

旬のいちごとフレッシュなベリーをたっぷり使用！春を先取りできる

「ベリーベリーベリーアフタヌーンティー」を1月9日よりスタート

～春の芽吹きを表現したイブニングハイティーもご用意～



ホテル椿山荘東京（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、いちごやブルーベリー、ラズベリーなどの色鮮やかで甘酸っぱいベリーをふんだんに使用した「ベリーベリーベリーアフタヌーンティー」を、2025年1月9日（木）よりご提供いたします。

#### ◇ベリーづくしのラインナップ！華やかな見た目と瑞々しさを楽しむフルーティーなアフタヌーンティー

旬のいちごやフレッシュなベリーを使用した、華やかな彩りのベリーベリーベリーアフタヌーンティー。

いちご本来の甘みやベリーの甘酸っぱさなど、様々な味わいをお楽しみいただけるメニューが並びます。

上段のスイーツは、ごろっとした果肉をたっぷり味わえる「いちごコンポートとバニラムース」や、克蘭ブルの食感とラズベリーの酸味がアクセントの「ラズベリーの克蘭ブルケーキ」、シェリー酒香るチョコレートディップソースに国産の2種のいちごを付けてお召し上がりいただく「2種のいちご チョコレートディップ」など4種をお楽しみいただけます。

中段のスコーンは、伝統の「プレーンスコーン」のほか、ココアパウダーをベースにした生地ミックスベリーをたっぷり混ぜ込んだ「ミックスベリーのスコーン」、いちごを練りこんだスコーンにバラが香る生地を重ねた2種の味わいが楽しめる「いちごとバラのスコーン」の3種をご用意。通常のクロテッドクリームのほか、いちごとラズベリーのコンフィチュール、ミックスベリーのクロテッドクリームを添えてお召し上がりください。

下段のセイボリーは、いちごのマリネの甘酸っぱさと生ハムの塩味が絶妙な「生ハム カマンベールチーズ いちごのマリネ」や、春の訪れを感じる菜の花を使用した「カニと菜の花、ポテトのサンドウィッチ」など、春らしい色とりどりのメニューをご用意いたしました。

#### ◇セイボリーからデザートまで彩りが美しいメニューで、春を思わせる優雅なイブニングハイティーを

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、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 ～早春～」。

春に色づく花々を想起させる「ベリーチョップドサラダ」や、若葉が芽吹く様子をイメージした「カブのポタージュとタマネギのピューレ キャビア添え」をはじめ、旬の食材を使用した味わい豊かなセイボリーの三段オードブルスタンドをご用意しました。

デザート「いちごとチョコレートのパフェ」は、ガトーショコラにチョコレートクリームといちごを合わせた、旬のいちごを味わえる濃厚なチョコレートパフェです。

バラエティ豊かなフィンガーフードとボリューム満点のローストビーフなどで、ゆっくりとした時間の流れる優雅な春の宵をお楽しみください。

### ◇ご自宅でもホテルの味を楽しめる季節のテイクアウトスイーツ「ショコラベリー」も登場

また、ホテルショップ「セレクションズ」では、1月1日から「ショコラベリー」をご提供いたします。口溶けのよいサンファリーヌショコラとシェリー酒のクリームが口の中に滑らかに広がり、フランボワーズの酸味が後を引く一品です。

いちごとチョコレート、花びらを飾った華やかな仕立てとなり、バレンタインスイーツとしてもお楽しみいただけます。



### ベリーベリーベリーアフタヌーンティー 概要

- 期間 : 2025年1月9日(木)～3月2日(日)  
※ご予約は2024年11月8日(金)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/veryveryberry-afternoontea/>

### ◇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)	いちごコンポートとバニラムース	フレッシュないちごを使った甘酸っぱいコンポートと、なめらかなバニラムースが調和した一品。色鮮やかな果肉たっぷりのコンポートが、春の訪れを感じさせます。
	いちごとラズベリーのクランチ	紅茶の風味がきいたガナッシュがアクセントの、春らしいピンク色のクランチ。いちごとラズベリーの甘酸っぱさと、濃厚なチョコレートの風味が味わえます。
	ラズベリーのクランブルケーキ	ラズベリーを生地に混ぜ込んで焼き上げたクランブルケーキ。クランブルのホロホロした食感と、ラズベリーの酸味を楽しめる一品です。
	2種のいちご チョコレートディップ	その時期一番美味しい2種類の国産いちごを存分に味わっていただけます。シェリー酒香るチョコレートソースをお好みでディップしてお召し上がりください。
スコーン (中段)	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。

※通常のクロテッドクリーム、いちごとラズベリーのコンフィチュール、ミックスベリーのカロテッドクリームをご用意。	ミックスベリーのスコーン	ココアパウダーをベースにした生地にはミックスベリーをたっぷり混ぜ込んだ、ベリーの甘酸っぱさを楽しめるスコーン。アーモンドとオレンジピールがほどよいアクセントに。
	いちごとバラのスコーン	いちごを練りこんだスコーンにバラが香る生地を重ねたスコーン。2つの味のコントラストと一緒に召し上がったときの融合の妙をお楽しみいただけます。
セイボリー (下段)	鴨のスマークとセロリラブのピューレ	セロリラブのピューレが、ジューシーな鴨のスマークと香ばしいクルトンに絶妙にマッチする一品。セロリの爽やかな香りが、鴨の濃厚な風味を引き立てます。
	カニと菜の花、ポテトのサンドウィッチ	菜の花の鮮やかな緑が春の訪れを感じさせるサンドウィッチです。ほぐしたカニの甘い風味と、ポテトのほくほく感が絶妙にマッチ、菜の花のほんのりとした苦味がアクセントに。
	生ハム カマンベールチーズ いちごのマリネ	バルサミコ酢でマリネしたいちご、生ハム、カマンベールチーズをバケットに乗せていただく一品。甘酸っぱいいちごのマリネと、濃厚なカマンベールチーズ、そして生ハムの塩気が絶妙なハーモニーを奏でます。
	エビの生春巻き	見た目も鮮やかな生春巻きです。チリソースにフレンチドレッシングを加えアレンジ、アクセントのカシューナッツなどで楽しい食感の一品です。

※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 ～早春～ 概要

- 期間 : 2025年1月9日(木)～3月2日(日)  
※予約開始2024年11月8日(土)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)  
・ベリーチョップドサラダ



- ・ケイジャン風味のアメリカンドッグ
- ・パンチェッタとホタテのソテー アスパラソース  
(中段)
- ・カブのポタージュとタマネギのピューレ キャビア添え
- ・フォアグラとキノコのキッシュ ポルト酒ソース
- ・エビとサーモンのアスピック  
(下段)
- ・鴨のスモークとセロリラブのピューレ
- ・カニと菜の花、ポテトのサンドウィッチ
- ・生ハム カマンベールチーズ いちごのマリネ
- ・エビの生春巻き
- 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 (いちごとチョコレートのパフェ)
- 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-20250109/>

### テイクアウトスイーツ概要

■期間 : 2025年1月1日(水) ~ 2月28日(金)

■店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」

■料金 : ショコラベリー 850円  
※消費税込み

■お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00~18:00)

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

### 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、小田、上村

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：松野、平井、薫科

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp](mailto: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」をお願いいたします。