



SEASONAL
INVITATION

秋

Harvest Greeting

2019.9.17 — 11.14

世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山莊 TOKYO
CHINZANSO



まるで、錦絵のような。

秋、庭園はさまざまな表情を見せてくれます。秋の訪れをいち早く知らせしてくれるのが、ムクドリやメジロなどの野鳥たち。そして鮮やかな彼岸花が滝付近に咲くのが10月上旬頃。中旬には椿の蕾がふくらみ始め、11月に入ると十月桜が花を咲かせます。そして11月下旬頃から木々の葉が色づき始め、紅葉の季節に入ります。

ホテル椿山荘東京の紅葉の魅力は、庭園内に点在する史跡や水辺とのコンビネーション。まるで錦絵のような風景が楽しめるスポットが数々あります。例えばはたる沢に架かる弁慶橋。その赤い欄干に負けずとも劣らない真っ赤なもみじが、ライトアップによって鮮やかに浮かび上がります。有形文化財として登録されている三重塔と紅葉の組み合わせもまた見事。また、ホテルの部屋から見渡す庭園の全景も圧巻です。散策に最適なこの季節、あなただけの秋の風景を見つけに、ぜひお出かけください。

In autumn, the red spider lilies bloom, the camellias bud, and the leaves change color. Take a walk through our garden and find countless autumn scenes of postcard-perfect beauty. The view from your room of the entire garden is simply breathtaking.

Scenes of postcard-perfect beauty



特別オファーにつきましては、アイコンを読み込んで内容をご確認ください。
These codes provide information on our special offers when scanned.





ホテル椿山荘東京の「こだわりの逸品」

CHEF'S TIMELESS CREATIONS



木春堂
赤羽佳典



みゆき
服部浩明



イル・テアトロ
田畑成

新しい時代へと継承する、スペシャルメニュー。

Bringing the best of the past into a new era

石焼料理 木春堂 / 牛蒸し焼き

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO / Steam-grilled beef



牛の旨味を存分に楽しむ、
伝統の一皿。

A tradition of mouthwatering beef

30年以上前から祝宴の席などで愛されてきた伝統のレシピでつくる一皿。国産牛ロースを塊のまま、綿密な温度管理のもとで蒸し焼きにし、その旨味を閉じ込めました。10種類以上の材料でつくる伝統の琥珀ソース、西洋わさびとともに、上質な国産牛の味わいを存分にご堪能いただける逸品です。

For more than 30 years, we have unwaveringly adhered to our special recipe for beef sirloin. Steam grilled to perfection and served with a rich, amber-colored sauce, this is a mouthwatering dish you will not soon forget.

日本料理 みゆき / 鮪節海老の茶そば

Japanese Restaurant MIYUKI / Dried tuna flakes and shrimp with green tea-flavored soba



鮪節と海老殻のまろやかで濃厚な味わい。

The essential flavors of Japan

和食の真髄とも言える出汁が主役のつけそばです。高級素材、鮪節の上品な甘みと、海老殻の香ばしく濃厚な旨味を併せ、葛で軽くとろみをつけた「みゆき」特製出汁に、苦味を効かせた冷たい茶そばをつけてお召し上がりいただけます。磯の香り豊かなあおさのりと、パリパリした食感が楽しい海老せんべいはお好みで。

Taste the essence of Japanese cuisine at Miyuki with cold green tea-flavored soba noodles and our signature dashi dipping sauce. Vary the flavors of each mouthful with dried tuna flakes, crushed shrimp shell and seaweed.

イタリア料理 イル・テアトロ / 高糖度トマトと雲丹のタリオリーニ

Italian Restaurant IL TEATRO / Sweet tomato and sea urchin tagliolini



凝縮されたトマトの甘みと
生雲丹のマリアージュ。

A sun-dried tomato and sea urchin fusion

調理長の田畑成が若い頃に出会い影響を受けたという、イタリア人シェフのトマトソースから発想を得た一皿。低温乾燥で甘みを凝縮した高糖度トマトと国産生雲丹、そして「塩の芸術品」と呼ばれるマルドンの塩をのせ仕上げました。自家製パスタとからめてどうぞ。

A dish inspired by a great Italian chef, our handmade pasta is topped with sweet sun-dried tomatoes, fresh sea urchin, and salt from the English town of Maldon. We invite you to try this novel take on an Italian favorite.



カジュアルダイニング ザ・ビストロ
Casual Dining THE BISTRO

怖くて可愛くて美味。

大人のハロウィンディナー。

A Halloween course that's spooky, cute, and delicious

ハロウィンの趣向をこらしたディナーコースです。棺桶やコウモリ、お化けや十字架などのハロウィンモチーフを時にユーモラスに、時に怖いくらいリアルにお皿の上に表現。でも食べてみたらこの上なく美味。そんなサプライズとギャップを楽しみながら、ハロウィンならではのグルメリを満喫してみたいはいかがですか？

This Halloween-themed dinner course features many spooky creatures, including ghosts, bats, and coffins. But each item — no matter how creepy-looking — is shockingly delicious.

10.1 ▶ 10.31

[Dinner] ¥6,390



ロビーラウンジ ル・ジャルダン
Lobby Lounge LE JARDIN

優雅に楽しむ

ハロウィンアフタヌーンティー

A Halloween-infused afternoon tea

ハロウィンをモチーフにした楽しいアフタヌーンティーです。蜘蛛をイメージしたケーキやお化けをかたどった竹炭のシュークリームなど、どれも思わず写真に撮りたくなるかわいさ。季節のスコーンは柿と栗をご用意しました。サンドウィッチやトルティーヤロールの陰に隠れたミニお化けも、ぜひ見つけてみてください。

Spider-shaped cakes and ghost-like cream puffs are part of this afternoon tea inspired by Halloween. Be sure to look for the little ghosts we've hidden in our sandwiches and tortilla rolls.

10.1 ▶ 10.31

¥4,000



イベント EVENT

親子で楽しむハロウィン
スタンプラリー&カフェ2019

Halloween Stamp Rally & Cafe 2019

親子でハロウィン気分を満喫しませんか？ お子様はお気に入りの仮装をして、地図を片手にホテル内を巡り、スタンプとお菓子を集めよう！スタンプラリーの後はカフェ「フォレスト」でハロウィンデザートをお楽しみください。

Dress up in a costume and, with map in hand, hunt for stamps and treats throughout the hotel. Enjoy a Halloween dessert when it's done. A fun day for parents and kids alike.



10.30 ▶ 10.31

限定360名様(子ども含む)
※事前予約制(予約開始9/2~)
※満席になり次第、締め切らせていただきます。

[時間] 第1部:受付・スタンプラリー11:30~ / カフェ12:00~13:30
第2部:受付・スタンプラリー14:30~ / カフェ15:00~16:30

[料金] 親子デザートセット ¥2,500

※大人1名につき子ども3名までスタンプラリー無料
(子どもデザート追加の場合1名¥500)
※消費税・サービス料込み
※0歳~未就学児の仮装した子どもも対象
※仮装は全身でも一部でも構いません
※スタンプラリーのみの参加はできません。カフェと一緒にのご案内となります。



アフタヌーンティー
クッキングレッスン
“HALLOWEEN”

Enjoy baking, and eating, Halloween cakes and scones

ハロウィンをテーマにしたスイーツやスコーンのレシピを、シェフが皆様の前で実演します。レッスンの後は、この日限りの特別なハロウィンアフタヌーンティーで優雅なティータイムをどうぞ。スコーンのお土産付きです。

Our pastry chef will show you how to prepare Halloween-themed cakes and scones. After the baking lesson, enjoy a special Halloween afternoon tea. You can take home scones as a souvenir.

10.16

※事前予約WEBカード決済(予約開始9/2 10:00~2日前迄)
※満席になり次第、締め切らせていただきます。

[時間] 第1部 受付11:00~ / レッスン 11:30~ / お食事12:45~14:15
第2部 受付15:00~ / レッスン 15:30~ / お食事16:45~18:15

[会場] パンケット棟3階「カメリア」

[料金] お一人様¥6,800

※料金には、レッスン、お食事、紅茶、お土産、消費税、サービス料が含まれております。

HAPPY HALLOWEEN

フォトキャンペーン

Happy Halloween Photo Campaign

「Happy Halloween」をテーマに、お気に入りの仮装や、ハロウィンスイーツを味わうひとときなど、ハロウィンを楽しむシーンの写真・動画を募集いたします。
#ハロウィン_hct @hotelchinzansotokyo_official

We want to see your Halloween photos — of you in costume or enjoying some cakes. Upload the photos and videos you take around the hotel to @hotelchinzansotokyo_official.

10.1 ▶ 10.31





イタリア料理 イル・テアトロ
Italian Restaurant IL TEATRO



滋味豊かな秋の食材が華麗に七変化。

The profound flavors of autumn abound

日本の秋の味覚、そして大地や森の恵みを楽しむランチとディナーのコースをご用意しました。ランチではスモークした秋刀魚と焼き茄子を重ねたテリーヌの前菜を。鴨のラグーの pasta には、大地の香り豊かな菊芋のピューレを添えて。ディナーのメインは、牛フィレ肉とゴボウの香りを立たせたソースで、秋の味覚をご堪能ください。

Our autumn lunch course features a smoked pike and grilled eggplant terrine and duck ragout pasta. As part of the dinner course, savor beef tenderloin in a burdock sauce, guaranteed to please your tastebuds.



9.17 ▶ 11.14

Raccolto Autunnale ~実りの秋~
[Lunch] ¥5,100
[Dinner] ¥15,300

白トリュフの夕べ

~秋のダイヤモンドの魅力に誘われて~

White Truffle Dinner

10.18

[時間] 受付18:30 / 開宴19:00~
[会場] イタリア料理「イル・テアトロ」
[料金] ¥28,000 (消費税・サービス料込み)

白いダイヤモンドとも称される「白トリュフ」を日本酒とお楽しみいただけます。相性抜群の熟成酒や東京の酒蔵の日本酒といただくスペシャルなイベントです。



For one day only, partake of a course dinner lavishly featuring white truffles, delivered directly to the hotel. An unmissable exclusive event.

ロビーラウンジ ル・ジャルダン
Lobby Lounge LE JARDIN



柚子&レモンの 爽やかな香りと酸味を満喫。

Savor the citrus aromas of yuzu and lemon

冬の柑橘、柚子とレモンを使ったアフタヌーンティーです。サヴァランやチーズケーキ、そして滑らかなムースなど、柚子とレモンの酸味と風味を生かし、バラエティ豊かなスイーツに仕上げました。季節のスコーンはバニラ&柚子と酸味を緩和するまろやかなホワイトチョコレートの2種をご用意しています。

This afternoon tea overflows with citrus goodness, featuring a wide variety of treats such as yuzu and lemon-flavored savarin and cheesecake. The seasonal scones blend vanilla, yuzu and two types of creamy white chocolate.

11.1 ▶ 11.30

柚子レモン アフタヌーンティー
Yuzu and Lemon Afternoon Tea
¥4,000



メインバー ル・マーキエ
Main Bar LE MARQUIE



グラスに宿る小さな秋。 日本の原風景に思いを馳せて。

Japanese autumn in a glass

柿を使ったフローズンカクテル「錦秋」は、紅葉した秋の山をイメージして。デミタスカップでお出する「カフェ・デ・シャティエーニュ」は栗とコーヒーのカクテル。酵母が香る麴のリキュールを使った「瑞穂」には稲穂を添えて。実りの秋に思いを馳せた1杯を。

Inspired by autumn foliage on the side of a mountain, one of our frozen cocktails, Kinshu, makes excellent use of persimmon. Another of our seasonal cocktails, Café de Châtaigne, blends chestnuts and coffee, and is served in a demitasse.

9.17 ▶ 11.14

オータムカクテルセレクション Autumn Cocktail Selection
各¥1,850





カジュアルダイニング ザ・ビストロ

Casual Dining THE BISTRO



香りで愉しむ秋の美味。

Pleasing autumn aromas from your plate

前菜は、葡萄、生ハム、表面を軽く焼いたシェーブルチーズのハーモニーを柚子の香りとともに、鴨のローストは杏子、イチジク、オレンジ風味のソースで。秋の食材の風味引き立つ料理の数々をワインとともにお楽しみください。

Taste the many flavors autumn has to offer with our lunch and dinner courses. Start with grapes, prosciutto, and goat milk cheese, then move on to roasted duck in a sauce with apricot, fig, and orange. Complement each delectable dish with a glass of wine.

9.17 ▶ 11.14

秋の香り Scent of autumn

[Lunch] ¥4,450

[Dinner] ¥6,390

石焼料理 木春堂

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO



旬食材の味わいを引き出す
新感覚の石焼料理。

Stone-grilled and seasonal

溶岩石プレートを使って、秋の味覚を味わい尽くすコースです。ランチでは極上の国産牛や旬の野菜はもちろん、昆布出汁で炊いた豚肉や表面をカリッと焼いたさつま揚げを。またディナーでは、プレートで温めた朴葉焼きの開けた瞬間に立ち込める香ばしい味噌の香りを味わっていただきます。新発想、新感覚の石焼料理をお楽しみください。

Grilled on lava stones, each of the dishes in this course make the most of autumn ingredients. For lunch, enjoy beef of the highest quality served together with seasonal vegetables. For dinner, beef is served warm on the plate with the fragrant aroma of miso.

9.17 ▶ 11.14

石焼ランチ～木立～ Stone-Grilled Lunch [Lunch] ¥5,100

石焼会席～秋風～ Stone-Grilled Kaiseki [Dinner] ¥11,600



日本料理 みゆき

Japanese Restaurant MIYUKI

秋の味覚を彩り豊かに。
伝統と革新が織りなす食体験。

A blending of tradition and creativity

彩り豊かな秋のお料理です。ディナーでは柿をクリームチーズのソースで和えた白和えや、すり身にした帆立とパッションフルーツが予期せぬハーモニーを奏でる帆立豆腐、そして黒毛和牛のサーロインは酒粕と味噌に漬けて香ばしく焼き上げました。伝統の技と豊かな発想が生む食体験をどうぞ。

At dinnertime, experience the inventive harmony of minced scallops and passionfruit, as well as Japanese "Kuroge-Wagyu" sirloin steak marinated in sake lees and miso. Miyuki is where traditional cooking methods meet new taste sensations.

9.17 ▶ 11.14

季節御膳～悠楽～ Lunch Course [Lunch] ¥5,100

会席～秋麗～ Kaiseki Course [Dinner] ¥15,300



そば処 無茶庵

Soba Dining MUCHA-AN



新そばとともに楽しむ
多彩な秋の味覚。

Fresh soba and colorful autumn dishes

むかごや落花生豆腐、銀杏などを使った前菜や、脂ののった秋刀魚の旨煮、そして酒盗を伸ばしたタレで香ばしく焼き上げた太刀魚など、本格和食の技と感性が光る料理の数々。からりと揚げた天ぷら、香り高い新そばとともに、秋の味覚をご堪能ください。

After an appetizer of peanut tofu, ginkgo nuts, and boiled pike, enjoy grilled cutlassfish served with a special sauce. Also, savor seasonal tempura along with fresh soba noodles. All autumn favorites.

9.17 ▶ 11.14

そば御膳～谷錦～ Soba Course Lunch [Lunch] ¥3,700

そば会席～居待月～ Soba Kaiseki Course Dinner [Dinner] ¥6,000





料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI

季節を食す和食文化の真髄を。
豊穣の秋を堪能する会席料理。

A taste of Japanese culinary culture

季節を食す和食文化の真髄をお楽しみいただける会席です。香ばしい焼き栗豆腐や名残の子持ち鮎など秋の食材をふんだんに用いた前菜「秋の彩り盛り」や、松茸が豊かに香る吸い物、秋の訪れを告げる自味噌と柚子が調和した鮑ゆず味噌焼など、旬の食材の粋を最高の技で仕立てました。

As part of our *kaiseki* course, try autumn delights such as chestnut tofu, sweetfish, and Matsutake mushroom soup. Our expert chefs ensure that every detail of the dishes they prepare is flawless.



9.17 ▶ 11.14

秋の味覚会席 Kaiseki Course

¥20,400

※10.17より献立内容が変更になります。



講師を務める「プライベート会席マナー教室」も大評判。「堅苦しい勉強というより、楽しくお食事をしながら所作を覚えていただければ嬉しいですね」

THE INTERVIEW

料亭を、繰り返し訪れていただける場所に。

ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」女将
新盛陸美さん

伝統と格式を誇る料亭「錦水」の女将を務める新盛陸美さん。各界の要人が晶屑にする「錦水」ですが、新盛さんの信念は不変的な接客態度を貫くことだといいます。長年培った経験を生かして私達ができる最高の接客ですべてのお客様をお迎えすることですね。特に心を配っているのは、料亭という格式のある場所で、いかにしてお客様にうつろいでいただくか。「最初は

緊張されている方も多いのですが、会話などで和んでいただきながらお客様がリラックスできるように心がけています。お食事が終わる頃には『楽しかったね』『また来たいね』と思っていただけることが理想です。一生に一度の場所ではなく、お子さまのご入学や就職、結納など、人生の大切な節目で繰り返し訪れていただける、そんな場所でありたいと願っています」

Written by Mika Tokairin



七五三プラン2019

SHICHI-GO-SAN FESTIVAL (for children turning 3, 5, or 7 years old)
CELEBRATE WITH FAMILY IN A PRIVATE ROOM

イベント情報

EVENT INFORMATION



8.31 ▶ 12.1

お子様の成長の節目を、個室でお祝い。
自然豊かな庭園での記念撮影も。
Celebrate your children's milestones in a private room at the hotel, and take photos in our garden

特典

- ・七五三対象のお子様に千歳飴プレゼント
- ・平日特典：乾杯用スパークリングワインをお一人様につき1杯サービス (お子様にはソフトドリンク)



Families with children turning 3, 5, or 7 on weekdays can receive a free glass of sparkling wine (and a soft drink for children) with which to celebrate the event.

イタリア料理 イル・テアトロ

華やかな前菜から始まり、伊勢海老と厄鯛、和牛フィレ肉など、お祝いの御席にふさわしいメニューをお楽しみいただけます。お子様料理も、大人と同じようにコース仕立てをご用意しています。

Partake in a commemorative meal at Il Teatro, with courses for adults and kids. Enjoy sea bream, spiny lobster and Japanese beef.

[料金] 大人¥19,000 / 子ども¥6,000

石焼料理 木春堂

松竹梅をあしらった前菜や華やかなメインなど「木春堂」では大切なお祝いの一席に相応しいおめでたい石焼料理の数々をご用意いたしました。

Have a memorable celebration for your children at Mokushundo. Each of our lava-stone grilled dishes will be equally unforgettable.

[料金] 大人¥19,000 / 子ども¥6,000

料亭 錦水

料亭「錦水」の格式ある和の空間と伝統のお祝い料理とともに、ゆったりとお過ごしいただける七五三プランをご用意いたしました。

At Ryotei Kinsui, enjoy time with your family in the restaurant's formal Japanese atmosphere along with a number of traditional dishes.

[料金] 大人¥23,000または¥28,000 / 子ども¥7,000

日本料理 みゆき

大人の方には伊勢海老、お子様にはハンバーグや海老フライ。ご家族でお楽しみいただけるよう丹精込めてお作りするお祝い料理は、晴れの日を美しく彩ります。

Adults and children alike will love the beautifully crafted dishes we have prepared with our best wishes for your celebration.

[料金] 大人¥19,000 / 子ども¥6,000

9.27 Fri.

Mr.シャチホコ&中垣みな
&アンドーひであき

ものまねディナーショー

Mr. Shachihoko, Mina Nakagaki, and Hideaki Ando

大爆笑必至のものまねエンターテイメントショー！

Get ready for an evening of masterful impressions and side-splitting hilarity.

[時間] 開場18:00 / 食事18:30~20:00 / ショー 20:00~
 [会場] パンケット棟5階 グランドホール 橋
 [料金] お一人様 ¥12,000
 [メニュー] フランス料理ショートコース
 [飲物] フリードリンク (アルコール含む)



10.15 Tue.

石野真子ディナーショー
Dinner show with Mako Ishino

人生を楽しむ貴方へ
艶やかな歌声を届けます。

Mako Ishino will sing a program of songs to celebrate the joy of life.

[時間] 開場18:30 / 食事19:00~20:30 / ショー 20:30~
 [会場] ホテル棟1階 ボールルーム
 [料金] お一人様 ¥19,000
 [メニュー] フランス料理コース
 [飲物] フリードリンク (アルコール含む)



10.18 Fri.

青木カレンディナーショー
Dinner show with Karen Aoki

透き通った歌声に穏やかで心地よい大人のジャズナイト。

Enjoy a night of cool, comforting jazz, listening to Karen Aoki's powerful voice.

[時間] 開場18:30 / 食事19:00~20:30 / ショー 20:30~
 [会場] ホテル棟1階 ボールルーム
 [料金] お一人様 ¥16,000
 [メニュー] フランス料理ショートコース
 [飲物] フリードリンク (アルコール含む)



※ご予約はご利用日の2日前14時までの予約制。

※お子様料理は3歳~小学生用です。

※大人4名・お子様1名~ご利用いただけます。(最大14名様まで)

※料金は、料理、個室料、消費税、サービス料を含みます。

※お部屋の指定は承りかねます。

※本プランは特別プランにつき、他の割引・優待との併用承りかねます。

※ダイニングプランもございます。詳しくはホームページをご覧ください。

※未就学のお子様のご入場はご遠慮ください。

※料金には、ショーチャージ、食事、飲物、消費税、サービス料を含みます。

※配席はホテル一任、円卓・相席となります。

※ショー中の撮影・録画・録音は固くお断りいたします。

※ショー開始後の食事提供はいたしかねます。



ステイプラン
LUXURY STAY PLAN



秋の夜長に仲間と楽しむ
2食付きホリデステイ。

Perfect for enjoying the long autumn nights

秋の夜長を気の合うお仲間と楽しく過ごせるプランをご用意しました。ゆったり過ごせるエグゼクティブスイートにステイ。プールやジム、温泉のご利用、そして選べる夕朝食付きです。パゴダラウンジには期間限定で“オータムライブラリー”がオープン。文京区にまつわる本を集めました。

For this special autumn plan, you and your friends can stay in an Executive Suite with a choice of breakfasts. For a limited time only, the Pagoda Lounge will host the “Autumn Library” for you to enjoy.

宿泊予約: 03-3943-0996 (9:00-20:00)

9.17 ▶ 11.14
オータムホリステイ

[プライムエグゼクティブスイート (60㎡)]
シティビュー 大人2名様1室 お一人様 ¥43,500〜
ガーデンビュー 大人2名様1室 お一人様 ¥47,000〜
*宿泊税別

内容

- ・1泊
- ・選べるご朝食 (洋食・和食)
- ・スパ施設 (プール、温泉、フィットネスジム) 利用
- ・木春堂・無茶庵から選べる夕食

悠 YU, THE SPA
Spa, Fitness & Treatment YU, THE SPA



ロクシタンスパ1周年記念。
極上のリラクゼーション体験を。

The first anniversary of our L'OCCITANE spa

世界の5つ星ホテルのみに展開する「spa by L'OCCITANE」。日本ではここホテル椿山荘東京のみ。エクスクルーシブなボディトリートメントを、上陸1周年を記念し特別プランとしてプールやジェットバスなどのスパ施設ご利用とセットでご用意。アロマの香りに包まれ、極上のリラクゼーションタイムをお楽しみください。

Hotel Chinzanso Tokyo is home to the only spa by L'OCCITANE in Japan, and only staying guests and members can experience one of their relaxing treatments. In celebration of its first anniversary in our hotel, we have created a special plan.

トリートメント予約: 03-3943-4785 (10:00-21:00)

9.17 ▶ 11.14

悠 YU, THE SPA by L'OCCITANE

リラクシング アロマコロジー

アニバーサリートリートメント (60分) ・スパ付き
¥27,150 → ¥22,500

内容

- ・プールやサウナ、伊東から直送の温泉で全身を十分に温める。
- ・ラベンダーの香りに包まれながらのフットバス。
- ・プロヴァンスの香りに包まれながら背中・脚・腹部・腕・肩をゆったりとしたリズムでほぐす。
- ・頭皮のケア。ケアの後、リバイタライジングの香りですっきりお目覚め。



INFORMATION

オータムパーティープラン Autumn Party Plan



紅葉と秋の味覚を存分に味わう
パーティープラン。

Enjoy the taste sensations of the
season while looking out over the
autumn leaves.

10.1 ▶ 11.30 バンケット棟限定

[料金] ¥8,800~

[メニュー] 料理/ブッフェ料理、飲物/フリードリンク
(赤・白ワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)

※卓上盛り合わせも選べるプラン(¥10,000)、
コース料理・会席料理も選べるプラン(¥12,000)もございます。

※30名様より承ります。
※8月31日(土)までのご予約で、スパークリングワイン(乾杯用)をご人数分プレゼント。

※消費税・サービス料込み
宴会予約(国内セールス課): 03-3943-1171 (9:00-18:00/土日祝10:00-17:30)

栗のパウンドケーキ Chestnut poundcake



和栗の渋皮煮が丸ごと入ったパウン
ドケーキ。生地には和栗ペーストを練
りこみ、有精卵の卵黄を用い豊かな
コクをお楽しみいただけます。栗のリ
キュールがほのかに効いた贅沢な味わ
いです。

A poundcake with whole
chestnuts, as well as chestnut
paste and chestnut liqueur mixed
into the dough. It is a dessert of
pure luxury.

10.1 ▶ 11.14

[料金] ¥3,000 (数量限定)

ホテルショップ: 03-3943-7613 (8:00-21:00)

ブライダルフェアのご案内 Bridal Fair



緑を臨む式場を含む3つのチャペルや
独立型の神殿、多彩なパーティー会
場のご見学をはじめ、ウェディングメ
ニューのご試食など、魅力がいっぱい
のフェアを開催しております。

Our bridal fair gives you the
chance to see what weddings
and receptions look like at Hotel
Chinzanso Tokyo.

ブライダルサロン: 03-3943-0417
(土日祝 10:00-19:00、平日11:00-19:00、平日火曜日定休)



ホテル椿山荘東京会員組織 四季 advantage のご案内 The Chinzanso membership advantage



ご入会いただくと季節の最新情報や
会員様限定優待をメールマガジンや
ダイレクトメールなどでいち早くお知
らせします。

When you become a member,
you can get the latest seasonal
information and members-only
benefits.

※入会金・年会費は不要。
※カメラクラブ会員・アニバーサリークラブ会員の方は、四季
advantage特典が含まれておりますので、新たにご入会は不要です。
会員事務局: 03-3943-1201 (9:30-18:00 土日祝を除く)



RESTAURANT INFORMATION

<p>GARDEN 料亭 錦水 Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI Opening Hours: 11:30 - L.O. 20:00</p>	<p>HOTEL 3F イタリア料理 イル・テアトロ Italian Restaurant IL TEATRO [Breakfast] 6:30 - L.O. 10:30 [Lunch] 12:00 - L.O. 14:30 [Dinner] 17:30 - L.O. 21:00 (ディナーコース~L.O. 20:30) ※ディナータイムは、未就学児は個室(有料)でのみご利用いただけます。</p>
<p>GARDEN 石焼料理 木春堂 Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO [Lunch] (平日 / Weekdays) 11:30 - L.O. 14:30 (土日祝 / Sat. Sun. Holidays) 11:30 - L.O. 15:00 [Dinner] 17:00 - L.O. 20:00</p>	<p>HOTEL 2F 日本料理 みゆき Japanese Restaurant MIYUKI [Breakfast] 7:00 - L.O. 10:00 [Lunch] 11:30 - L.O. 14:30 [Dinner] 17:30 - L.O. 21:00</p>
<p>HOTEL 3F カジュアルダイニング ザ・ビストロ Casual Dining THE BISTRO Opening Hours: 11:30 - L.O. 22:00</p>	<p>GARDEN そば処 無茶庵 Soba Dining MUCHA-AN [Lunch] (平日 / Weekdays) 11:30 - L.O. 15:00 (土日祝 / Sat. Sun. Holidays) 11:30 - L.O. 15:30 [Dinner] 17:00 - L.O. 20:00</p>

レストラン予約: 03-3943-5489 (9:00-20:00)

<p>HOTEL 3F ロビーラウンジ ル・ジャルダン Lobby Lounge LE JARDIN Opening Hours: 10:00 - L.O. 21:00 [Afternoon Tea] 12:00 - L.O. 18:00 [Evening Menu] 18:00 - L.O. 20:30 ル・ジャルダン: 03-3943-0920 (10:00-21:00)</p>	<p>HOTEL 2F メインバー ル・マーキー Main Bar LE MARQUI'S Opening Hours: 18:00 - L.O. 24:00 代表: 03-3943-1111 (18:00-24:00)</p>
---	--

本誌備考

- 写真はいメージです。
- 内容はいずれも変更となる場合がございます。
- 表記は、消費税別・サービス料別表記を基本としております。
- スパ・ショップでは、サービス料を頂戴いたしておりません。
- レストラン料金はいずれもサービス料10%を頂戴いたします。
- 「錦水」「木春堂」はサービス料が異なります。
(「錦水」個室 昼15%、夜20% / 「木春堂」レストラン席10%、個室15%)
- レストラン個室をご利用の際は、別途、個室料を頂戴いたします。
- プラン料金(宿泊、イベント、パーティー等)はいずれも消費税・サービス料を含みます。なお、宿泊料金は、別途、東京都宿泊税を頂戴いたします。
- ブッフェ、イベントは最小催行人数に満たない場合や、会場の都合により開催を中止する場合がございます。
- スパ内温泉は、加水、加温、ろ過、消毒をいたしております。

Terms and Conditions

- Images are for illustrative purposes. Contents may be subject to change.
- Unless otherwise mentioned, prices exclude tax and service charge. (Hotel shops and the spa do not require a service charge.)
- Restaurant requires 10% service charge. Kinsui and Mokushundo have different service charges (Kinsui is 15% for lunch, 20% for dinner for private rooms. Mokushundo is 10% for restaurant seating, 15% for private rooms.)
- Use of a private room requires a room fee.
- Events may be cancelled if the minimum number of attendees is not met.
- Spa water is added, heated, filtered, and disinfected.
- All stay prices include tax and service fees, but a separate accommodation tax will be collected.

ホテル椿山荘東京

〒112-8680 東京都文京区関口 2-10-8

Tel. 03-3943-1111 (代表)

[宿泊予約] 03-3943-0996

[レストラン予約] 03-3943-5489

[イベント予約] 03-3943-1140

[ショップお問い合わせ] 03-3943-7613

[ウェディングお問い合わせ] 03-3943-0417

[宴会・会議お問い合わせ] 03-3943-1171

[悠 YU, THE SPA] 03-3943-6958

HOTEL CHINZANSO TOKYO

10-8, Sekiguchi 2-Chome, Bunkyo-ku,

Tokyo, 112-8680, Japan

Phone 03-3943-1111

[Room Reservations] 03-3943-0996

[Restaurant Reservations] 03-3943-5489

[Event Reservations] 03-3943-1140

[Shop] 03-3943-7613

[Bridal Salon] 03-3943-0417

[Party & Banquet Reservations] 03-3943-7893

[YU, THE SPA] 03-3943-6958