

SEASONAL  
INVITATION

# 新緑・蛍

Green Luxe  
2019.4.8 — 5.16

Firefly Fantasy  
2019.5.17 — 6.30

世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山莊 TOKYO  
CHINZANSO



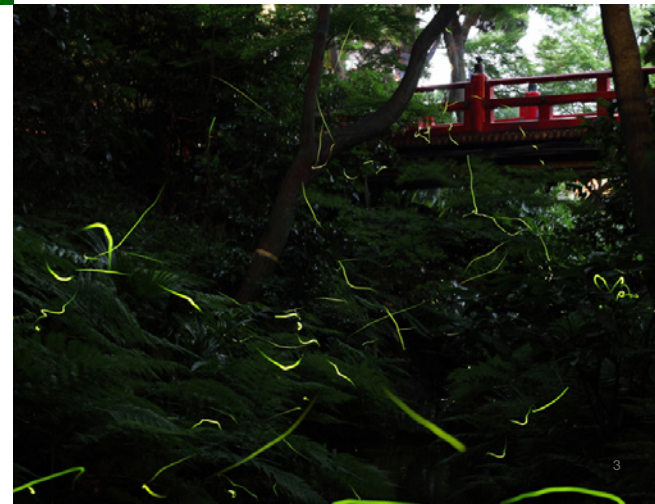
## 新緑の輝き、蛍の光。

新緑の季節はホテル椿山荘東京の庭園が生き生きと輝く季節。木々はやわらかい萌黄色から若葉色へと急速に色を変え、やがてまばゆいばかりの緑で庭園が埋め尽くされていきます。緑のパワーを存分に身体に取り入れながらの庭園散策をぜひお楽しみください。

5月中旬からは蛍の飛翔が始まります。1954年、「東京の子どもたちに蛍を見せてあげたい」という当社創業者の小川栄一の思いから始まった「ほたるの夕べ」は、時を経た今も初夏の風物詩として愛され続けています。庭園内から湧出する秩父山系の水に育まれ、羽化したゲンジボタルたちが、光を放ちながら水辺を舞う姿はまさに幻想的。都心とは思えない深い緑と清らかな水が実現する奇跡の光景に酔いしれてください。

※蛍は気象条件等により、ご覧いただけない場合がございます。

With springtime comes the lush green of new leaves in our garden. It is also the season for the radiant beauty of fireflies. You will forget that you are in the city.

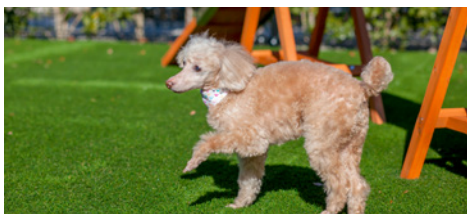


*forget that you are in the city*



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.*

ステイプラン  
LUXURY STAY PLAN



愛犬と一緒に過ごす  
特別な記念日ステイプラン。

A special stay plan for you and your beloved dog

お泊りでの旅行がなかなか叶わない愛犬家の方々に、人の健康でおなじみの「タニタ」元会長の谷田大輔氏が「人と動物の健康」をサポートするために立ち上げたFanimalとともに、人も愛犬も安心して、特別な記念日を贅沢に過ごすことができるステイプランをご用意いたしました。

Since it's hard for those with dogs to get away for a vacation, we're inviting you to bring your dog when you stay with us for special anniversaries. Enjoy a meal together in your room and go for a walk in the private dog park.

4.8 ▶ 6.30

アニバーサリーステイ with わんちゃん

[プライムスーベリア シティビュー] (45m<sup>2</sup>)  
1室2名様ご利用 お一人様 ¥41,300～  
\*宿泊税別

内容  
1泊、ルームサービス (ティータイムスイーツ、  
記念日ディナーコース&スパークリングワイン、朝食)

特典

- ・ わんちゃんの健康的なお食事のご提案として「バランスライフ」のドッグフードのサンプルと、特別なご褒美として低脂肪でヘルシーなカンガルーのお肉を主原料にして作られたトリーツのプレゼント
- ・ プライベートドッグパークのご利用 (1時間/ご滞在中1回/平日限定/土日祝は当日お問い合わせください)
- ・ ほか、詳しくはホームページをご覧ください

3日前までにご予約ください。7kg以下の愛犬に限ります。ご利用時はホテルペットポリシーにご署名いただきます。

宿泊予約: 03-3943-0996 (9:00-20:00)

ステイプラン  
LUXURY STAY PLAN



～プライベートホテルナイト～  
閉園後の庭園へご招待。

Experience a romantic night of the fireflies

ゆったりと舞う蛍の光に酔いしれる贅沢なひととき。下記対象プランでご宿泊の5組様だけを、閉園後の庭園へと特別にご招待いたします (23時～の30分間)。メインバー「ル・マーキー」での一杯が、お二人のロマンティックな一夜をより艶やかに。

You are invited to a unique night out in our garden to watch the fireflies dance — after the garden closes. This private plan is limited to 10 couples and comes with a complimentary firefly cocktail from our bar Le Marquis.

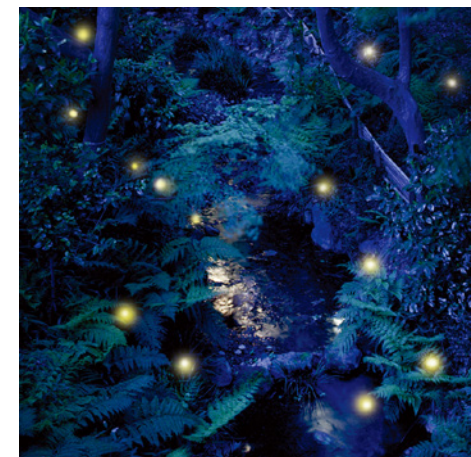
5.17 ▶ 6.20

プライベートホテルナイト ご招待対象プラン

① アクアガーデンステイ  
[アクアガーデンルーム] (64m<sup>2</sup>)  
1室2名様ご利用 お一人様 ¥34,000～  
\*宿泊税別

内容

1泊、朝食、スパ、メインバー「ル・マーキー」でのドリンク1杯



② ダイヤモンドコレクション  
[ビューバススイート] (93m<sup>2</sup>)  
[ハイドアウェイガーデンスイート] (93m<sup>2</sup>)  
[和室スイート] (83m<sup>2</sup>)  
1室2名様ご利用 お一人様 ¥74,000～  
\*宿泊税別

内容

1泊、朝食、スパ、メインバー「ル・マーキー」でのドリンク1杯、スイートルームゲスト専用ラウンジのご利用

宿泊予約: 03-3943-0996 (9:00-20:00)

初夏の風物詩「ほたるの夕べ」。  
蛍舞う幻想的な夜を。

See the phenomenal dance of the fireflies

ホテル椿山荘東京の初夏の風物詩「ほたるの夕べ」。おすすめの観賞スポットは「ほたる沢」、「水車」、「古香井」、そして「ほたるの洞窟ビオトープ」。特にほたる沢に架かる「弁慶橋」からの左右上下に舞う蛍の美しさは圧巻です。ご家族で、あるいは大切な方と一緒に、幻想的なひとときをディナー後にお楽しみください。

Experience an evening of fireflies at Hotel Chinzanso Tokyo. Some of the best spots to watch these luminous insects include the waterfall, the waterwheel, and the well. See them fly in all directions from inside the cave.

蛍は気象条件等により、ご覧いただけない場合がございます。

蛍観賞スポット



緑のパワーを感じながら  
庭園散策でリフレッシュ。

The refreshing beauty of our garden leaves

輝くような新緑に埋め尽くされるこの季節の庭園散策は、気候のよさも相まって最高の気持ち良さです。庭だけでなく、お部屋や各レストランなどから眺める緑もまた格別です。そこに満ち溢れる生命の息吹を感じながらのステイやお食事、リフレッシュしてみてくださいいかがですか？

Be enveloped in verdant greenery as you take a stroll through our garden this spring. Its refreshing beauty can also be enjoyed from spots inside the hotel, such as restaurants and rooms.



ゴールデンウィークのおすすめプランはこちらをご覧ください。



ロビーラウンジ ル・ジャルダン

Lobby Lounge LE JARDIN

## 辻利兵衛本店 × ホテル椿山荘東京

TSUJI RIHEI HONTEN and Hotel Chinzanso Tokyo Collaboration

1860年創業の京都・宇治「辻利兵衛本店」  
とのコラボレーションアフタヌーンティー。

栽培から茶葉のブレンドなどにこだわった  
質の高い宇治茶を提供しているほか、本物  
の宇治茶スイーツを味わえる茶寮も展開する  
「辻利兵衛本店」と、新しい宇治茶スイ  
ーツの魅力をご体感いただきたいという想いから、  
このコラボレーションが実現しました。

オリジナルブレンドの茶葉を使用したス  
イーツや、スイーツに合わせて選んだ宇治茶  
とのマリァージュを。

緑輝く季節に、ここでしか味わえない宇治  
茶の新しい世界をお楽しみください。

4.8 ▶ 5.31

Premium 宇治茶アフタヌーンティー  
Premium Uji tea Afternoon Tea  
¥4,300 / ウェルカムドリンク付き ¥4,800

We are pleased to be collaborating  
on a special afternoon tea with  
TSUJI RIHEI HONTEN, a green tea  
café and shop from Kyoto founded in 1860.

Try Kyoto's famed special Uji green  
tea, made from a blend of carefully  
selected tea leaves, together with  
authentic Uji tea desserts — a truly  
exquisite combination. Treat your  
senses to a new world of green,  
during the greenest of the seasons.

\*6.1〜のアフタヌーンティーはプロヴァンスアロマをテーマにした、  
ロクシタンコラボレーションアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。  
ご予約ください。



イベント

EVENT



## 空中庭園で愉しむシャンパン。 緑の中で贅沢なひとときを。

A verdant luxury in our Champagne Garden

毎年夏に好評を博している「シャンパンガーデン」を、新  
緑の美しい5月の週末に開催いたします。4種のシャンパ  
ンのフリーフローをオードブルプレートとともにお楽しみ  
いただけます。緑を一望する空中庭園で、初夏の贅沢な  
ひとときをお過ごしください。

Our popular annual Champagne Garden event returns in May.  
For three consecutive weekends, we will have four kinds of free  
flowing Champagne on offer, which you can enjoy together with  
a plate of hors d'oeuvres. Start the summer with a verdant luxu  
ry, sipping on a glass of bubbly and looking out on the striking  
green foliage of our garden.

5.10 & 5.11, 5.17 & 5.18, 5.24 & 5.25, 5.31

シャンパンガーデン in Green

【時間】 17:00~20:00 (120分制/予約制)  
【会場】 ホテル5階 空中庭園「セレニティ・ガーデン」  
【料金】 ¥10,000  
【内容】

- ・ モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル (お一人様1杯)
- ・ 4種シャンパンのフリーフロー (90分間)
- ・ モエ・エ・シャンドン / マム・グラン・コルドン /  
ニコラ・フィアット / テタンジェ
- ・ ビール、ワイン、各種カクテル、ノンアルコールドリンク
- ・ オードブルプレート

\*予約開始 3/15~

\*雨天・強風の場合は、カフェ「フォレスト」等へご案内いたします。



レストラン予約: 03-3943-5489 (9:00-20:00)

5.17 ▶ 7.7

## ほたるの夕べディナーbuffet 2019 ～記憶に残る、特別な日～

The Evening of Fireflies dinner buffet

幻想的に蛍舞う季節。家族や大切な人と過ごす  
この日が、思い出に残る日となりますように。

Your unforgettable evening of fireflies starts with a delectable  
dinner buffet. Create a lasting memory with your family or  
someone special.



サーロインローストビーフ



中華料理



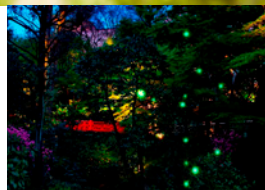
ひつまぶし



デザート各種

- [時間] 食事 19:00～21:00  
\*受付は30分前より開始いたします。  
\*日により18:00～20:00、18:30～20:30、19:30～21:30開催の場合がございます。  
ご予約時にご確認ください。  
\*受付場所はバンケット棟3Fロビーにてご案内しております。ご来館時にご確認ください。

- [会場] 宴会場  
[料金] 大人 月～木 ¥9,800、金土日 ¥10,500  
小学生 ¥4,500、幼児(3歳～) ¥2,500  
[メニュー] 料理：和洋中buffet  
飲み物：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)



イベントの注意事項のご案内は最終ページをご覧ください。配席はホテル一任となります。お食事会場から蛍はご覧いただけません。  
\*蛍は気象条件により、ご覧いただけない場合がございます。  
「ほたるの夕べディナーbuffet 2019」付き宿泊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。

毎年好評のサーロインローストビーフに人気のにぎり寿司やひつまぶしをはじめ、初夏の夜を満喫する多彩なメニューをご用意いたしました。今年は、フカヒレ・黒豚・海老を用いた点心や鮑入りの海鮮炒め、自家製チャーシューなどの中華料理も充実。そのほか、じっくり、時間と手間をかけてご用意したホテル特製ポークカレー、ホワイトカレーなどのこだわりカレー4種やホテル伝統料理も勢揃い。お食事の後は、炎の演出が迫力のパイナップルのフランベや、自分好みで作るパフェなどをお楽しみください。蛍の夜の思い出とともに贅沢で楽しいディナーbuffetを大切な方と一緒に満喫ください。

From sirloin roast beef to sushi to sliced eel on rice, our colorful spread of dishes is sure to delight. Our buffet this year includes a range of Chinese favorites, including shark fin soup and stir-fried seafood with abalone. We also offer four types of mouth-watering curry. For dessert, enjoy our pineapple flambé, and make your own parfait — exactly how you like it. An unforgettable evening begins from a truly memorable meal.



## 季節のメニュー

Seasonal Menu



新緑



蛍



料亭「錦水」



Una notte fantastica ~夢幻夜~

### 感性を刺激する 香りのパレード。

A parade of rich scents

身体の内から隅々まで、豊かな感性を呼び覚まし躍動させるような「香り」のコース。木の芽とオレンジが香る鴨肉のパスタなど前菜からデザートに至るまで、一口一口が五感をくすぐり、まるで円舞曲のように華麗な風味と食感をお楽しみいただけます。

From appetizers through to dessert, every bite of the Fragrance Course will excite your senses — a satisfying experience for eyes, nose, tongue, and tastebuds.

4.8 ▶ 5.16

Avvolto dal fresco profumo verde ~新緑の香りに包まれて~  
[Lunch] ¥5,500  
[Dinner] ¥16,500

### 初夏の旬食材を輝く太陽と、 蛍舞う夜に見立てて。

Courses inspired by the sun and the fireflies

初夏に輝く太陽をイメージしたランチでは、マンゴーと真鯛を合わせた前菜や、旬の空豆に鮎魚醤の風味を効かせたパスタを。ディナーのメインには蛍をイメージした黄色いパプリカのソースで彩った仔牛のローストをご用意しました。

With an appetizer of mango and red seabream, and a pasta dish featuring broad beans, our lunch course has been inspired by the shining sun. The roast veal on our dinner course makes use of a yellow pepper sauce to resemble fireflies.

5.17 ▶ 6.30

La luce del sole ~太陽の輝き~  
[Lunch] ¥5,500  
Una notte fantastica ~夢幻の夜~  
[Dinner] ¥16,500



料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI



蛍会席

### 緑萌え、蛍舞う季節の粋を 伝統の技で繊細に。

Taste the sophistication of the season

若葉の季節、節句、そして蛍舞う初夏の始まり。それぞれの季節の情緒を存分にご堪能いただく会席料理です。旬の美味の粋を、歴史が培った技と繊細な感性で、至高の和食に仕立てました。季節感たっぷりの料理を、錦水伝統のたれを使った魚の煮付け、佐賀牛ふいれ網焼きとともにご堪能ください。

Savor the season at Kinsui. You are sure to sate your appetite with our unmissable Kaiseki courses, featuring our traditional fish marinade and grilled Saga beef fillet.

4.8 ▶ 5.16

新緑会席 ~薫風~  
Fresh Green  
Kaiseki Course  
¥25,000

5.17 ▶ 6.30

蛍会席  
Hotaru  
Kaiseki Course  
¥25,000



日本料理 みゆき

Japanese Restaurant MIYUKI



### 彩りと味わい、そして驚き。 最高の旬食材を贅沢に。

Amazing colors, amazing flavors

鮎魚女や鰹、鰻など、春から初夏にかけての旬食材と、伊勢海老、鮑、黒毛和牛、フォアグラといった最高級食材を贅沢に使い、目にも美しく華やかに仕立てたランチとディナーのコースです。ホテル名物の「米茄子の鴨炊き」に牛フィレを合わせた「みゆき」ならではの逸品も。

Feast your eyes, and then feast on lunch and dinner courses of the highest quality, featuring lobster, abalone, Japanese "Kuroge-Wagyu" beef and foie gras. The courses are accompanied by our simmered eggplant in broth and beef fillet.

4.8 ▶ 5.16

悠楽御膳 ~新緑~  
¥5,500  
新緑の頃の会席  
¥16,500

5.17 ▶ 6.30

蛍 悠楽御膳  
¥5,500  
会席~蛍火~  
¥16,500

会席~蛍火~





Scent of Herbs “新緑の風”

### ハーブとスパイスの 爽やかな風を感じるコース。

Herbs and spice and everything nice

前菜からデザートまでハーブのエッセンスを感じる爽やかなコースです。美容と健康に良いとされる鯖や仔羊などの食材と鮮やかな緑色の野菜を彩り豊かにアレンジしてお楽しみいただけます。

A delightful course that makes the most of herbs in every dish. Enjoy each colorful plate, good for both health and beauty, featuring mackerel, lamb, and fresh green vegetables.

4.8 ▶ 5.16

Scent of Herbs  
“新緑の風”  
[Lunch] ¥4,800  
[Dinner] ¥6,900

4.8 ▶ 4.21

Easter Special Menu  
[Lunch] ¥3,800  
春の訪れを祝うイースターを  
モチーフにしたメニューが登場。

### フルーツとの 鮮やかなマリージュ。

A rainbow of fruit on each plate

彩り豊かなフルーツをふんだんに使った目にも美味しいランチとディナー。鴨肉を抗酸化作用が期待される紫キャベツ、ブルーベリー、リンゴといただく一皿など身体にもやさしい美食コースです。

Try a lunch and dinner course that revels in the colorful beauty of fruit. One dish features duck with red cabbage, blueberries, and apple — good for the body as well as the palate.

5.17 ▶ 6.30

Coloring of Fruits  
“蛍と果実の彩り”  
[Lunch] ¥4,800  
[Dinner] ¥6,900



石焼会席 ~青若葉~ (※焼物食材は4名様イメージです)

### 木立の緑に包まれて 贅沢な石焼会席を。

Stone-grilled delights, surrounded by greenery

旬の食材と色彩にこだわり、趣向を凝らした料理と、富士山の溶岩石プレートを使った石焼料理をご堪能いただく会席です。ディナーでは、黒毛和牛や伊勢海老など高級食材や旬の野菜が持つ旨みと甘みを遠赤外線が引き出します。

The colorful, seasonal ingredients used in our Kaiseki course are grilled on lava stones from Mt. Fuji. Savor Japanese “Kuroge-Wagyu” beef, lobster, and scallops, served together with fresh vegetables.

4.8 ▶ 5.16

石焼ランチ ~木立~  
[Lunch] ¥5,500  
石焼会席 ~青若葉~  
[Dinner] ¥16,500

5.17 ▶ 6.30

石焼ランチ ~木立~  
[Lunch] ¥5,500  
石焼会席 ~流蛍光~  
[Dinner] ¥16,500







そば処 無茶庵  
Soba Dining MUCHA-AN



そば会席 ~ 蛍光石 ~

自家製そばと  
ともに楽しむ旬の味。

The flavors of the season served with soba

春の名残と初夏の先取り食材を組み合わせた新緑期間のコースと風流な蛍をイメージした蛍期間のコースともに明日葉など、東京産の厳選食材もご堪能いただけます。ディナーでは東京しゃもをお楽しみください。

Mucha-an's original soba is the perfect complement to the flavors of the season, found in our dishes inspired by the new leaves and the fireflies. Satisfy your appetite with carefully selected *ashitaba* leaves and Tokyo Shamo poultry.

4.8 ▶ 5.16

そば御膳 ~ 若葉 ~  
[Lunch] ¥4,000  
そば会席 ~ 新花摘 ~  
[Dinner] ¥6,500

5.17 ▶ 6.30

そば御膳 ~ 光華 ~  
[Lunch] ¥4,000  
そば会席 ~ 蛍光石 ~  
[Dinner] ¥6,500



メインバー ル・マーキエ  
Main Bar LE MARQUIS



イマジネーション膨らむ  
蛍のカクテル。

Inspiring firefly cocktails

星空に飛び交う蛍を宇宙の旅人に例えた「星間飛行」、ホタル石の美しい色合いをグラスの中に再現した「フローライト」、そして泡と金箔とクラッシュアイスが煌くラグジュアリーな「ホテルシャンパンモヒート」。蛍観賞の余韻に浸りながらどうぞ。

The Firefly Cocktail Selection includes the firefly-inspired drinks Interstellar Flight, Flowlight, and Firefly Champagne Mojito. Immerse yourself in the afterglow of your night with fireflies.

5.17 ▶ 6.30

蛍カクテルセレクション  
Firefly Cocktail Selection  
各 ¥2,000

新緑の爽やかさと  
癒しをカクテルに。

Refreshing green cocktails

「緑に癒される」をテーマに、新緑のシーンをグラスの中に閉じ込めました。

緑茶とミントが爽やかな「木漏れ日」、ジンベースのフローズンカクテル「晴嵐」、そしてエルダーフラワーがやさしく香る「ヒーリング・クーラー」はナイトキャップにぴったりの一杯です。

The Fresh Breeze Cocktail Selection includes the green tea and mint-based Light Through the Trees, the gin-based frozen cocktail Blue Storm, and the elderflower-scented Healing Cooler — each one an ideal nightcap.

4.8 ▶ 5.16

新緑カクテルセレクション  
Fresh Breeze Cocktail Selection  
各 ¥2,000





おいしいよ!楽しいよ!家族いっしょのゴールデンウィーク



4.27 ▶ 4.29, 5.1 ▶ 5.6  
ゴールデンウィーク パン・ミニパウンドケーキ作り体験教室&ランチ  
Make your own bread and cupcakes during Golden Week

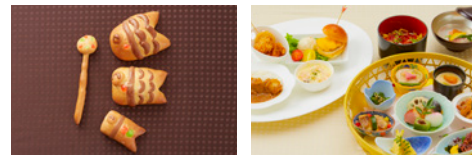
コック帽をかぶって気分はすっかりパン屋さん。ホテルのコックによる、人気のパン教室です。今年はパンに加えて、ミニパウンドケーキも作ります。体験教室の後は、特製ランチをお楽しみください。

It's time to put on your chef's hat and become a baker this Golden Week. Learn from our hotel chef how to make bread and mini-poundcake. And, after your lesson, enjoy a special lunch.

【時間】受付(集合)10:30 / 体験教室 11:00~12:30 / 食事 12:30~14:00  
※体験教室前に手洗い準備がございます。  
集合時間(10:30)までにお越しください。

【会場】宴会場  
【料金】大人 ¥7,000 / 小学生 ¥4,000 / 幼児(3歳~) ¥3,500  
【メニュー】大人 彩り和膳 / 小学生・幼児 お子様ランチ  
\*パン&デザートはbuffet形式  
飲物 フリードリンク(ソフトドリンク)

注意事項のご案内は最終ページをご覧ください。配席はホテル一任となります。エプロンをご持参ください。パン&スイーツには、卵、小麦粉、乳製品を使用しております。



4.27 ▶ 5.6  
ゴールデンウィーク  
ファミリーディナーbuffet 2019  
Golden Week Family Dinner Buffet 2019

ローストビーフや海鮮丼など人気のメニューが勢ぞろい。デザートにはオリジナルパフェステーションもご用意。お子様メニューコーナーもございます。ゴールデンウィークはご家族揃って楽しく美味しいひとときをお過ごしください。

Our annual Golden Week buffet features family favorites, such as roast beef and bowls of seafood on rice. Create your own parfait at our parfait station. We also have a special kids menu corner. Make the most of your Golden Week holiday with a visit to Hotel Chinzanso Tokyo.

【時間】受付17:30~/ 食事 18:00~20:00  
【会場】宴会場  
【料金】大人 ¥7,000 / 小学生 ¥3,500 / 幼児(3歳~) ¥2,000  
【メニュー】和洋buffet  
飲物 フリードリンク(ソフトドリンク)

イベントの注意事項のご案内は最終ページをご覧ください。アルコール類は別途料金にてご用意いたします。配席はホテル一任となります。



4.30  
ゴールデンウィーク  
コンサート&buffet  
Golden Week concert and buffet

平成最後の日は、優雅な時間をご家族揃って過ごしてみませんか。お子様も楽しめるオーケストラの演奏でもめてなし。お食事は人気の和洋buffetをご家族の皆様でお召しあがりください。

In honor of the end of the Heisei era, enjoy an evening of refinement with your family, listening to an orchestra perform. The buffet, with both Japanese and Western dishes, has something for everyone.

【時間】昼の部 受付12:00~/ 開場・食事 12:30~15:00 / コンサート 13:15~14:00  
夜の部 受付17:30~/ 開場・食事 18:00~20:30 / コンサート 18:45~19:30

【会場】ホテル棟1F ボールルーム  
【料金】大人 ¥15,500 / 小学生 ¥6,500 / 幼児(3歳~) ¥3,500  
【メニュー】和洋buffet  
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)

イベントの注意事項のご案内は最終ページをご覧ください。配席はホテル一任となります。

5.6  
ギョーレデンウィーク!  
さかなクントークショー  
Golden Week talk with fish expert, Sakana-kun

豊富な魚の知識に裏付けされたトークで“ギョ存知!”、さかなクンのトークショー。さかなクンおすすめの旬の魚を使った“ギョラボレーション”ランチ&ディナーをお楽しみいただきながら、楽しく魚のことを学べます。

With a wealth of knowledge about everything under the sea, Sakana-kun will give a talk to guests and visitors of the hotel. He has also suggested the perfect menu of seasonal fish dishes for a special lunch and dinner.

【時間】昼の部 受付12:00~12:30 / 食事 12:30~13:45 / ショー 13:45~14:30  
夜の部 受付16:00~16:30 / ショー 16:30~17:15 / 食事 17:15~18:45

【会場】バンケット棟5階 グランドホール 橋  
【料金】昼の部 大人 ¥8,000 / 小学生 ¥5,000  
夜の部 大人 ¥10,000 / 小学生 ¥7,000  
※小学生未満のお子様も小学生料金にてご参加可能です。

【メニュー】昼の部 大人 / 小学生 ワンプレート  
夜の部 大人 / 小学生 ショートコース  
飲物 昼・夜 フリードリンク(ソフトドリンク)

ショー中の録画・録音は一切禁じられております。席位置はホテル一任とさせていただきます。席は円卓10名様掛け・ご相席となります。



©2019 ANAN, Inc. and Tm.



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



ロクシタンスパの至福のひとつを  
ギフトBOXに詰めて。

The bliss of a SPA L'OCCITANE in a gift box

昨年10月に日本初上陸したばかりの悠 YU, THE SPA by L'OCCITANEのトリートメントを、特別なギフトパッケージにしました。専用ボックスでご招待券とミニサイズのビローミストを贈ることができ、さらに当日のお土産付き。春の門出を迎えた方へのプレゼントや、カップルやご家族の記念日にどうぞ。50セット限定でのご用意となります。

This special gift box includes an invitation to YU THE SPA, as well as a selection of sample L'OCCITANE products. It is the ideal present for those starting something new this spring, or as an anniversary gift for that special someone.

【50セット限定】

悠YU, THE SPA by L'OCCITANE ギフトパッケージ ¥27,000  
販売期間 3/1~6/30 利用期間 3/1~8/31

内容

- ・ギフトボックス（招待券&ミニビローミスト入り）
- ・トリートメント（60分）は、ボディカフェイスルよりご予約時にお選びいただけます
- ・ご利用当日、ロクシタンのお土産付き

\*配達の場合、送料・梱包料を別途頂戴いたします。

トリートメント1時間前より、スパ内の温泉とサウナをご利用いただけます。身体を温めたあとのケアで、一層のリラクゼーション効果が期待されます。

代謝を高め、からだを浄化し  
肌を目覚めさせるトリートメント。

A treatment to wake up your skin and cleanse your body

夏に備えて心もからだも軽やかに。ピンクグレープフルーツとジュニパーの爽やかな香りに包まれながら、全身をブラッシング。古い角質を取り除きながら、お肌を引き締め、代謝を助けるアロマの力でむくみもすっきり。リラクゼーション効果も高い90分のフルボディトリートメントです。

Get yourself loosened up in time for summer. The power of aromas can help to improve your metabolism and reduce any puffiness or swelling. Pure relaxation begins with a 90 minute full-body treatment.

4.8 ▶ 6.30

リフレッシュボディトリートメント 90分 ¥25,000

内容

- ・伊東から直送の温泉で全身を充分に温める
- ・バラの花びらを浮かべたポウルでフットウォッシュ
- ・ボディブラッシングのあと、手のひらや腕を使って肩から背中、腰、脚をオイルトリートメント
- ・脚、お腹、腕、デコルテのトリートメント

THE INTERVIEW

頭の中で想像したことを  
お皿の上に表現できる喜び。

ホテル椿山荘東京 イル・テアトロ シェフ

田畑成さん  
Sadamu Tabata

ホテル椿山荘東京のメインダイニング、イタリア料理「イル・テアトロ」で、感性豊かに腕を振るう田畑成シェフ。お皿の上に色彩豊かに描かれるアートのような料理は、どのようなアイデアから生まれるのでしょうか。

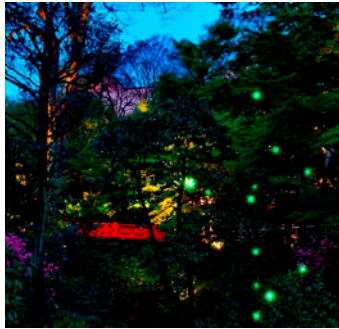
「むしろ絵は苦手だったんですけどね。メニューを発想する時は、まずは旬の食材から入ります。食材と季節のテーマから、味や色をイメージしていきます」

料理好きの父親の影響もあり、子どもの頃から食への好奇心が旺盛。食べることより作って誰かに喜んでもらうことが何よりの喜びだったそう。料理の道に入り転職となったのが、イタリア人シェフとの仕事。そして、パリの三つ星レストランでの研修。そこで学んだ、既成概念にとらわれない発想や高い水準が、現在の仕事の確固たるベースになっています。

「頭の中で想像したことを、形としてお皿の上に表現できることがこの仕事の醍醐味。最近では素材を生かす新しい調理法が注目されていたり、目新しい食材が海外から流通しています。それをどう生かすか、どう使うかを考えることも楽しいです。また、和の食材とイタリアンをいかに融合させるか、というのも個人的なテーマです。でも何よりお客様からの『美味しかった』という一言こそ、やりがいの源。最後は、やっぱりそこに尽きます。」

Written by Mika Tokairin

INFORMATION



ほたるパーティープラン  
Firefly Party Plan

蛍の季節に宴会場を貸切でご利用いただけるパーティープランをご用意しました。和洋buffeを立食スタイルで満喫していただいた後は、庭園に移動して蛍観賞をお楽しみください。

For anyone organizing a gathering during the firefly season, we have a special party plan for you. After a standing buffet, you and your guests can go out into the garden to watch the fireflies.

5.17 ▶ 7.5  
[料金] ¥8,800～(平日限定/weekdays)  
宴会予約(販売課): 03-3943-1171 (9:00～18:00/土日祝10:00～17:30)  
※30名様よりご利用可能です。(人数に満たない場合はご相談ください。)



苔玉&抹茶ティラミス  
Green Tea Ball and Green Tea Tiramisu

香り高い抹茶をふんだんに使った和のスイーツが登場。「苔玉」をイメージした愛らしいスイーツは、抹茶クリームに金柑の甘露煮を忍ばせて。上品な味わいの「抹茶ティラミス」は、抹茶にマスカルポーネを。絶妙な味わいのハーモニーをお楽しみください。

Try our exquisite *matcha* green tea desserts. The *kokedama*, or moss ball, is filled with delectable *matcha* cream, and our green tea tiramisu is a unique dessert experience.

4.8 ▶ 5.16  
[料金] 苔玉/Green Tea Ball ¥630 抹茶ティラミス/Green Tea Tiramisu ¥650  
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

模擬挙式や模擬披露宴、会場コーディネートの見学をはじめ、人気のウエ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.

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)



RESTAURANT INFORMATION

<p>GARDEN</p> <p>料亭 錦水</p> <p>Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI</p> <p>Opening Hours: 11:30 – L.O. 20:00</p>	<p>HOTEL 3F</p> <p>イタリア料理 イル・テアトロ</p> <p>Italian Restaurant IL TEATRO</p> <p>[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)</p> <p>※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</p> <p>石焼料理 木春堂</p> <p>Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO</p> <p>[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</p> <p>日本料理 みゆき</p> <p>Japanese Restaurant MIYUKI</p> <p>[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</p> <p>カジュアルダイニング ザ・ビストロ</p> <p>Casual Dining THE BISTRO</p> <p>Opening Hours: 11:30 – L.O. 22:00</p>	<p>GARDEN</p> <p>そば処 無茶庵</p> <p>Soba Dining MUCHA-AN</p> <p>[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</p> <p>ロビーラウンジ ル・ジャルダン</p> <p>Lobby Lounge LE JARDIN</p> <p>Opening Hours: 10:00 – L.O. 21:00 [Afternoon Tea] 12:00 – L.O. 18:00 [Evening Menu] 18:00 – L.O. 20:30</p> <p>ル・ジャルダン: 03-3943-0920 (10:00-21:00)</p> <p>*3.20までの平日アフタヌーンティーの時間は変動的です。</p>	<p>HOTEL 2F</p> <p>メインバー ル・マーキー</p> <p>Main Bar LE MARQUI</p> <p>Opening Hours: 18:00 – L.O. 24:00</p> <p>代表: 03-3943-1111 (18:00-24:00)</p>
--	--

6月24日(月)より快適にお過ごしいただける施設を目指し、一部客室改装工事を実施予定です。工事には細心の注意を払いますが、ホテル棟レストランやスパ、パブリックエリアでは、一部の日程・時間帯に大きな音の発生が予想されます。詳細はホームページにてご案内申し上げてまいります。何卒ご理解・ご了承を賜りますようお願い申し上げます。

本誌備考

- 写真はイメージです。
- 内容はいつでも変更となる場合がございます。
- レストラン料金はいずれも消費税を含みますが、別途10%のサービス料を頂戴いたします。「錦水」「木春堂」はサービス料が異なります。(「錦水」は昼15%、夜20%。「木春堂」はレストラン席10%、個室15%)
- 個室をご利用の際は別途、個室料を頂戴いたします。
- 宿泊料金はいずれもサービス料・消費税を含みますが別途宿泊税を頂戴いたします。
- その他、本誌の記載料金は特に記載がない限り、いずれも消費税・サービス料を含みます。(ホテルショップ及びスパではサービス料を頂戴しておりません)。
- buffe、イベントは最少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。
- スパの温泉は、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 include tax and service charge. (Hotel shops and the spa do not require a service charge.)
- Restaurant prices include tax, but a separate 10% service charge is required. Kinsui and Mokushundo have different service charges (Kinsui is 15% for lunch, 20% for dinner. 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.

アートギャラリー  
Art gallery

さかもと未明絵画展「L'esprit de Paris～パリのエスプリ」  
4.13 ▶ 4.21

桜花の会  
4.24 ▶ 5.6

馬驍・王萩地二人展& 馬艶水墨画展  
5.9 ▶ 5.17

蛭月会書展  
5.18 ▶ 5.26

第10回星陵美術展  
6.2 ▶ 6.9

李文培京人物水墨画展  
6.11 ▶ 6.18

十四代 平戸悦山 KAKUFUSA展  
6.21 ▶ 6.29

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