

本物の宇治茶スイーツが東京に上陸！
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8日よりスタート



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）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2019年4月8日（月）より提供いたします。

ホテル椿山莊東京は、1878年（明治11年）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、今年で4回目を迎えます。1回目の2016年は、宇治茶の魅力・美味しさを伝える「宇治茶カフェ」を実施。2017年の伝統と革新をテーマに宇治茶の新たな楽しみ方を提案する「宇治茶アフタヌーンティー」には、約4,000名の方にお楽しみいただきました。昨年は、宇治茶産地である京都府京田辺市と共同で、お茶の心や美しい日本文化の「伝承」をテーマに、お茶の心を“学ぶ”“体験”する2種の企画を実施しました。

今回は“新たな宇治茶スイーツの魅力”を体感していただくべく、1860年創業の京都・宇治「辻利兵衛本店」とコラボレーションいたしました。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、新緑の季節にぴったりのお茶の苦味や香りが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。東京に店舗を持たない「辻利兵衛本店」の宇治茶スイーツが東京で楽しめるこの機会を、ぜひお楽しみください。

◇和と洋のマリアージュを感じられるセイボリー

生八つ橋に見立てた生地の中に、白いんげん豆と牛蒡のピクルスが入った「白いんげん豆の八つ橋見立て」。意外な中身が印象的な一品は、さっぱりと召し上がっていただけます。その他、クリームチーズのキッシュ 柚子風味や、黒胡麻豆腐のカナッペなどをお楽しみください。

◇アフタヌーンティーには宇治茶！？スイーツに合わせて選んだ3種類の宇治茶

アフタヌーンティーと一緒に楽しむのは紅茶というイメージが一般的には浸透していますが、今回スイーツに合わせた宇治茶を3種類ご用意しました。アントシアニンが豊富に含まれレモンを絞ると色がピンク色に変わる「紫茶」や、約200度で茶葉を焙煎し、カフェインがとばされ香ばしさとすっきりとした味わいが楽しめる「焙じ茶（甘露火）」、「玉露茶（雁ヶ音）」などお茶とアフタヌーンティーの新しい組み合わせです。

◇ウエルカムドリンクも宇治茶で。徹頭徹尾 宇治茶の世界に浸る

ウエルカムドリンク付きのプランでは、辻利兵衛本店茶寮で提供している「氷出汁玉茶」を1日20名様限定で提供いたします。出汁のような味わいと芳醇な薫りが特徴の「氷出汁玉茶」を最初に飲んでいただくことで、旨みを感じながらその後の宇治茶の世界を堪能ください。

その他期間中に、南北朝から室町時代中期にかけて、武家や公家、僧侶の間で流行した、名を伏せていたお茶の種類や産地を当てる遊び「茶歌舞伎」を、新緑が美しい庭園を眺めながら、辻伸介氏と一緒に体験いただけるプログラムをご用意しております。

概要

Premium 宇治茶アフタヌーンティー

- 期間 : 2019年4月8日(月)～2019年5月31日(金)
※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 4,300円
ウエルカムドリンク付き ※1日20名様限定 4,800円
※消費税込み、サービス料別途
- 内容 : <上段(スイーツ)>
 - ・焙じ茶プリン お米のリオレをのせて ※1
 - ・抹茶リーフのラムレーズンサンド ※2
 - ・玉露香るクランチバー
 - ・京番茶のガナッシュ 胡麻のチュイール添え<中段(スコーン)>
 - ・プレーンスコーン
 - ・玄米茶スコーン
 - ・かぶせ茶スコーン ※3<下段(セイボリー)>
 - ・白いんげん豆の八つ橋見立て
 - ・クリームチーズのキッシュ 柚子風味 ※2
 - ・黒胡麻豆腐のカナッペ
 - ・ハニーハム、キュウリ、チーズのサンドウィッチ<お飲物>
 - ・宇治茶3種類(紫茶、玉露茎茶(雁ヶ音)、焙じ茶(甘露火))
 - ・紅茶約15種類

本メニューのために開発したオリジナルブレンドになります。

※1 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。

※2 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。

※3 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。

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

お茶を楽しむ『大人のための茶歌舞伎体験』

- 期間 : 2019年5月2日(木)
- 時間 : 第1部 受付11:00 体験11:30～13:00
第2部 受付14:00 体験14:30～16:00

- 定員 : 各回 10 名
- 料金 : 5,000 円 (1 名)
- 内容 : 宇治茶の文化や茶歌舞伎の歴史などについてのお話
茶歌舞伎体験
辻利兵衛本店 椿の和菓子
- 予約開始日 : 3 月 18 日 (月) ~
- ご予約・お問い合わせ : : 03-3943-1140 (9:00~20:00)

本企画の特設ページ : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/ujicha/>

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 年に緑勲綬褒章を受章。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、鈴木

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、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。