹茶のブリニーと鶏ムースの和風サンド	クリームどら焼きをイメージした和風サンド。鶏のムースは照り焼きソースと合わせ、その上にレフォールクリームをのせ、抹茶パウダーを練り込んだブリニーでサンドしました。
	和紅茶とトマトのケーキ・サレ	パウンドケーキの中にドライトマト、和紅茶パウダーを入れ仕上げました。
	鴨と牛蒡のピンチョス オレンジ風味	薄めの出汁で食感が残るように煮た牛蒡を、鴨のスライスで巻き、ピンチョスに仕上げました。上にはオレンジマーマレードとオレンジの皮をのせ、さっぱりとお召し上がりいただけます。
	炙り真鯛のタルタル	バーナーで炙った真鯛のマリネを一口サイズでご用意。エシャロット、生姜おろし、ディルにアップルビネガーを加えました。スイーツの合間のお口直しにおすすめです。

※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。

※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 3 種類もお楽しみいただけます。

※ウエルカムドリンク付きプランでは、宇治茶の生葉を使用したノンアルコールモヒートをご用意いたします。

Premium 宇治茶アフタヌーンティー概要

- 期間 : 2021 年 4 月 12 日（月）～ 5 月 31 日（月）
※アフタヌーンティーは、当面の間、完全ご予約制（前日 18 時まで）で承ります。
- 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 4,950 円
ウエルカムドリンク付き 5,500 円
※消費税込み・サービス料別途
- 内容 : <上段（スイーツ）>
 - ・焙じ茶のサバラン
 - ・煎茶とラズベリーのシュークリーム
 - ・抹茶のチーズケーキ
 - ・玉露のバタークリームケーキ
<中段（スコーン）>
 - ・プレーン
 - ・宇治抹茶と黒蜜のスコーン
 - ・焙じ茶のスコーン
<下段（セイボリー）>
 - ・抹茶のブリニーと鶏ムースの和風サンド
 - ・和紅茶とトマトのケーキ・サレ
 - ・鴨と牛蒡のピンチョス オレンジ風味
 - ・炙り真鯛のタルタル
<お飲物>
 - ・紅茶約 20 種類
 - ・宇治茶 3 種類



①紫茶

アントシアニンが豊富に含まれ、レモンを絞ると色が変わる紫茶。
渋みもあり甘いスイーツとの相性も良く、レモンを絞ると爽やかな味わいに。

②京番茶

スモーキーで芳ばしい香りが特徴の京番茶。香り高い渋みをご堪能ください。

③宇治玉露

旨味のもとであるアミノ酸が多く含まれる玉露。まったりとした甘みが楽しめます。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0920（10:00～21:00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/ujichaafternoontea2021/>

宇治茶スイーツ概要

1860年創業のお茶の老舗、京都・宇治の「辻利兵衛本店」とコラボレーションした3種類のテイクアウトスイーツを販売いたします。ご自宅用や手土産として、宇治茶の世界をお楽しみください。

「苔玉」

例年好評の苔玉が、今年は「辻利兵衛本店」とのコラボレーションスイーツとして登場。玉露の香りと苦みを楽しめる口溶けのよいスイーツで、中に入った金柑のコンポートが絶妙なアクセントに。ショコラのクッキー生地のサクサク感とともにお召し上がりください。

「宇治茶トライフル」

煎茶のロールケーキやマドレーヌ、玉露の寒天、玉露のシャンティクリームなど、煎茶と玉露の2種類の茶葉の香りと深い味わいを存分にお楽しみいただける欲張りスイーツです。

「玉露と黒豆のケーキ」

玉露、和三盆、国産小麦、平飼いの有精卵など食材にこだわった逸品。ゆず風味のクランブルをのせて焼くことで茶葉の香りがより引き立ちます。玉露の上品な味わいをお楽しみください。



苔玉



宇治茶トライフル



玉露と黒豆のケーキ

<宇治茶スイーツ>

- 店舗：ホテルショップ「セレクションズ」
- 期間：2021年4月12日（月）～5月31日（月）
- 料金：

苔玉	750円
宇治茶トライフル	850円
玉露と黒豆のケーキ	4,860円

※消費税込み

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-7613（9:00～18:00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/ujichasweets2021/>

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 マーケティング部門

担当：園部・中野

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：馬場、森川、児玉

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。