

報道関係各位

2017年3月10日
ホテル椿山莊東京

自分より家族を優先するお母様へ、母の日に記憶に残る優雅なひとときを
心癒すトリートメント「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット」
イタリア料理、料亭、日本料理、石焼料理で感謝の気持ちを込めた華やかなコースも

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、日ごろ家族のために忙しく働くお母様のために、疲れをそっと和らげ心癒すトリートメントを母の日にプレゼントできるよう「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット」というチケットにして、2017年3月13日（月）より販売いたします。

“モノ消費”から“コト消費”へ移行していると言われ、世代を超えて人々の興味・関心は、より経験重視型である“コト”へと推移しています。お母様たちからも、やさしい言葉とともに、記憶に残る“コト”ギフトが喜ばれています。

思い出に残る心癒すトリートメント「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット」で、ラグジュアリーなひとときを母の日にお贈りいただけます。

また、イタリア料理「イル・テアトロ」、料亭「錦水」、日本料理「みゆき」、石焼料理「木春堂」の4店舗にて、日ごろの感謝の気持ちを込めてご家族で集う母の日メニューを2017年4月29日（土）～5月14日（日）の期間、ランチとディナーでご用意いたします。さらに、乾杯用スパークリングワイン、メッセージ付きデザートや記念撮影など、特典もお付けしています。

なかなか直接伝えることが出来ない感謝の気持ちを「ギフトチケット」や、特典付きのお食事で、お母様に伝えてみてはいかがでしょうか。



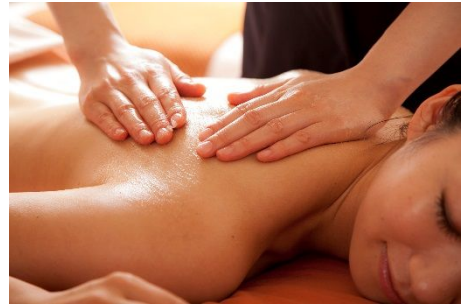
「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット」

■「ギフトチケット」で、思い出に残る心温まるひとときをお届け

母の日に、「ギフトチケット」でラグジュアリーなひとときをお届けする“コト”のプレゼントをご用意しました。「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット」(2017年7月末まで有効)は、日ごろの感謝のお気持ちを形にして、ホテルでの優雅なひとときをプレゼントいただけます。

60分のトリートメントと、フレグランスミストがセットになった「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット “COMFORT”」と、**90分**のトリートメントと2種のフレグランスミスト、さらにプールなどスパ施設のご利用が付いた「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット “LUXURY”」から、お母様の個性に合わせてお選びいただけます。トリートメントは、ボディまたはフェイシャルと、ご予約時にご希望をおうかがいたします。

チケットをもらった時の喜びの気持ちと、実際にトリートメントを受けた日の癒しに加えて、その日にフレグランスミストのギフトが手渡され「3度の嬉しい」に出会えるプランです。



■イタリア料理、料亭、日本料理、石焼料理で、ご家族そろって感謝する母の日

普段感謝の気持ちを素直に伝えられないそんな方のためにイタリア料理「イル・テアトロ」では、お母様との素敵な時間を演出するコース料理をご用意しました。

新しい体験を楽しむことが好きなお母様には、スーパーフードの王様といわれるスピルリナを練りこんだフェットゥッチーネパスタなど、イタリアンのコースを。

和の趣がお似合いのお母様には、数寄屋造りの料亭「錦水」で、都会の喧噪から離れ、個室で和を存分にお楽しみいただける会席料理を。祝鯛、伊勢海老黄金焼き、牛フィレ肉、鯛御飯など、感謝の気持ちを伝えるにふさわしい食材を揃えた華やかな会席料理をご用意いたします。

日本料理「みゆき」では、感謝の気持ちを愛らしく表現！エディブルフラワーで彩った蕎麦のサラダや可愛らしい筍彩り散らし寿司で、自然光差し込む和のしつらえの中で、愛らしいお母様に愛らしい日本料理を特別に。

石焼料理「木春堂」では、黒毛和牛のサーロインや車海老を、油を使用せず富士山の溶岩石で焼き上げてご提供します。ご家族で石焼き料理を囲みながらの思い出に残る母の日をお過ごしいただけます。

こちらの4つレストランでは、母の日の思い出作りの特典として、乾杯用スパークリングワイン(ソフトドリンクでも可)、メッセージ付きデザートと、記念撮影をお付けしています。



■母の日 ギフトチケット・レストラン概要

「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット」 ご予約・お問い合わせ 03-3943-4785 (10:00~21:00)

■販売期間 : 2017年3月13日(月)~5月31日(水)
※チケットは7月末まで有効です。

■販売サイト : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/9558c115ebe0fe5.html>

■料金 : **「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット “COMFORT”」 25,000円(消費税込)**

- トリートメント 60分
ボディまたはフェイシャルよりお選びいただけます
- フレグランスミスト (30ML) のギフト
トリートメント当日にお渡し
- 温泉利用 1時間付

伊東の温泉、サウナをトリートメントの前にご利用いただけます。

「悠 YU, THE SPA ギフトバスケット “LUXURY”」 33,000 円 (消費税込)

- トリートメント 90 分
ボディまたはボディ&フェイシャルよりお選びいただけます
- フレグランスミスト (30ML) 2 種のギフト
トリートメント当日にお渡し
- スパ利用 2 時間付
伊東の温泉、プール、フィットネスジムやサウナ、ジェットバスをご利用いただけます。
※プールご利用の場合は水着をお持ちください。
(レンタル水着 (有料) もご用意いたしております。
※温泉は、加水・加温・ろ過・消毒をいたしております。

イタリア料理「イル・テアトロ」『母の日プラン』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017 年 4 月 29 日 (土・祝) ~5 月 14 日 (日)
- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30 デイナー 17:30~L.O.20:30
- 料金 : 12,000 円 ※消費税・サービス料込み
- メニュー : ・~みどりが薫る~
グリーンアスパラガス パルマ産生ハム リコッタチーズのトルタ
ピスタチオをまとったフェガトのパテ チェリーのソース
・スピルリナを練り込んだフェットゥチーネパスタ
スカンピ、いかとアボカドのソース ライム風味
・蟹とズッキーニ、フェネルのリゾット
ソフトシェルクラブのフリット
・いさきのソテー ブロッコリーのピューレ 新緑のガルニチュール
または
和牛フィレ肉のグリエ サボイキャベツと子牛のミッレフォーリエ
アーティチョーク モリーユ茸のソース
・新緑のズコット レモンバームのジェラート
コーヒー、紅茶 又は エスプレッソ
- 特典 : 乾杯用スパークリングワイン又はソフトドリンク (お一人様 1 杯)、
メッセージ付きデザート、記念写真。
平日特典として、4 名様以上のご利用で個室料無料。

料亭「錦水」『母の日プラン』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017 年 4 月 29 日 (土・祝) ~5 月 14 日 (日)
- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 料金 : 18,000 円 ※消費税、サービス料込み
- メニュー : 【前菜】 旬の彩り盛り
【吸物】 霞大根 蛤真丈 人参 茸 青味 柚子
【造り】 祝鯛 鮪平造り 白身魚 妻一式
【煮物】 本日の炊き合わせ
【煮物】 伊勢海老黄金焼き はじかみ 野菜の衣揚げ 抹茶塩
牛ふいれ肉網焼き
【温物】 ふかひれ玉地蒸し
【寿の物】 本日の酢の物

【食事】 白御飯（国産米）ちりめん山椒煮 または 鯛御飯
【留め椀】 赤出汁
【香の物】 三種盛り
【果物】 盛り合わせ
【甘味】 和菓子

■特典 : 乾杯用スパークリングワイン又はソフトドリンク（お一人様1杯）、
メッセージ付きデザート、記念写真。
平日特典として、4名様以上のご利用で個室料無料。

日本料理「みゆき」『やわら会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489（9：00～20：00）

■期間 : 2017年4月29日（土・祝）～5月14日（日）
■時間 : ランチ 11：30～L.O.14：30 デイナー17：30～L.O.21：00
■料金 : 12,000円 ※消費税・サービス料込み
■メニュー : 【先付】 蓬豆腐 帆立の白酢和え 順才 花山葵 黒毛和牛もも肉龍田焼
飾りサーモン 百合根の摺り流し エディブルフラワーと蕎麦のサラダ
【吸物】 海老氷柱 魚素麺 独活 青味 柚子
【造り】 生うに湯葉巻 烏賊細作り 甘海老 妻いろいろ
【煮物】 米茄子鴨炊き 芋蛸南京 刻み葱 花鰹 糸唐辛子
【強肴】 甘鯛包み焼 うすい餡 イクラ
【蒸し物】 蟹の玉地蒸し 三つ葉
【食事】 筍彩り散らし寿司 止め椀
【水菓子】 アイス三種盛と和菓子

■特典 : 乾杯用スパークリングワイン又はソフトドリンク（お一人様1杯）、
メッセージ付きデザート、記念写真。
平日特典として、4名様以上のご利用で個室料無料。

石焼料理「木春堂」『Love for Mom～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489（9：00～20：00）

■期間 : 2017年4月29日（土・祝）～5月14日（日）
■時間 : ランチ 11：30～L.O.14：30（土日祝 ～L.O.15:00） デイナー17：00～L.O.20：00
■料金 : 9,800円 ※消費税・サービス料込み
■メニュー : 【前菜】 風薫る季節の彩り三種盛り
【富士山溶岩焼】 国産牛フィレ、国産牛サーロイン
和牛つくね、車海老、白身魚、野菜三種盛り
【温物】 筍と百合根の玉地蒸し
【食事】 白御飯 ちりめん山椒煮を添えて 香の物 赤出汁
【甘味】 本日のもの

■特典 : 乾杯用スパークリングワイン又はソフトドリンク（お一人様1杯）、
メッセージ付きデザート、記念写真。
平日特典として、プラン料金の10%OFF

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：山本・眞田
TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com