

ぶどう、洋梨、栗.....

「実りの季節」に

「おいしい♡」がいっぱい!

# 秋のスノ活

取材・文 / 廣瀬亮子  
撮影 / 矢島泰輔 (ホテル椿山荘東京、アンダーズ 東京)  
デザイン / 黒田志麻

残暑は続くけれど、スイーツ業界では季節を先取り!  
秋の味覚をふんだんに使ったアフタヌーンティーが続々スタートします。  
ジューシーなフルーツに、ほっこり甘い栗やかぼちゃなど、  
この時季ならではの食欲を刺激するラインナップ。  
マニアも注目する、パティスリーのアフヌンも!

※特記がない限り、料理写真は2人分、料金は1人分  
(税込み、サービス料込み)です。  
※メニューの内容は、仕入れなどの状況により変更  
になる場合があります。  
※予約制の場合、席が完売している場合があります。

東京都

## ホテル椿山荘東京

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」  
ハーベストアフタヌーンティー

テーマは実りの秋。“ハーベスト(収穫)”にちなみ、九州産の和栗やコク深いかぼちゃ、甘みが強いさつまいも・シルクスイートなど素材にこだわったメニューが並ぶ。「和栗クリームを絞ったモンブランの中には酸味のきいたカシスムース、味のバランスが絶妙です。幅広い年代に愛される落ち着いた雰囲気も大きな魅力」(佐藤さん、以下同)

都会のオアシスで  
豊穣の秋をゆったり味わう

「最初に供されるオリジナルブレンドのハーブティーは心が安らぐ香り」



上段は満月をイメージしたかぼちゃのレアチーズムース、さつまいものパフェ、いちじくのケーキ、和栗のモンブランと、秋らしさ満点!

### DATA

期間 / 9月13日~11月11日  
時間 / 12:00~ / 12:30~ / 15:00~ / 15:30~ ※2時間制 前日18:00までの予約制  
料金 / WEB予約7500円、電話予約8500円 ※別途サービス料15%  
住所 / 東京都文京区関口2-10-8  
☎03-3943-5489



「きめ細かな生地のスコーンに、クロテッドクリームといちじくのコンフィチュールをたっぷりのせて」



チーズブリットに、焼き栗、赤ワインとフォンドヴォーで煮た穴子をのせた珍しいセイボリー

ひとりでも、誰かと一緒でも  
楽しめるのがスノ活の魅力!

教えてくれたのは……  
スイーツジャーナリスト  
佐藤ひと美さん  
スイーツコンシェルジュの資格を持ち、「美味しい食べ物は人を幸せにする」をコンセプトにショコラトリー、パティスリー、デザートール情報を発信中。  
Instagram: @himmi27



ほっこりおいしい秋  
視覚も味覚も大満足!

秋のアフタヌーンティーには、さつまいもや栗、ぶどうや洋梨など、旬を迎える食材がめじろ押し。

「月に見立てたスイーツや、紅葉をイメージさせる配色など、見た目で秋を感じながら味わうとおいしさが増します。趣向を凝らしたセイボリー(甘くない軽食)も増えているので注目してほしいです」(佐藤さん、以下同)

3段のティースタンドにのつたフードの食べ方は?

「基本的にはセイボリー、スコーン、スイーツの順とされていますが、スコーンが温かい場合は最初でOK。風味が混ざらないよう、味や色が薄いものから食べましょう。秋のひとときを優雅に楽しんで」

東京都

# アンダーズ 東京

ザ タヴァン グリル&ラウンジ  
洋梨アフタヌーンティー

ヨーロッパで秋を代表するフルーツの「洋梨」を贅沢にアレンジ。キャラメルとパニラシロップで煮込んだ洋梨のタルトタタンや、洋梨にリコッタチーズを組み合わせたセイボリーなど15種。「京都にある一保堂茶舗の日本茶やKUSUMITEAの紅茶など大充実、便利な駅直結＆高層階からの絶景で、観光スポットとしても大満足」

スイーツは、タルト、フラン、エクレア、マドレーヌなど6種。「洋梨の芳醇な香りやトロリとした果肉が口いっぱいに広がります」

見晴らしも最高！

地上51階の窓からは皇居や東京スカイツリーが一望できる。「女子会や記念日デートで盛り上がること間違いなし♪」



## DATA

期間／9月1日～9月30日 時間／12:00～14:00／15:00～17:00(2部制・L.O.30分前) 料金／8073円 住所／東京都港区虎ノ門1-23-4 虎ノ門ヒルズ 森タワー51階 ☎03-6830-7739

海外のエッセンスを盛り込んだ  
独創性に注目！



冷水で抽出した紅茶に洋梨とキャラメルのシロップ、レモンジュースを加えた洋梨アイスティー



「洋梨に昆布とかつおの一番だしを合わせた冷製スープは、果実の甘み、だしのうまみが好相性」



チョコレートを取り入れたマカロンやスコーンは、スイス出身のペストリーシェフならではの

神秘的でキュートな  
ハロウィンを先取り！



## DATA

期間／9月17日～10月31日  
時間／平日12:00～14:30～(2部制・120分)  
土日・祝日11:30～13:30～/15:30～(3部制・100分) 料金／平日7800円、土日・祝日8800円  
住所／神奈川県横浜市西区みなとみらい4-2-8 ウェスティンホテル横浜 23階 ☎045-577-0870

土日・祝日のみ、柿の白ワインコンポート、チーズエスプーマラムレーズンアイス、のパフェが登場！

「ゆったりとしたソファでくつろぎながら、横浜の街並み、富士山を眺めて」



神奈川県

# ウェスティンホテル横浜

ロビーラウンジ

Mystic Halloween Afternoon Tea  
ミスティック ハロウィンアフタヌーンティー

オバケやクモの巣をモチーフにしたスイーツには、サクロや洋梨、栗やかぼちゃなど秋の食材をふんだんに使用。三浦半島産のピーツを十字架風に配した「ブラッディクロス」天使海老とスカッシュの「ピューレピーツコンソメ」などセイボリーも要注目！「お料理は味のバランスが格別。心地よいホスピタリティも魅力です」

東京都

## キハチ 青山本店

1Fカフェ&フードホール  
KIHACHIのアフタヌーンティー  
～葡萄スペシャル～

軽快な食感のシャインマスカット、口ゼ色のクイーンルージュ、大粒果肉のナガノパールを使ったプリン・アラ・モードやクレープのほか、セイボリーにはシャインマスカットと生ハムのカプレーゼも。「フリードリンクにはコーヒー、紅茶、ハーブティーに加え、赤ワインや白ワインも。美しく繊細な味わいのスイーツと相性抜群！」



「木立の中にあるようなテラス席もすがすがしく、紅葉シーズンのいちよう並木は必見！」

### DATA

期間/9月3日～10月31日  
時間/11:30～/14:00～/  
14:30～/15:00～ ※2時間制  
(フリードリンクのラストオーダーは30分前) 料金/8800円  
住所/東京都港区北青山  
2-1-19 ☎03-5785-3641  
※予約はHPから

「ウェルカムドリンクは、シャインマスカットを添えたスパークリングワイン。スモークした伊達鶏とアボカドのサンドなどセイボリーもボリューム満点」

芳醇で華やか！  
瑞々しいぶどうを存分に堪能



\*写真は1人分のお料理です。

## パティスリーの アフタヌーンティーに注目！

「最近増えているパティスリーのアフタヌーンティーは、スイーツ専門店だけあって目を見張るクオリティー。パティシエさんと生産者さんが密接に関わり、素材へのこだわりや生かし方がレベルアップした印象です。繊細な技術、斬新なアイデアが詰まったスイーツは芸術品！お財布にやさしい料金設定も多く、アットホームな雰囲気での味の味覚を最大限に味わえます。名古屋にあるショコラトリータカスでは、世界的ショコラティエ高須聡さんの独創的なチョコレートスイーツに出合えます」

カカオ豆の産地から厳選して作り出す究極スイーツ  
CHOCOLATERIE TAKASU 覚王山店  
ショコラトリータカス



### 秋のアフタヌーンティーセット

#### DATA

期間/9月4日～10月末予定  
時間/12:00～ ※要予約 料金/6000円  
住所/愛知県名古屋市千種区田代町字姫ヶ池  
上2-1(レクサス覚王山敷地内)  
☎052-722-9990



「東山のシンボル・法観寺 八坂の塔が目の前に！紅葉の季節は眼福♪」

### DATA

期間/10月1日～11月30日  
時間/13:30～16:30 (15:30最終  
入店) ※2時間制 (16:00ドリンクラス  
トオーダー)。前日17:00までの予約制。  
料金/7500円  
住所/京都府京都市東山区清水  
二丁目204-2 ザ・ホテル青龍 京  
都清水内 ☎075-541-0208

ジューシーな洋梨のキャラメル・ポワールやフォアグラを使ったセイボリーなど10品が並び

京都府

## ブノワ 京都

アフタヌーンティー

秋の身近な食材と京都の風土が育んだ食材を融合。京都産の香り高いほうじ茶を練り込んだスコーンや、芋ようかんをブリュレ仕立てにしたスイーツなど今までにない食感や味わいが楽しめる。「フランス料理界の巨匠、アラン・デュカスが設立したデュカス・パリ監修のレストラン。洗練されたスイーツやビストロ料理をベースにしたセイボリーが堪能できます」

秋の食材と京都が織りなす  
新たな味わい

