

報道関係各位

2018年3月15日
ホテル椿山荘東京

桜のあとは・・・広大な庭園の緑が1年で一番美しく輝く季節
都心にいながら爽やかな息吹を感じる「新緑」で心も体もリフレッシュ！
ナチュラルなおいしさのベジタブルアフタヌーンティーなど季節を彩るプラン多数

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、2018年4月9日（月）～5月17日（木）の期間、都心にいながら新緑の美しさを満喫できるレストラン・宿泊プランをご用意いたします。

樹木が一斉に芽吹き、“新緑”の見頃を迎える季節は、ホテル椿山荘東京の森のような庭園の美しさが一年の中で最も際立つ時期です。新年度が始まり、庭園の中で心身のリフレッシュをしたい働く世代や、ご家族でのお出かけ先をお探しの方におすすめのプランをご用意いたしました。

体を動かし、心身ともに健康と美しさへと導くステイプラン『ビューティースタート in Green』や、野菜の本来の味や甘みを活かした『ベジタブルアフタヌーンティー』。新緑の美しさをイメージしたイタリア料理のコース『Germoglio ～芽吹き～』など、旬の食材を使用した贅沢なお料理でお楽しみいただけます。日常の喧噪から離れた緑輝く空間で、たっぷり深呼吸をして、心と体を満たす癒しの時間を過ごしてはいかがでしょうか。



左上：イル・テアトロ『Germoglio ～芽吹き～』
左下：ル・マーキー『Fresh Breeze Cocktails』

右上：ル・ジャルダン『ベジタブルアフタヌーンティー』
右下：錦水『薫風会席』

■ステイプラン『ビューティースタート in Green』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00~20:00)

新緑が気持ちのいい季節に体を動かし、心身ともに健康と美しさへと導くステイプラン「ビューティースタート in Green」。レンタサイクルでホテル周辺の名所旧跡をサイクリングしたり、スパでは、自分のペースで体を動かし、温泉でリラックス。翌朝は全て食べても約500キロカロリーのヘルシーブレイクファーストをレストランでどうぞ。夏を前に心も体もスッキリしてみたいかがでしょうか。



■期間 : 2018年4月9日(月)~5月17日(木)

■料金 : プライムスーパーア (45㎡)

シティビュー 1室2名様ご利用 お一人様 23,500円~

ガーデンビュー 1室2名様ご利用 お一人様 27,000円~

※消費税・サービス料込、宿泊税別

■内容 : ・1泊

・レストランでのヘルシーブレイクファースト

・スパのご利用(プール、温泉、フィットネスジム)

・フィットネスウェア貸し出し(水着、シューズ、ソックス、Tシャツ、ジャージ)

・オプション: レンタサイクル無料貸し出し

(※通常500円 10:00~18:00までの間最大5時間、3日前までに要予約)

■URL : https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?lang=ja-JP&hi_id=47&smp_id=555

■ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『ベジタブルアフタヌーンティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (10:00~21:00)

「ベジタブルアフタヌーンティー」は、芽吹きの新緑の鮮やかな彩りを3段スタンドに映した、新緑の季節のアフタヌーンティーです。野菜の本来の味や甘みを活かしたナチュラルなおいしさのスイーツやサンドウィッチ、スコーンをお好きな紅茶とともに、お楽しみいただけます。2色のパプリカと焼茄子のトマトゼリーは、トマトを漉して得られる透明なジュースの旨みと甘みが凝縮した豊かな味わいです。見た目も愛らしい赤キャベツをふんだんに使ったシュークリームや、なめらかで濃厚なカボチャのムースなどさまざまな野菜を用いたメニューとともに、優雅なティータイムをお楽しみください。



■期間 : 2018年4月9日(月)~5月17日(木)

■時間 : 12:00~L.O.18:00 ※ご予約は平日のみ承っております。

■店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」

■料金 : 3,800円 ※消費税込、サービス料別

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/215a8695b866462.html>

■イタリア料理「イル・テアトロ」ランチ『Verde Fresco del Nordest Italia ～イタリア北東部の新緑～』
ディナー『Germoglio ～芽吹き～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

新緑の美しさを豊かな味覚に変えて。ランチでは、イカ墨リゾットのアランチーニ風や蓬のニョッキ、香ばしい鱈など、イタリア北東部にちなんだ芳醇な味を散りばめたコースをお楽しみいただけます。ディナーは、華麗で繊細な味わいと爽やかな彩り。緑米のリゾットや濃厚なソースで味わうメバル、上品な旨みが広がる和牛サーロインなどの美味尽くし。



- 期間 : 2018年4月9日(月)～5月17日(木)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 ディナー17:30～L.O.20:30
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : ランチ『Verde Fresco del Nordest Italia ～イタリア北東部の新緑～』 5,500円
ディナー『Germoglio～芽吹き～』 16,500円
※いずれも消費税込、サービス料別
- URL : ランチ『Verde Fresco del Nordest Italia ～イタリア北東部の新緑～』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/915a85534308dbf.html>
ディナー『Germoglio～芽吹き～』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/165a862d14dd0c6.html>

■新緑の季節を彩るメニューを多数ご用意

レストランのご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

このほかのレストランでも、旬の恵みを贅沢に取り入れた料理など、季節を彩るメニューをご用意いたします。

- 期間 : 2018年4月9日(月)～5月17日(木)
- 店舗 : 料亭「錦水」／日本料理「みゆき」／石焼料理「木春堂」
カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」／メインバー「ル・マーキー」

・料亭「錦水」

『薫風会席』25,000円 ※消費税込、サービス料別

瑞々しい緑の風薫る季節の「薫風会席」は、濃厚な甘味の平貝と旬の春野菜を合わせた前菜から。京都の水を用いて丁寧に作られる一番出汁の吸物は、白松葉独活(ホワイトアスパラガス)のすり流し。旬ならではのほろ苦い味、香りをご堪能ください。煮物には、錦水伝統の羽太の煮付け。錦水創業当時のレシピを守り続けている伝統の味です。肉厚の羽太をじっくり炊き上げ、濃いめの秘伝のタレとともにお召し上がりください。新緑の季節から初夏にかけての旬の食材に、磨き上げた技と真心を尽くした会席料理の数々を数寄屋造りの料亭でお楽しみください。



- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/405a864adbb8add.html>

・日本料理「みゆき」

ランチ『悠楽御膳～新緑～』 ¥5,500

ディナー『新緑の頃の会席』 ¥16,500 ※いずれも消費税込、サービス料別

新緑のランチは、鯛とホタテの昆布をだいたい酢と抹茶塩でさっぱりといただける初夏を彩る造りや、枝豆のずんだ味噌を挟んで焼き上げた旬の鱈などこだわりの品々をご用意。ディナーには伊勢海老の黄身煮やきんき包み焼き、衣の食感も楽しい黒毛和牛ヒレカツと、多彩な美味をご堪能いただけます。

■URL : ランチ『悠楽御膳～新緑～』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/495a86689450f3f.html>

ディナー『新緑の頃の会席』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/295a866f74175f4.html>

・石焼料理「木春堂」

ランチ『石焼ランチ～木立～』 ¥5,500

ディナー『石焼会席～青若葉～』 ¥16,500 ※いずれも消費税込、サービス料別

ランチはサラダ仕立てにした旬の桜海老の搔き揚げやいとより鯛の揚げ出し、富士山溶岩石で焼くのは国産牛のサーロインと国産豚のロース。ディナーの焼物は黒毛和牛のフィレとサーロイン、オマール海老、白身魚。鮎並の揚げだしと車麩の食感の違いや筍たっぷりの御飯もお楽しみください。

■URL : ランチ『石焼ランチ～木立～』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/375a867ad7dbdbb.html>

ディナー『石焼会席～青若葉～』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/755a867da564cde.html>

・カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」

『Fresh Green Arrival～新緑の訪れ～』 ランチ¥4,800 ディナー¥6,900 ※いずれも消費税込、サービス料別

若葉のような美と元気をテーマに。絶妙な火加減で調理したマグロを豊富な滋養野菜で彩った前菜や仔羊のナヴァラン風煮込みをはじめ、旬の恵みを贅沢に取り入れた、美しさと味わい深さのマリアージュをお楽しみください。

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/285a863a652b548.html>

・メインバー「ル・マーキー」

『Fresh Breeze Cocktails』各 2,000 円 ※消費税込、サービス料別

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00～24:00)

青々と輝く新緑の初々しさと、木々を吹き抜ける風をイメージした、爽やかなカクテル3種。『リズムフォレスト』は、「ボンベイサファイア」をベースにしたカクテル。『ジェントルブリーズ』は「季の美」という柚子・山椒・抹茶などの香りをまとう日本生まれのジンをベースに、森を抜ける爽やかな風をイメージしました。『グリーンウィンド』は高原の木漏れ日をイメージし、カモミールのアイスティーが灰かに甘い優しい味わいのカクテル。

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/175a869b1e2bd06.html>

■「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、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「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「LVX 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：大野・眞田
TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com