

2026年2月26日

報道関係者各位

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン

## やわらかな春色に包まれる、心ほどける午後のひととき 「KIKYO 春のアフタヌーンティー」3月15日(日)より販売開始

芽吹きが季節が訪れる軽井沢にて、「旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン」(長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：尾崎 健太郎、以下「旧軽井沢 KIKYO」)では、2026年3月15日(日)より「KIKYO 春のアフタヌーンティー」の販売を開始いたします。



◆関連 URL：<https://www.kyukaruizawakikyo.com/plans/restaurants/afternoon/springafternoontea2026>

うらかな春にふさわしい、やわらかな彩りと軽やかな味わいを表現した「KIKYO 春のアフタヌーンティー」を2026年3月15日(日)よりご提供いたします。

桜のジュレとパンナコッタは、淡いピンクと白のコントラストが美しい一品。苺の酸味を生かしたクリームで桜満開の山を表現した苺モンブランや、もちもちの求肥とパリパリとした桜の葉の食感を楽しむ桜餅など、和と洋が調和するラインアップが春の訪れを告げます。ヨモギやマイクロ赤シソで芽吹きを表現したグラスケーキ、ブルーベリームースをメレンゲでサンドしたムラングシャンティ、レモンクリームでミモザを表現したカップケーキなど、花々が咲き誇るような華やかなスイーツも並びます。オレンジピールと生チョコレートを合わせたオランジェット風マカロンがほのかなほろ苦さを添えます。

スコーンは抹茶とあんこの組み合わせ。抹茶の香りとやさしい甘みが広がり、あんこと自家製クロテッドクリームとともに楽しみいただけます。セイボリーには、桜エビの香ばしさと信州サーモンの旨みを閉じ込めたコロケバーガーをはじめ、春野菜とたまごをやさしく散らし、花咲く景色を思わせるミモザ風サラダや、

みずみずしい春キャベツと牛ひき肉に数種類のスパイスを合わせて、パイで包み揚げたエンパナーダなどをご用意いたします。旬の食材ならではの軽やかさと奥行きのある味わいを大切に、甘さとのバランスにもこだわりました。春の恵みを感じる彩り豊かなセイボリーが、ティータイムに心地よいアクセントを添えます。

### 「KIKYO 春のアフタヌーンティー」概要

【提供期間】2026年3月15日(日)～5月7日(木)

【営業時間】13:00～16:30(L.O.)

【提供場所】カジュアルダイニング「à table」

【料 金】1名様 5,500円(3月31日まで)  
1名様 6,000円(4月1日以降)

【ご予約】URL：<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>  
電話：0267-41-6990



※2026年4月1日(水)より6,000円へ改定いたします。なお、3月31日(火)までにご予約いただいたお客様は、4月1日(水)以降のご利用分につきましては5,500円にてご案内いたします。

※掲載メニュー内容は変更となる場合がございます。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

※表示価格にはサービス料13%、消費税10%が含まれます。

<メニュー>

#### ■スイーツ

##### 桜のジュレとパンナコッタ

桜ジュレのピンク色とパンナコッタの白色が春らしい一品

##### 苺モンブラン

苺の酸味を生かしたクリームで桜満開の山をイメージしたモンブラン

##### 桜餅

モチモチの求肥とパリパリとした桜の葉の食感を楽しむ桜餅

##### ヨモギのグラスケーキ

ヨモギやマイクロ赤シソなどで春の芽吹きを表現したグラスケーキ

##### ブルーベリーのムラングシャンティ

ブルーベリーのムースをムラング(フランス語でメレンゲ)でサンドし、色鮮やかなお花で飾った春らしい一品

##### レモンのミモザ風カップケーキ

甘酸っぱいレモンクリームでミモザに見立てたカップケーキ

##### オレンジット風マカロン

オレンジピールと生チョコレートをサンドしたマカロン

#### ■スコーン

##### 抹茶とあんこのスコーン

抹茶の香りとほんのりと感じるあんこの甘みが特徴のスコーン

## あんこと自家製クロテッドクリーム

スコーンのおいしさをより一層引き立てるトッピング

### ■セイボリー

#### 桜エビと信州サーモンのコロッケバーガー

信州サーモンのコロッケに菜の花、新タマネギ、桜エビなど春を感じる食材を合わせたスライダーバーガー

#### お花のミモザ風サラダ

お花をかたどったリンゴに春の野菜やたまごを散らしたミモザ風サラダ

#### 春キャベツのエンパナーダ

春キャベツと牛ひき肉に数種類のスパイスを加えパイで包んで揚げた一品



ブルーベリーのムラングシャンティ



苺モンブラン



お花のミモザ風サラダ



桜エビと信州サーモンのコロッケバーガー

## ■『旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン』概要

「旧軽井沢 KIKYO」は、ヒルトン日本初進出「キュリオ・コレクション by ヒルトン」のホテルとして2018年に開業。花の名前でもある「KIKYO（桔梗）」には、ふるさとに帰る「帰郷」という想いが込められています。桔梗の花咲く軽井沢に、何度でも帰ってきてほしいという想いとともにお客様を『おかえりなさい』の気持ちでお迎えしております。

所在地：〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢 491-5

客室数：50室

主要施設：レストラン・ラウンジ・トリートメントスパ・大浴場バンケット・チャペル・フィットネスジム、ギフトショップなど

交通：東京駅から新幹線で約1時間。JR「軽井沢駅」から車で5分（徒歩15分）

碓氷軽井沢ICより車で15分

公式サイト：<https://www.kyukaruizawa-kikyo.com/>



## ■キュリオ・コレクション by ヒルトンについて

キュリオ・コレクション by ヒルトンは、世界中で厳選された約200軒以上の個性豊かなホテルからなるグローバルブランドです。世界で最も魅力的な旅先で、唯一無二の体験をお客様に提供しています。各ホテルは、それぞれが独自の物語を持ち、特徴的な建築やデザイン、世界水準の飲料体験、そして厳選された体験を通じてその魅力を表現しています。また、ヒルトンのサービスと、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム、「ヒルトン・オナーズ」の特典をご利用いただけます。ご予約は公式サイトまたは業界をリードするヒルトン・オナーズのモバイルアプリから。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は [stories.hilton.com/curio](https://stories.hilton.com/curio)、[Facebook](#)、[Instagram](#)、[X](#) をご覧ください。

### Contact us

本件に関する  
お問い合わせ先

旧軽井沢 KIKYO キュリオ・コレクション by ヒルトン  
コマーシャル S 金井（かない）  
TEL：0267-41-6990（代表） FAX：0267-41-6330  
MAIL：info@kyukaruizawa-kikyo.com