

Special thanks to
GUEST PHOTOGRAPHERS 

ホテル椿山荘東京での素敵なお体験を撮影・投稿してくださりありがとうございました。
引き続き、フォトキャンペーンやホテルでの皆様からのご投稿をSEASONAL INVITATIONでも
ご紹介してまいりますので、非日常時間を写真でもお楽しみください。

We thank our guests for all the wonderful photos and videos of special moments at Hotel Chinzanso Tokyo.
We'll be posting some of the photos received in the photo campaign in SEASONAL INVITATION,
and hope you'll enjoy them as much as we did.



@alo8_15様



@coco_chancho様



@kasen_harahe様



GUESTS' GALLERY

ホテル椿山荘東京にお越しいただいた
ゲスト皆様の写真・動画をご紹介します。

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
[ウエ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

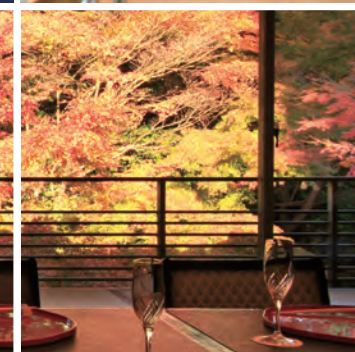
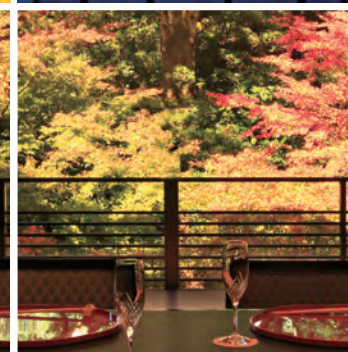


SEASONAL
INVITATION

秋

Harvest Greeting

2020.9.17 ▶ 11.12



世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO



錦絵のような紅葉が彩る 庭園の花鳥風月

The beauty of a garden bathed in postcard-perfect colors of autumn



国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。変更につきましては、随時ウェブサイトでご案内を申し上げますので併せてご確認ください。

In light of recent events, there may be changes made to the schedule. Any changes will be announced on our website.

庭園に秋を運んでくれるのは、ムクドリやメジロたち野鳥の鳴き声。10月に入ると、彼岸花の鮮やかな紅色が庭を彩ります。11月には十月桜が花開き、下旬になると木々が順に色づきはじめ、紅葉の季節が到来するのです。

ホテル椿山荘東京の紅葉のみどころは、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広がるスポットが、たくさんあります。

ほたる沢にかかる弁慶橋では、赤い欄干と真っ赤な紅葉が競演。三重塔と紅葉の組み合わせは、時空を超えた絶景を織りなします。散策が心地よいこの季節、庭園の花鳥風月を堪能してみませんか。

The vista of autumn leaves at Hotel Chizanso Tokyo dazzles with a combination of historic landmarks and waterways found around the gardens. Many spots boast expansive views reminiscent of the woodblock prints of old Edo. Take a pleasant walk through the garden to experience the true beauty of the season and of the grounds.

🔊 庭園散策にオーディオガイドが登場！

水の声、風の声、美しい水景など豊かな自然とうつろう四季に身をゆだね「ゆるやかな時の流れ」を思い出すひとときをお届けするオーディオガイドで新しい庭園散策をお楽しみいただけます。詳細はホテルHPをご覧ください。

Enjoy and learn more about our garden with the new audio guide!
For details, please visit the hotel website.

ホテル椿山荘東京の“ニューノーマル”な楽しみ方

テイクアウトメニュー

Takeaway Menu

予約制



ご家庭の味とはまた異なる ホテルメイドの味を洋食・和食・スイーツ まで幅広く、ご自宅やオフィスでもお楽しみいただきたいとの想いから、アフタヌーンティーやハンバーガーなど、多彩なメニューが登場。

We are pleased to introduce a diverse menu including afternoon tea, burgers and more. Enjoy the flavors of our hotel from the comfort of your home or office.

[受け取り時間] 11:30 ~ 18:00

[予約方法] ① 当日12:30までのお受け取りの場合
—— ご利用日前日18:00まで
② 当日13:00以降のお受け取りの場合
—— 受け取り時間の3時間前まで

③ 2日前18:00までのご予約が必要なメニューもございます。

[受け渡し場所] ホテル棟3F「セレクションズ」
※お受け取り時にご精算いただきます。

【お召し上がりのご案内】
商品の特性上、お召し上がりはご予約時間より4時間以内でお願いいたします。



ご予約・お問い合わせ
TEL. 03-3943-9951 (10:00 - 18:00)



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



栗とさつまいもの風味が
広がる、秋色のエクレア

Autumnal éclairs redolent with
chestnut and sweet potato

栗とさつまいもクリームのエクレアは、
甘露煮とリキュールの風味をプラス。
栗のパンナコッタはコーヒーゼリーと
あわせ、香りがたかく仕上げました。

The chestnut and sweet potato cream eclairs are accented
with sweet bean and liqueur notes.
Accompanied by coffee jelly, the chestnut pannacotta
is a highly aromatic dessert.

10.1 ▶ 10.31

マロンアフタヌーンティー
Marron Afternoon Tea
¥4,500

冬の始まりにお届けする
林檎のアフタヌーンティー

An apple-themed afternoon tea
to herald the start of winter

ゼリー、ムース、ケーキにスコーンと、
旬を迎える林檎のさまざまな表情を
引き出したアフタヌーンティーです。
赤林檎のムースは、見た目も華やか。

This afternoon tea explores every aspect of this
seasonal fruit, from jelly and mousse to cakes and scones.

11.1 ▶ 11.30

アップルアフタヌーンティー
Apple Afternoon Tea
¥4,500



ご予約・お問い合わせ
TEL. 03-3943-0920 ル・ジャルダン (10:00 - 21:00)

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



徐々に色づいていく
秋の庭園を表現したコース

A menu that captures the
changing face of our autumn garden

ディナーの和牛フィレ肉のグリルは、
泡をあしらって秋の雲海を表現。
ポルチーニや茄子など、
秋の味覚をたっぷり詰め込みました。

For dinner, the grilled "Wagyu" filet is shrouded in
foam, evoking an autumnal sea of clouds.
The dish is packed with the seasonal flavors of
porcini mushrooms and aubergine.

Dinner

9.17 ▶ 11.30

Cielo autunnale
～秋の空～

Lunch ¥5,100
Dinner ¥15,300



Lunch



料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI



中秋会席

豊かなる秋の恵みを
和食伝統の技と真心を込めて

This menu wholeheartedly embraces the abundance of autumn and the art of traditional Japanese cuisine

強肴の松茸と和牛フィレのフライは、玉葱ソースと酢橘塩でさっぱりと。その食事は鮭といくらの炊き立ての土鍋御飯をお楽しみください。

The substantial fare of tempura *matsutake* mushrooms and "Wagyu" filet is leavened by the onion sauce and *sudachi* citrus salt. Round off in style with a steaming salmon and caviar hotpot

9.17 ▶ 11.12

秋の味覚会席
Autumn Flavor Kaiseki
¥20,400

中秋会席
Chushu Kaiseki
¥23,100



そば処 無茶庵

Soba Dining MUCHA-AN



健康美容食材を取り入れた
彩り豊かなそば会席

Our colorful soba kaiseki full of ingredients that promote health and beauty

そば煎餅、そば麩焼き、そば茶と色々な手法でそばを調理。その伊勢海老そばは、殻でとった濃厚なだしが後を引くひと品です。

A range of techniques are used to make our soba menu items, which include *senbei* crackers, *fuyaki* pancake and buckwheat tea.

9.17 ▶ 11.12

そば御膳 ～谷錦～
Soba Course
Lunch ¥3,700

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

6 そば会席 ～居待月～

日本料理 みゆき

Japanese Restaurant MIYUKI



悠楽御膳

味覚の秋ならではの美食を、五感で楽しめる御膳

A dazzling course for the five senses, befitting of the tastiest season

松茸、柿、栗など、先付からデザートにかけて秋の実りをふんだんに使用。美しい前菜には、職人技が光ります。

From the amuse-bouche to dessert, we use an abundance of autumn produce from *matsutake* mushrooms to persimmons and chestnuts. True craftsmanship shines through in the beauty of our appetizers.

9.17 ▶ 11.12

悠楽御膳
Lunch Course
Lunch ¥5,100

秋会席 ～秋麗～
Kaiseki Course
Dinner ¥15,300

石焼料理 木春堂

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO



溶岩プレートで味わう
和牛の極上すきしゃぶ

The finest "Wagyu" beef sukishabu served on a lava hotplate

素材そのものの味を引き出す、溶岩プレートを使用した会席です。メインは甘辛だれの和牛すきしゃぶ。温玉とともにご賞味ください。

A lava hotplate is the platform for this kaiseki menu, serving to maximize the flavor of the produce. The main dish is "Wagyu" beef sukishabu served with salty-sweet sauce, accompanied by slow-cooked egg.

9.17 ▶ 11.12

石焼ランチ ～木立～
Stone-Grilled Lunch
¥5,100

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



石焼会席 ～秋風～
※焼物材料は2名様分のイメージです。

7



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

“果実と熟成”をテーマに
芳醇な秋の香りを表現

The mellow flavors of autumn under the theme of “fruit and maturation”

熟成されたチーズや生ハムと、果実の甘酸っぱさの組み合わせ。スパイスやピネガーなどを使用し、豊かな香りと風味を生みだしました。

Combines ripe cheese, prosciutto and the tangy sweetness of fruit. The rich aroma and flavor are created using a combination of vinegar and spices.

9.17 ▶ 11.30

Fruits et maturation
～果実と熟成～

Lunch ¥4,450
Dinner ¥6,390



メインバー ル・マーキエ
Main Bar LE MARQUIS

美しい秋の風景を表現した
カクテルセレクション

A selection of cocktails
celebrating the beauty of autumn

秋の山をイメージした「紅葉」、夕日がテーマの「落陽」、中秋の名月を表現した「名月」と、深まる秋の情景をカクテルで表現。

Our cocktails evoke late autumn scenes, from the “Koyo” that takes you to the rust-colored mountains, to the “Rakuyo” for the setting sun and the “Meigetsu” named for the harvest moon of mid-autumn.

9.17 ▶ 11.12

Autumn Cocktail Selection
オータムカクテルセレクション

各 ¥1,850



ハロウィン
HALLOWEEN



親子で楽しむ
ハロウィンスタンプラリー&カフェ 2020

Halloween Stamp Rally & Café 2020

お気に入りの仮装をして、地図を片手にホテル内を巡り、スタンプを集めよう! スタンプラリーの後は、カフェでハロウィンデザートをお楽しみください。

Dress up in your favourite costume, grab a map and search the hotel grounds to collect stamps! After the stamp rally, enjoy a Halloween-themed dessert at the café.

10.28 & 10.29

【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

一般料金 ¥3,000/会員料金 ¥2,800 ※消費税・サービス料込

※事前予約制(3日前迄)

※各部25組限定



TEL. 03-3943-1140 予約センター (9:00-20:00)

ハロウィン
親子プライベート英語レッスン付き
ステイプラン 2020

Halloween Family Stay Plan including Private English Lesson 2020

外国人講師によるプライベート英語レッスン、レストランでのハロウィンディナー、ご宿泊が付いたスペシャルプラン。お子様の年齢に合わせたプライベートレッスンで楽しく英語に触れ、親子でホテルステイを楽しもう!

This special package adds a private English lesson with foreign tutor and Halloween dinner at the casual dining The Bistro to your stay.

10.23 & 10.30

プライムスーペリア (45㎡)

1室2名様ご利用 ¥64,700～

プライムデラックス [和洋室] (64㎡)

1室4名様ご利用 ¥106,400

【内容】 ・外国人講師によるプライベート英語レッスン45分

・レストランでのハロウィンディナー大人人数分

・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)

※事前予約制(1週間前迄)

※各日4組限定

※小学生以下のお子様宿泊無料

※お子様のお食事は別途有料

TEL. 03-3943-0996 宿泊予約 (9:00-20:00)



日本ホームパーティー協会
×
ホテル椿山荘東京



10.5

ご自宅でハロウィンパーティーを開くためのテーブルコーディネートと料理教室を開催。お子様と一緒に参加できるワークショップです。

A cooking class including a lesson in table setting for when you throw your own home Halloween party. It's a fine workshop for you and your children to enjoy together.





ステイプラン
LUXURY STAY PLAN



長寿のお祝い ご宿泊プラン

Long Life Stay Plan

9.1 ▶ 12.29

都会の喧噪から離れ、これまでの歩みを語らう
ゆったりとしたひと時をお過ごしください。
広々としたスイートルームからは
ホテルの庭園が一望できます。
ご両親や大切な方への贈り物としてもおすすめです。

A chance to relax and reflect on the highlights of a
life well lived, far from the din of the city.
Recommended as a gift to a parent or other loved one.



還暦には赤、古希・喜寿なら紫、
傘寿・米寿のお祝いには黄色をお選びください。

和室スイート (布団/83㎡)
1室6名様ご利用 ¥187,300～

プライムデラックスガーデンスイート (83㎡)
1室2名様ご利用 ¥153,500～

プライムプレミアガーデンスイート (93㎡)
1室2名様ご利用 ¥193,600～
1室4名様ご利用 ¥243,900～ 2ベッドルーム (138㎡)

[内容] ・洋食・和食から選べる朝食(レストラン)
・赤、黄、紫の3色から選べるホテルオリジナルぬいぐるみと小菓子
・3つのスタイルから選べるフラワーギフト
(花束・フラワーアレンジメント・ブリザードフラワー)

<オプション>
・日本料理「みゆき」で「長寿祝いプラン」ご利用の場合、皆様に
乾杯酒としてグラスシャンパンをご提供
・平日限定 1ポーズ記念撮影&データプレゼント
¥16,500 (ホテル棟写真室)

TEL. 03-3943-0996 宿泊予約 (9:00-20:00)

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



夏の疲れを癒し、冬に備える
ジンジャーのオイルで血行促進を

Luxurious relaxation to ease away the strains of summer

夏を乗り切ったからには、思う以上にダメージを
受けているもの。冷えや疲労をケアして、来る冬への準備を。
スパの温泉でゆっくりと温めてから、心身ともにリフレッシュする
リラクゼーションタイムへご案内いたします。
血行を促進し、身体の緊張をほぐす「ローズマリー」と
「ジンジャー」のオイルで、背中、脚、頭皮、デコルテ、
お腹へと手のひらでゆっくりとトリートメントいたします。

After gently warming yourself in the hot spring, take a full body
treatment using rosemary and ginger oils to relieve all tensions.

リラククス フルボディトリートメント 60分
Relax full body Treatment (60 min.)

9.17 ▶ 11.12

[料金] ¥20,500

悠 YU, THE SPA by L'OCCITANE
新しいフェイシャルメニュー登場

A facial treatment to make you glow from within

日本に初上陸してから2年。ご好評いただいております
悠 YU, THE SPA by L'OCCITANEに、ロクシタン唯一の
美白スキンケアライン「レーヌブランシュ」シリーズと、
日本式指圧を取り入れた手技を組み合わせた
フェイシャルトリートメントが新たに加わります。
肌を引き締めると同時に顔の緊張を深部からほぐす
指圧で、自然な透明感と輝きをもったエレガントな肌へと
導くこまやかなひとときをお届けします。

A treatment combining the unique Reine Blanche
skin illuminating series from L'Occitane and the techniques
of Japanese shiatsu massage.

レーヌブランシュ イルミネーティング
パーフェクション 90分

Reine Blanche Illuminating Perfection (90 min.)

9.17 ▶

[料金] ¥29,000



TEL. 03-3943-4785 悠 YU, THE SPA (10:00 - 21:00)

イベント EVENT



大人の料理体験教室プレミアム&ランチ ～本格テリーヌでテーブルを華やかに～

Premium cooking lesson and Lunch

バンケット料理長・十代雅之の考案レシピをもとに、本格テリーヌ作りをホテルのシェフとともにマスター。体験教室の後はシェフ特製ランチで優雅なひとときをお過ごしください。ご参加者にはシェフ特製レシピをプレゼントいたします。

Authentic hotel-made terrines perfect for entertaining. Create two terrines with your cooking teacher, based on the chef's own recipes. Participants take home a special recipe as a memento.

9.18, 9.19, 9.21, 9.25, 9.27, 9.30

【時間】 受付(集合) 10:30 / 体験教室 11:00～12:30
食事 12:30～14:00

【会場】 バンケット宴会場

【料金】 お一人様 ¥10,000

【体験教室】 おもてなしにぴったりのテリーヌ作り
「秋の木の实とフォアグラの入ったテリーヌ」を2本作ります。

【お食事】 料理/シェフ特製テリーヌのランチプレート
&スイーツステーション
・スイーツとパンはお好きなだけお召し上がりいただけます。
飲物/フリードリンク(ソフトドリンクのみ)

【持ち物】 エプロン

※未就学のお子様のご参加はご遠慮ください。



※イベントの注意事項のご案内はHPをご覧ください。
For a list of notices about the event, please visit the hotel website.
TEL. 03-3943-1140 イベント予約(9:00 - 20:00)

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。

A party plan that delivers the full experience of autumn colors and flavors.

10.1 ▶ 11.30

【料金】 Plan A ¥9,800

Plan B ¥11,000

Plan C ¥13,000

※バンケット棟限定

早期ご成約特典あり

ご利用日2ヶ月前までに
ご予約のお客様限定



TEL. 03-3943-1171 宴会予約(9:00 - 18:00、土日祝10:00 - 17:30)

インタビュー THE INTERVIEW

“物”が蘇る瞬間は最高。一日があっという間なんです。

ホテル椿山荘東京 施設管理課 板橋 佳子



もともとは文具メーカーで一般事務をしていましたが、やりがいを感じられる仕事に就きたいと転職を決意。求人雑誌で出会ったのが、家具の修復師という仕事でした。「まったくの初心者だったので、入社後はいちから修業。家具や陶器、大理石の壁の修復など、さまざまな技術を学びました」

転職した5年後にその技術が認められ、得意先として通っていたホテル椿山荘東京に入社することになったそう。以来、約20年に渡って、ホテル内の家具や備品、壁、床などの修復を担っています。「破損部分を特殊なパテで修復し、大理石や木目、陶器の色に合わせて着色していくのが基本的な流れ。綺麗に仕上がったときの、達成感がたまりません。うまくいかずにへこむときもありますが、そんなときは以前にうまく修復できた家具などを見に行き、気分を奮い立たせています」

作り手に敬意を払うことも、とても重要。「材料費も人手もかけて、いちから作ることはとても大変。少し欠けたり割れたりしただけで、簡単にゴミにしたいと思っと思っています。依頼されたものが修復されて、「わあ、こんなに綺麗になったんだ!」と喜ばれることも大きなやりがいに。当ホテルの家具や調度は、1992年の創業以来使われているものばかり。訪れるお客様が『また来たい!』と思えるような、上質な空間を保つ一員でありたいと思っています」

I began my career as a restorer learning techniques through work like furniture, pottery, and marble walls before being hired at Hotel Chinzanso Tokyo. Fixing the cracked or broken furnishings of the hotel like magic has helped it keep the same elegant atmosphere for some 30 years. Guests enjoying the hotel enough to come back and visit us again is very motivating to me.

Written by Haruna Hagiwara

インフォメーション
INFORMATION



シーズナルケーキのご案内

Seasonal Cakes

抹茶スポンジに黒豆を忍ばせ、和栗のペーストを絞った和テイストのモンブランやフレッシュな無花果を使ったタルトをご用意。さらに、こだわりの厳選素材を使用したパウンドケーキが登場。

We have black bean-filled matcha sponge cake, Japanese-accented Mont Blanc cake layered with local chestnut paste and tart made with fresh figs.

9.1 ▶ 10.30

- 和栗のモンブラン ～宇治～ ￥700
- 無花果のタルト ￥650
- 極 和栗のパウンドケーキ ￥4,500
- 極 八女茶と黒豆のパウンドケーキ ￥4,500

TEL. 03-3943-7613 ホテルショップ (8:00 - 20:00)

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庭園内にある神殿、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。

【開催日】 土日祝10:00 - 19:00、平日11:00 - 19:00

平日火曜日定休

※事前にご予約をお願いいたします

【場所】 ブライダルサロン

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



秋の絶景フォトキャンペーン

Scenic Autumn Instagram Photo Campaign



“秋の絶景”の写真・動画を、Instagramで募集。四季の中でも色鮮やかに色づく秋の絶景をシェア！特に素敵な投稿をしていただいた方には、ホテルのお食事券などをプレゼント。

We're recruiting pictures or videos of "Scenic Autumn". We can't wait to see the true colors of the fall season! The most beautiful posts will be rewarded with a restaurant dinner or similar.

9.1 ▶ 10.31



インフォメーション
INFORMATION

庭園のライトアップリニューアル
& 「東京雲海」が出現

New Garden Illumination and Sea of Mist

10月1日(予定)～ ホテル椿山荘東京の庭園で新たな演出が始まります。朝の清々しい空気、昼間の瑞々しい風、夜の幻想的な光。豊かな自然に包まれて、自分が潤うゆるやかな時間をぜひご体験ください。

From October 1st, the gardens of Hotel Chinzanso Tokyo will be the site of an impressive illumination the likes of which have never been seen before. One thousand lights will be coordinated to show the beauty of the night garden, which will be blanketed in a sea of mist evoking the natural allure of the Japanese landscape.

10.1 ▶



～千の光のライトアップ～

An Illumination of 1,000 lights

木々を一本一本丁寧に1,000灯のLED投光器でライトアップ。千の光は常にゆらぎ、時に強く光り、時に弱く灯り、時に消える。ゆらぐ光により、暗がりのなかから木々の息吹や力が姿を現し、庭園全体の生命を感じていただけます。

1,000 LED light bulbs cast their glow on each tree in the garden. Ever changing, shifting from bright, to dim, to dark. The fleeting lights among the dark express the vitality of the trees, giving a sense of life to the entire garden.

～東京雲海～

Tokyo Unkai

国内最大級の霧の庭園を演出。建物から見下ろせば雲海が広がり、庭園に降り立つとそこは霧に包まれる幻想的な空間。雲海は、大気層、気温や風、時間など様々な条件が整ったタイミングでのみご覧いただける奇跡の風景。伝統と現代の技術を融合させ、東京でこの奇跡の絶景をお届けしてまいります。

The garden becomes the location of a sea of mist of unprecedented scale. Looking down from the buildings, the vast mist stretches below, and stepping out into the garden transports one into an illusory world. Natural seas of mist or clouds are rare phenomena that can only be viewed when natural factors such as air pressure and wind align. Recreating this traditional sight with modern technology, we bring you a miraculous landscape in the middle of Tokyo.



東京雲海記念プランも
ございます。
詳細はHPをご覧ください。

コラボレーションディナー

「和と伊」～発酵～

The chefs of Il Teatro and Ryotei Kinsui present a Japanese and Italian Collaboration

料亭「錦水」調理長 枇杷阪とイタリア料理「イル・テアトロ」調理長 田畑のコラボレーションディナーイベント。記念すべき第1回目の今回は「発酵」をテーマに、日本料理とイタリア料理を融合させ、驚きのあるスペシャルコースをご堪能いただけます。

A collaboration event between the head chefs of Ryotei Kinsui and Italian Restaurant Il Teatro. The first installment combines Japanese and Italian dishes making special use of fermented ingredients.

TEL. 03-3943-1140 予約センター (9:00-20:00)



9.25

【時間】 受付 18:00 / 食事 18:30～21:00

【料金】 ¥25,000(料理・飲物・消費税・サービス料込)

【会場】 料亭 錦水「八千代」

【定員】 25名様



ホテル会員様限定料金、プランのご案内

Plans at special prices for hotel members

大人の料理体験教室プレミアム&ランチ
～本格テリーヌでテーブルを華やかに～

Premium cooking Lesson and Lunch



バンケット料理長・十代雅之の考案レシピをもとに、本格テリーヌ作りをホテルのシェフとともにマスター。体験教室の後は、シェフ特製ランチで優雅なひとときをお過ごしください。

9.18, 9.19, 9.21, 9.25, 9.27, 9.30

お一人様 通常料金 ¥10,000

カメラクラブ会員様、
アニバーサリークラブ会員様、
スパ会員様優待料金
¥8,600【WEB予約優待 ¥8,300】

四季advantage会員様優待料金
¥8,800【WEB予約優待 ¥8,500】

[時間] 受付(集合) 10:30/体験教室 11:00～12:30/食事 12:30～14:00

[会場] バンケット宴会場

[持ち物] エプロン

TEL. 03-3943-1140 イベント予約(9:00 - 20:00)



キャンペーンアカウント
ログインはこちら

料亭 錦水 還暦・長寿のお祝いプラン

RYOTEI KINSUI 60th birthday and long-life celebration plan



9.1 ▶ 11.30

還暦・長寿、金婚式・銀婚式のお祝いを料亭 錦水の季節の会席料理とともに。豊かな自然と笑顔に囲まれ、晴れやかなひとときを。

Enjoy a pleasant moment with one of Kinsui's seasonal kaiseki meals celebrating a long and rewarding life.

4名様パック ¥100,000

[追加料金]

大人1名様につき ¥22,000

※消費税・サービス料込
※他の割引・優待との併用不可

特典

- ホテル椿山荘東京写真室での記念写真撮影(六つ切り・1ポーズ)
- 乾杯用スパークリングワイン(または還暦祝い用の赤いちゃんちゃんこ)
- ※ノンアルコールドリンクもご置きます。
- ※お子様料理やその他のご要望も承ります。詳しくはお電話にてお問い合わせください。

金婚式・銀婚式お祝いプラン

Anniversary Plan

4名様パック ¥125,000

[追加料金]

大人1名様につき ¥22,000

特典

- ホテル椿山荘東京写真室での記念写真撮影(六つ切り・1ポーズ)等
- 赤飯折詰
- 乾杯用スパークリングワイン
- アレンジメントフラワー(ミニブーケ)

会員様限定
プレゼント

対象期間中にご利用いただきますと、上記特典に加えて、さらに花束(8,000円相当)、またはデコレーションケーキ(ホール)をプレゼントいたします。ご予約時にいずれかをお選びください。

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3943-5489 レストラン予約(9:00 - 20:00)

各ご優待をご利用の際には必ず、会員証のご提示をお願いいたします。
会員証を紛失された方は会員事務局へご連絡ください。

TEL. 03-3943-1201 ホテル椿山荘東京 会員事務局(9:30～18:00 *土・日・祝日を除く)

ご宿泊ご優待(ご朝食付き)

Special Stay (with breakfast)

▶ 2021.6.30

[内容] ・1泊

- ・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
- ・スパ(プール・温泉・フィットネスジム)の半額利用特典(1名様¥4,400 → ¥2,200/泊)



キャンペーンアカウント
ログインはこちら



一泊ご朝食付き
(1室2名様ご利用時)

日～木曜日 金曜日 土・休前日

※1室1名様または3名様でのご利用料金はお問い合わせください。

※9/21,12/26,12/29,3/21～3/25,3/28～4/1,
4/4～4/8,4/29は金曜日料金、
9/20,11/22,12/30,1/10,5/2～5/4は
土休前日料金となります。

ブライムエグゼクティブスイート(60㎡)	¥54,700～	¥57,800～	¥65,000～
ブライムデラックス(55㎡～)	¥51,000～	¥54,100～	¥61,300～
ブライムスーベリア(45㎡)	¥39,700～	¥42,800～	¥50,000～

※ガーデンビューや83㎡以上のスイートルーム、早割のご優待もご用意しております。

リフレッシュステイ

(ご朝食・スパ利用付き)

Luxury Stay (with breakfast and spa)

▶ 2020.12.30

1室2名様ご利用

ブライムエグゼクティブスイート(60㎡)

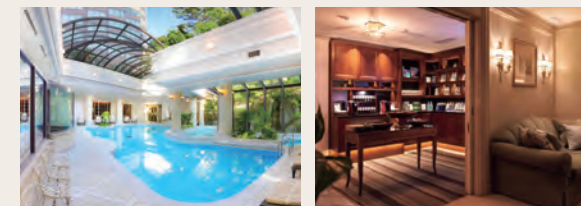
<通常> ¥112,892 > <ご優待料金> ¥63,500～

[内容] ・1泊

- ・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
- ・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)ご利用
- ・バゴダラウンジのご利用
- ※スイートルームゲストのみ
- ・駐車場のご利用



キャンペーンアカウント
ログインはこちら



※宿泊税別 なお2020年7月1日から2021年9月30日までの間は宿泊税は課税されません。
※2020年9月7日～9月11日はプールエリアおよび屋外エリアのメンテナンスがございまして、ご利用のお客様にはご迷惑おかけしますがご理解ご了承のほど、よろしくお願い申し上げます。
※除外日:2020年12月31日～2021年1月2日

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3943-0996 宿泊予約(9:00 - 20:00)

ホテル会員様限定料金、プランのご案内

Plans at special prices for hotel members

記念日プラン

Anniversary Plan

お誕生日やご結婚記念日など、大切な方と大切な時間を特別な料理とともにお過ごしください。

These plans include menus that are ideal for special occasions with someone dear to you, such as birthdays or wedding anniversaries.

10.1 ▶ 12.18

[会場] 3つのレストランよりお選びください。

[料金] お一人様 ¥13,000



- 【特典】①チョコを纏ったイチゴとメッセージ付きデコレーションプレート
②乾杯のお飲み物1杯
③ミニブーケ
④デジタルカメラによる記念写真

※消費税・サービス料込。
※特別プランにつき、他の割引・優待との併用不可。
※2日前までの事前ご予約制。

イタリア料理 イル・テアトロ

日本料理 みゆき

石焼料理 木春堂



会員様限定 ランチ・ディナーコース

調理長の技が光るこだわりのメニューと季節の美食をご堪能ください。

A members-only full-course lunch and dinner, with seasonal ingredients prepared to perfection by the artistry of our head chefs.



プラン予約、
詳細はこちら

ホテル椿山荘東京会員組織 四季 advantageのご案内

For Hotel Chinzanso Tokyo Shiki Advantage Members

ご入会いただいた方には季節の最新情報や会員様特別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. Only available to residents of Japan.

※入会金・年会費は不要

TEL. 03-3943-1201 会員事務局 (9:30 - 18:00 土日祝を除く)



✉ 新規ご入会・メルマガ申し込み

会員様ご優待やホテルの最新情報などをお届けする、ホテル椿山荘東京のメールマガジンにぜひご登録ください。

ホテル椿山荘東京の安全対策

Security measures at Hotel Chinzanso Tokyo



ホテル椿山荘東京では、お客様および従業員の健康・安全を最優先に考え、またお客様皆様に安心して快適にお過ごしいただけますよう対策を講じてまいります。

With the health and safety of our guests and employees the top priority, Hotel Chinzanso Tokyo has a suite of security measures in place to ensure that your stay is comfortable, safe and secure.



重要

当面の間、安全のため、庭園を含む施設ご入館は、営業施設ご利用のお客様に限らせていただきます。あらかじめご了承くださいませ。

国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。最新の営業情報はHPをご確認ください。

本誌備考

- ・写真はイメージです。・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、消毒をいたしてあります。

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 plan prices (stays, events, etc.) include consumption tax and service fee. For stay plans, a separate Tokyo accommodation tax will be collected.