

2017年7月25日  
ホテル椿山莊東京

**混雑を避けてスマートに祝いたいママの皆さんへ、9/2よりスタート！  
お子様の健やかな成長を祝う「七五三プラン2017」  
和洋4つのレストランにて、三世代のご利用にお勧めの個室プランをご用意**

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2017年9月2日（土）～12月3日（日）の期間、レストランでのコース料理とともに、ご家族揃って気兼ねなくお子様の健やかな成長をお祝いする「七五三プラン2017」をご用意いたします。

シーンやお好みに合わせてお選びいただけるよう、イタリア料理「イル・テアトロ」、石焼料理「木春堂」、日本料理「みゆき」、料亭「錦水」の和洋4つのレストランで実施いたします。小さなお子様連れでも安心してご利用いただけるよう、個室プランをご用意しており、プライベートな空間で三世代揃って華やかな料理でお祝いただけます。

お子様に人気のハンバーグや海老フライなどをはじめとした、お子様向けのメニューを揃えています。より成長を感じていただけるような、大人と同様のコース仕立ての料理などもご用意しており、さらに七五三対象のお子様には、千歳飴をプレゼント。お食事が済んだあとは、お着物姿がよく映える美しい自然が広がる庭園を、ゆっくりと散策いただけます。

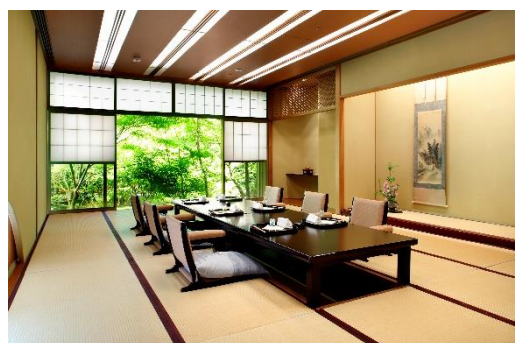
当ホテルでは、節句や誕生日などのお祝いや、ウエディング、お食い初めといった人生の節目に寄り添う機会を、四季折々にご提供し、皆様に末永くご利用いただけることを喜びとしています。一般的には11月とされている七五三ですが、最近は混雑を避け家庭の都合により時期を分散する傾向が強まっており、少し早めの9月より本プランをご提供します。

ホテル内のフォトスタジオでの撮影も承ります。

お子様のご成長をどうぞ自然豊かなホテル椿山莊東京でお祝いください。



庭園をご家族で散策



■七五三をご家族揃ってお祝い。華やかなイタリアンコースや石焼きコースで。

### イタリア料理「イル・テアトロ」『七五三プラン』

大人の雰囲気の中で、華やかにお祝いをというご家族には、イタリア料理の七五三プランがおすすめです。大人同様のコース仕立てのお子様料理では、お子様に人気のコーンクリームスープ、カルボナーラ、デザートには、チョコバナナパフェをお召し上がりいただけます。

大人の皆様には、真鯛やオマール海老、黒毛和牛フィレ肉など、お祝いに相応しいメニューをご堪能いただけます。



### 石焼料理「木春堂」『七五三プラン』

広々とした空間でゆったりとお料理をお召し上がりいただけるダイニングプランと、プライベートな空間で元気なお子様と気兼ねなくお祝いできる個室プランの2つのプランをご用意しました。お子様の成長のステージに合わせて、セレクトいただけます。

ダイニングプランでは、松竹梅をあしらった前菜からお食事が始まります。黒毛和牛のサーロイン、祝鯛、帆立、旬の野菜などを、油を使わずに富士山の溶岩石でじっくりと焼き上げます。個室プランでは、黒毛和牛のサーロインのほか、黒毛和牛のフィレや、お祝いの鯛と伊勢海老もお召し上がりいただけます。お子様向けの会席には、海老フライ、チキンナゲット、サラダなどを前菜に、メインでは目の前で、和牛ハンバーグやフランクフルトを大人の皆様と同じように溶岩石で焼き手が焼き上げる、石焼きならではのわくわく感をお楽しみいただけます。



### 日本料理「みゆき」『七五三プラン』

日本の風雅を再現した空間で、四季それぞれの美しさで染められる庭園の眺望を楽しむことができるダイニングプラン、プライベートな空間でご家族の絆を深める個室プランをご用意しています。

ダイニングプランでは、鮑柔煮、車海老を揃えた祝前菜から、会席料理で華やかなお祝いの席を彩ります。個室プランでは祝宴にふさわしくお造りは尾頭付きの鯛を大皿でご提供するほか、伊勢海老も登場します。お子様には、人気の煮込みハンバーグや、海老フライ、若鶏の唐揚げや茶碗蒸しなどを、お召し上がりやすいようお弁当にしてご提供します。旬の食材に彩られた華やかなお料理で、お子様の健やかな成長を願います。



### 料亭「錦水」『かがやき』『はばたき』

今回、お子様にも、大人と同様に一品ずつ会席スタイルでお楽しみいただく「お子様会席」を特別にご用意しました。お造りには祝鯛、勧肴には伊勢海老黄金焼きなどのお祝いメニューのほか、ハンバーグや海老フライなどお子様に人気のメニューを揃えています。

大人の皆様には、『かがやき』と『はばたき』の2つのコースから、お好みでお選びいただけます。『かがやき』には、甘鯛柚庵焼きや牛フィレ肉のステーキをご用意。



『はばたき』では、お子様の成長の喜びを表す、伊勢海老の若狭焼きや、真珠を育てるアコヤ貝の貝柱を使用した一品「アコヤ貝のはぐくみ蒸し」を。庭園を望む落ち着いた個室で、好みのお酒とともに心ゆくまで料理をお楽しみください。

### ■「七五三プラン 2017」レストランの概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017年9月2日(土)~12月3日(日)
- 特典 : ●七五三対象のお子様へ千歳飴のプレゼント  
●平日特典として乾杯用のスパークリングワインお一人様につき1杯サービス(お子様はソフトドリンク)  
●9月特典としてご飲食代より10%割引
- 備考 : ※ご予約日の2日前14時までの予約制。  
※お子様料理は3歳~小学生用になります。  
※ダイニングプランは「木春堂」、「みゆき」のみでご用意しています。  
※個室プランは大人4名・子ども1名~ご利用いただけます。

### イタリア料理「イル・テアトロ」『七五三プラン』

- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30 / ディナー17:30~L.O.20:30
- 料金 : 個室プラン  
大人:19,000円、子ども:6,000円 ※室料・消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/6855cb1880aa045.html>

### 石焼料理「木春堂」『七五三プラン』

- 時間 : ランチ 平日 11:30~L.O.14:30、土日祝 11:30~L.O.15:00  
ディナー17:00~L.O.20:00  
個室プランは 11:30~L.O.20:00
- 料金 : ダイニングプラン  
大人:10,000円、子ども6,000円 ※消費税・サービス料込  
個室プラン  
大人:19,000円、子ども6,000円 ※室料・消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/70595378b0bbb24.html>

### 日本料理「みゆき」『七五三プラン』

- 時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30 / ディナー17:30~L.O.21:00
- 料金 : ダイニングプラン  
大人:10,000円、子ども6,000円 ※消費税・サービス料込  
個室プラン  
大人:19,000円、子ども6,000円 ※室料・消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/4759534e30addeb.html>

### 料亭「錦水」『かがやき』『はばたき』

- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 料金 : 個室プラン『かがやき』  
大人:23,000円、子ども7,000円 ※室料・消費税・サービス料込  
個室プラン『はばたき』  
大人:28,000円、子ども7,000円 ※室料・消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/5255c814c359c29.html>

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