

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've used some of the photos received through the photo campaign in the SEASONAL INVITATION,
and hope you'll enjoy them as much as we did.



@ai52koney様



@ym55x様



@mikeypeng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

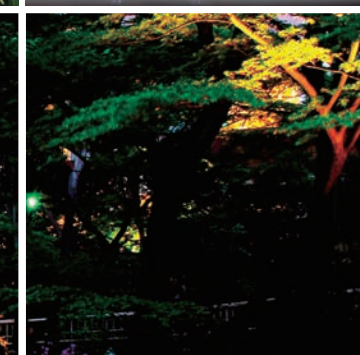
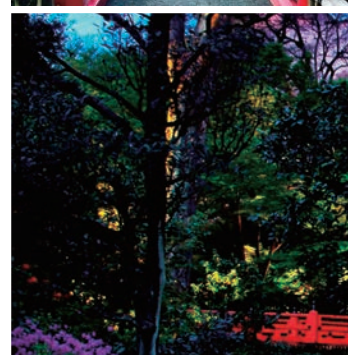
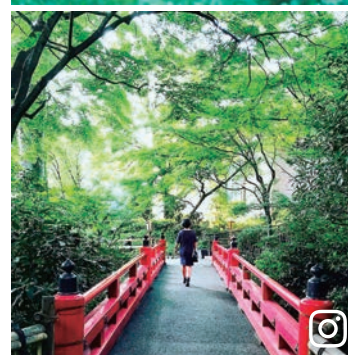
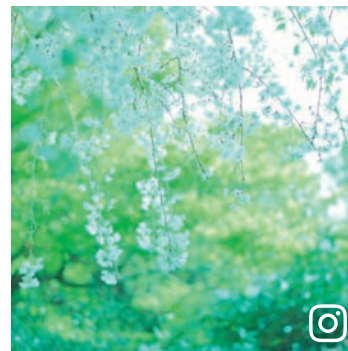


SEASONAL
INVITATION

新緑 蛍

Green Luxe
2020.4.13 ▶ 5.21

Firefly Fantasy
2020.5.22 ▶ 7.12



世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO



春のまばゆい新緑から 蛍行き交う万緑の初夏へ

From the dazzling burst of new greenery in spring to the vibrant display of glimmering fireflies under the leafy canopy of early summer

やわらかな萌黄色からスタートする、ホテル椿山荘東京の春の庭園の情景。日を追うごとに鮮緑に染まっていき、まばゆい新緑が庭園を埋め尽くします。自然の息吹を感じながら、のんびり散歩してみたいかでしょうか。

5月中旬からの主役は、初夏の訪れを告げる蛍。「ほたるのタベ」は、「東京の子どもたちに蛍を見せてあげたい」との思いから、当社創業者の小川栄一が1954年に始め、今も受け継がれています。初夏の風物として、庭園内から湧き出る秩父山系の水に育まれたゲンジボタルが、夜の庭園を彩ります。水辺を行き交う幻想的な情景は、まさに日本の原風景。ぜひ大切な方々と一緒に、特別な夜のひとときをお過ごしください。

The spring garden scenery at Hotel Chinzanso Tokyo. Day by day, the young leaves become a lush green, turning our enclosed gardens into a dazzling oasis of natural splendor. Why not enjoy a leisurely stroll while taking in a breath of spring air? From the middle of May, fireflies announce the arrival of summer. Come and spend a fantastic night with a loved one.

——— 蛍観賞スポット ———

ホテル椿山荘東京の初夏の風物詩「ほたるのタベ」。おすすめの観賞スポットは「ほたる沢」、「水車」、「古香井」、そして「ほたるの洞窟ピオトープ」。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。日没後、しばらくしてからが見頃。幻想的なひとときをディナーの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.



ほたる沢



ほたるの洞窟ピオトープ



古香井



水車

※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。

スペシャルイベント SPECIAL EVENT



L'OCCITANE × シャンパンガーデン in Green EN PROVENCE

L'OCCITANE and Champagne Garden in Green

シャンパンをフリーフローでお楽しみいただくシャンパンガーデン。今年は、南仏プロヴァンスのライフスタイルを提案する「ロクスタン」とコラボレーションして開催いたします。

日没後もおいしいお酒や料理を堪能しながら家族や友人との会話を楽しむプロヴァンスの夏の優雅な過ごし方を体感ください。

身体と心が喜ぶお食事の後は、蛍の光に魅了される一夜。楽しい夜の翌朝は、身も心もリセットされた、今まで以上に輝きに満ちたあなたへ。

A collaboration between our Champagne Garden, where you can leisurely sip fine champagne, and L'Occitane, which provides a touch of life from Provence in the south of France. After sunset, step into the garden to find the spirit of Provence and savor delicious drinks and original dishes while enjoying the company of family or friends.

5.15 & 5.16, 5.22 & 5.23, 5.29 & 5.30

【時間】17:00~20:00 ※120分制/予約制

【料金】¥11,000

【内容】モエ・エ・シャンドン・アイス・アンベリアル(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、ニコラ・フィアット、マム・グラン・コルドン、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
南仏プロヴァンスをイメージしたオードブルプレート

【会場】ホテル棟5階 空中庭園「セレンティ・ガーデン」

【プレゼント】ロクスタンで人気の夜用美容液や新製品含むスキンケアサンプルセット

- ・消費税・サービス料込
- ・最終入店時間は18:00です。
- ・予約開始3/16~ 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。
- ・7月~9月開催のシャンパンガーデンでも「ロクスタン」とコラボレーションした内容をお楽しみいただけます。

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

スペシャルイベント
SPECIAL EVENT



ほたるの夕べディナーbuffet 2020
～記憶に残る、特別な日～
Evening of Fireflies Dinner Buffet

幻想的に蛍舞う季節。ご家族や大切な方と過ごすこの日が、思い出に残る1日となりますように。

毎年好評のサーロインローストビーフは目の前でお取り分け、人気のひつまぶしや握り寿司・手毬寿司をはじめ、蛍の夜の思い出を彩る和洋中の美食の数々を思う存分どうぞ。

デザートタイムには、煌めく炎の演出が華やかな「ピーチフランペ」や、自分好みのパフェ作りなどスイーツも充実しています。

Our celebrated sirloin roast beef is served right in front of you, and you can enjoy a variety of exquisitely prepared Japanese, Western and Chinese dishes that will make the nighttime dance of fireflies unforgettable.

5.22 ▶ 7.12

[時間] 食事19:00～21:00
※受付は30分前より開始いたします。
※日により開催時間が異なります。ご予約時にご確認ください。

[料金] 大人 (月～木) ¥9,800 (金土日) ¥10,800
小学生 ¥4,500
幼児(3歳～) ¥2,500

[内容] 和洋中buffet
フリードリンク
(スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)

[会場] 宴会場

ほたとジャズを楽しむ夕べ
An Evening of Fireflies and Jazz

5.27

蛍の仄かな光が舞う夜の、大人の嗜み。優雅なフランス料理コースとともに、ジャズナンバーを愛でるひとときをお過ごしください。

A refined evening lit by the ethereal fireflies. Dine on elegant French cuisine while being serenaded by lovely jazz.

[時間] 受付 18:00 / 食事 18:30～ / ライブ 20:00～
[料金] お一人様 ¥15,500

グループ割引 (1組4名様以上10名様まで)
お一人様 ¥14,250

[内容] フランス料理コース
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)



WEB予約が
便利でお得です

※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。
※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。
※お食事会場から蛍はご覧いただけません。
For a list of notices about the event, please turn to the last page.
TEL. 03-3943-1140 イベント予約 (9:00 - 20:00)



ステイプラン LUXURY STAY PLAN



64㎡和洋ルームが新しく誕生

A new 64㎡ Japanese and western room

4.13 ▶ 9.30

最大5名様までお寛ぎいただける
プライムデラックス(和洋室)が2020年4月より登場。
ベッドが2台、エキストラベッドが1台、畳の間に
お布団が2組とご家族やご友人同士が
同じお部屋でご滞在いただけます。

A plan that allows you to relax while making yourself at home in
our newly created Prime Deluxe Twin with Tatami Space.

～海外からのゲストおもてなしに～

1室2名様ご利用 ¥66,100～

[内容] ・洋食・和食のレストランから選べるご朝食
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)ご利用
・先着30名様限定ロクシタン「シアベイビー」シリーズのプレゼント

(オプション)

・「悠 YU, THE SPA」リフレッシュトリートメント30分12,000円
・日本料理「みゆき」おいしい初めプラン割引
・ホテル椿山荘東京写真室でのお写真1ポーズ(データ付)割引

～プライベートホテルナイト～

閉園後の庭園へご招待。

Private HOTARU Night

5.22 ▶ 6.19

ゆったりと舞う蛍の光に酔いしれる贅沢なひととき。
対象プランでご宿泊の4組様を、閉園後の庭園へ
特別にご招待(23時～の30分間)。静かな庭園内で、
幻想的な蛍の舞いを存分にご堪能いただけます。

In this plan, four small groups are exclusively invited to
enjoy the after-hour pleasures of our private gardens.
Lose yourself in the fantasy-like dance of fireflies amidst the
tranquility of verdant splendors. Complete the day with a
nighttime garden stroll followed by a visit to our main bar,
LE MARQUIS, to enjoy a special drink.

テンピュール®ルーム (45㎡)

1室2名様ご利用 ¥59,100～

ビューバススーペリア (45㎡)

1室2名様ご利用 ¥59,100～

プライムモダンデラックス

ガーデンスイート (83㎡)

1室2名様ご利用 ¥152,900～

アンバサダースイート (138㎡)

1室2名様ご利用 ¥197,100～



期間限定でテンピュールとの
コラボレーションルームが登場。
最高の寝心地をお試しください。

[内容]

・洋食・和食のレストランから選べるご朝食
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)ご利用
・閉園後の庭園へご招待
・ル・マーキーでのカクテル1杯
・パゴダラウンジのご利用 ※スイートルームのみ

TEL. 03-3943-0996 宿泊予約 (9:00-20:00)

悠 YU, THE SPA

Spa, Fitness & Treatment YU, THE SPA



体と肌を目覚めさせて

いざ、夏の季節へ

Awaken your body and skin to the summer season

初夏を迎え、気分が軽やかになるこの季節。ボディブラシで体と
肌を目覚めさせる、ボディトリートメントメニューをご用意しました。
ピンクグレープフルーツとジュニパーの香りに包まれての
オイルトリートメントで、心と体をリセット。むくみ解消や引き締め
のほか、リラクゼーション効果も抜群です。

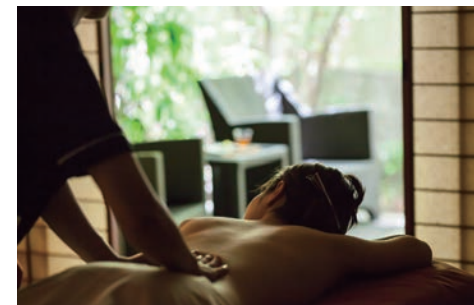
Early summer, the season when one's mood is light. We have prepared a
body treatment menu that awakens your body and skin with a body brush.

リフレッシュ ボディトリートメント 90分

Refreshing Body Treatment (90 min.)

4.13 ▶ 5.21

[料金] ¥25,000



梅雨の季節に味わいたい

深いリラクゼーション体験

Savor the rainy season with a deep relaxation experience

「雨の日を静かにゆったりと楽しむ」をテーマに、
リラクゼーション効果の高いトリートメントメニューをご用意。
バラの花びらを浮かべたフットバス、安らぎへ導くラベンダーの
オイルを使用したボディトリートメント、あじさいの花をイメージした
青いハーブティが、深いリラクゼーション体験へと誘います。

We offer a highly relaxing treatment menu based on the theme
of "enjoying rainy days in quiet and comfort."

あじさい色の時間

リラクシングボディトリートメント 90分

Hydrangea Relaxing Body Treatment (90 min.)

5.22 ▶ 7.12

[料金] ¥25,000



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



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

京都・宇治

辻利兵衛本店 × ホテル椿山荘東京

創業寛延元年

TSUJI RIHEI HONTEN and Hotel Chinzanso Tokyo Collaboration

1860年創業のお茶の老舗、京都・宇治の「辻利兵衛本店」とコラボレーションした限定アフタヌーンティー。厳選茶葉を使用したスイーツをはじめ、スイーツに合わせて選んだ宇治茶とのマリアージュなど、新緑の季節に宇治茶の世界をお楽しみください。

Limited edition afternoon tea hosted in collaboration with TSUJI RIHEI HONTEN, the famous Kyoto teahouse founded in 1860. Using carefully selected tea leaves such as matcha (green tea), we have prepared a selection of desserts suited for enjoying the bloom of springtime.

4.13 ▶ 5.31

Premium 宇治茶アフタヌーンティー
Premium Uji tea Afternoon Tea

¥4,000



6.1 ▶ 6.30 のアフタヌーンティーは、初夏に旬を迎える、香り高い味わいとジューシーな甘味が堪能できる「メロンアフタヌーンティー」をお楽しみいただきます。

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



“新緑の森”を五感で味わう
軽やかな春のランチコース

A light springtime lunch course allowing you to enjoy a “fresh green forest” with all five senses.

前菜からドルチェまで、新緑の若葉の美しさを料理で表現したコースです。ランチの鮎魚女のソテーでは、菜の花を使ったソースと桜海老の香りをお楽しみください。

From appetizers to dolce desserts, the theme colors of this course come from fresh green leaves. Please enjoy a lunch of sautéed sea bass accompanied by a broccolini sauce and the succulent taste of sakura shrimp.

4.13 ▶ 5.21

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

Lunch ¥5,100

Dinner ¥12,000



Lunch



Dinner

酸味とスパイスを効かせて夏を先取りしたひと皿

A dish with a tart, spicy flavor that hints at the arrival of summer.

初夏の味わいを詰め込んだコースです。ディナーのリゾットは、地中海の島・サルディーニャでのバカンスをイメージ。名物のフレーグラを海の幸とともにご堪能ください。

This course incorporates the flavors of early summer. The risotto dinner is inspired by holiday pleasures on the Mediterranean island of Sardinia. Please enjoy our house specialty fregola (grain pasta) with seafood.

5.22 ▶ 7.12

Bosco di l'inizio Estate
～初夏の森～

Lunch ¥5,100

Dinner ¥15,300



料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI



新緑会席 ~若楓~

茄子釜のグラタンが楽しい春の贅を尽くした会席料理

A kaiseki course with eggplant pot gratin to savor the lavishness of spring

春の美食は、新緑の彩盛りからスタート。強肴の茄子釜グラタンには、トロトロの牛筋の煮込みや新じゃがを詰め、玉葱や炙りアスパラガスを添えました。

Springtime dining begins with the splendor of fresh greenery. Our side dish of eggplant pot gratin is filled with tender stewed beef and tender potatoes, onions and roasted asparagus.

4.13 ▶ 5.21

新緑会席 ~若楓~
Shinryoku Kaiseki
¥20,400



蛍会席 ~錦堂~

平貝、きんぎ、鱈鰭と 初夏の豪華食材がそろい踏み

Razor clam, kinki fish, shark fin and an array of sumptuous early summer ingredients

蛍籠をあしらった、この季節ならではの会席。豪快な平貝の殻盛りや焼き鱈鰭、花山椒が香るきんぎの煮付けなど、高級食材を錦水伝統の技でお楽しみください。

A kaiseki unique to this season, garnished with a firefly basket. Please enjoy fine dining such as hearty razor clams, grilled shark fin and boiled kinki scented with Japanese pepper flower, all prepared with traditional Kinsui style cooking techniques.

5.22 ▶ 6.30

蛍会席 ~錦堂~
Hotaru Kaiseki
¥23,100

石焼料理 木春堂

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO



新緑の時期の食材と 至極の石焼きを手軽に楽しむ

Enjoy casual dining featuring freshly harvested ingredients and high quality Japanese stone grilling

うすい豆や筍、鯨など春の味覚を、富士山溶岩石による石焼きとともに味わっていただくお手軽なランチコースです。国産牛のつくねは、大葉の香りとともに。

A casual dining course that includes springtime ingredients such as green peas, bamboo shoots and herring, and other foods grilled on Mt Fuji lava stones.

4.13 ▶ 5.21

石焼ランチ ~木立~
Stone-Grilled Lunch
¥5,100

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



石焼ランチ ~木立~

佐賀牛ロースの石焼きを 存分に味わえる初夏の会席

Relish the taste of stone grilled Saga beef sirloin with this early summer kaiseki

佐賀牛のきめ細やかな美味しさを、富士山溶岩石で味わっていただきます。前菜の玉蜀黍豆腐に蓴菜、茗荷など、初夏の香りと食感も存分にご堪能ください。

A chance to try the delicate taste of Saga beef grilled on Mt. Fuji lava stones. Discover the aroma and pleasing taste of early summer with appetizers that include corn tofu, watershield and Japanese ginger.

5.22 ▶ 7.12

石焼ランチ ~木立~
Stone-Grilled Lunch
¥5,100

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



石焼会席 ~蛍石~



悠楽御膳 ~新緑~

旬の食材を使用した
新緑に彩られた華やか御膳

Beautifully colored and exquisite dining
using fresh springtime ingredients

春ならではの春子鯛の小袖すしなどを籠に盛り合わせた鮮やかな前菜をご用意。メインにはホテル名物の米茄子の鴨炊きに、卵をまぶして出汁で炊いた伊勢海老を。

The appetizers made from seasonal ingredients such as green peas, watershield and Kasugo sea bream are popular. The main dish features our hotel specialty of eggplant simmered in broth, as well as spicy lobster cooked in a soup with a sprinkle of egg.

4.13 ▶ 5.21

悠楽御膳 ~新緑~
Lunch Course
Lunch ¥5,100

新緑の頃の会席
Kaiseki Course
Dinner ¥15,300



会席 ~萤火~

和洋中の美味食材を使用した
初夏の夜にふさわしい会席

A kaiseki meal prepared using the finest Japanese, Western and Chinese ingredients suited to an early summer evening

鮑、国産牛フィレ、トリュフに鱧鱈と、世界中の美食を取り入れた献立をご提供。お凌ぎの玉子御飯は、烏骨鶏の卵黄にキャビア、トリュフが香る究極のひと皿です。

Our hotel menu offers cuisine from around the world, such as abalone, domestic beef fillet, truffles and shark fin. The oshinogi egg and rice is the ultimate savory dish of Silkie chicken egg yolk with caviar and truffles.

5.22 ▶ 7.12

蛍 悠楽御膳
Lunch Course
Lunch ¥5,100

会席 ~萤火~
Kaiseki Course
Dinner ¥15,300



Lunch & Dinner

春野菜をメインに旬の食材をビストロ風にアレンジ

Seasonal Chanterelle mushrooms, vegetables and lamb served in a bistro style

青葉の彩りを表現したコース。前菜のホタテのカルパッチョはバラの香りを閉じ込めたヴィネグレットで爽やかさとリッチなアロマを楽しめる逸品です。

A course that expresses the color of fresh new leaves. The appetizer scallop carpaccio is a masterpiece that offers an exhilarating, rich aroma with a vinaigrette enlivened by the scent of roses.

4.13 ▶ 5.21

Green Leaves
~青葉の芽吹き~

Lunch ¥4,450
Dinner ¥6,390



Dinner

香辛料やハーブを効かせた
香り豊かなコース料理

A sensuous, lavish course of spices and herbs

ディナーでは、真鯛と緑野菜のヴァプールを、イベリコ豚のチョリソーで仕上げたスパイスソースとお楽しみください。刺激的な初夏の一夜を演出します。

For dinner, enjoy a red sea bream and green vegetable vaper, along with Iberian pork chorizo, finished with a spicy sauce. This is dining that promises an exciting early summer night.

5.22 ▶ 7.12

Early Summer Color
~初夏の彩り~

Lunch ¥4,450
Dinner ¥6,390



そば処 無茶庵
Soba Dining MUCHA-AN

木の芽や柏葉の緑が香る
遊び心いっぱいのそば御膳

Spirited soba dining with leaf buds
and Kashiwa greenery

蛸のつみれを揚げて団子に仕立てた前菜、
蛤に青のりを合わせた磯辺揚げなど、
食材の個性に合わせた仕掛けがいっぱい。
滑らかな蓬豆腐とキヌアの食感もユニークです。

There are many techniques matched to the uniqueness
of the ingredients, such as an appetizer of fried octopus
rounded into dumplings and fried clams wrapped
in dried seaweed.

4.13 ▶ 5.21

そば御膳 ~若草~
Soba Course

Lunch ¥3,700

そば会席 ~緑風~
Soba Kaiseki Course

Dinner ¥6,000



そば御膳 ~若草~



そば会席 ~蛍光~

初夏の味わいを取り入れた
蛍輝く夜を彩るそばコース

A soba course inspired by the nighttime dance
of fireflies and featuring the taste of early summer

旬の鱧の揚げ煮そばをお楽しみいただける会席。
酒菜には蛍をイメージした穴子と鮑の煮凝り、
鮎のうるかや和えなどを盛り合わせました。
ほおずきの中には、鮭の燻製が隠れています。

Kaiseki that lets you enjoy fried-simmered sea eel soba.
Drink appetizers include conger eel and abalone jellied
broth shaped to resemble fireflies, and sweetfish paired
with an uruka sauce.

5.22 ▶ 7.12

そば御膳 ~光華~
Soba Course

Lunch ¥3,700

そば会席 ~蛍光~
Soba Kaiseki Course

Dinner ¥6,000

メインバー ル・マーキー
Main Bar LE MARQUIS



新緑が芽吹く季節を3種類の爽やかなカクテルに

Three kinds of refreshing cocktails for the season when new greenery blooms forth

フルーティーなロングカクテル「立夏」、抹茶リキュールを使用した「八十八夜」、
ハーブが香る「ワルプルギス」をご用意。青々と茂る自然をイメージしました。

We offer the fruity long stem cocktail "Rikka", "88 Nights" that uses marcha liqueur,
and the herbal scented "Walpurgis". A selection of drinks emboldened by the lushness of nature.

4.13 ▶ 5.21

Fresh Breeze Cocktail Selection
新緑カクテルセレクション

各 ¥1,850



蛍狩りを楽しんだ後には
蛍をテーマにした一杯を

After enjoying catching fireflies,
enjoy a drink themed on the firefly

月夜に飛び交う蛍をイメージした「蛍月」、
日本固有の蛍をカクテルにした「姫蛍」、
蛍が飛んだ後の光の軌跡を再現した
「ライト・トレール」をご堪能ください。

Enjoy "Firefly Moon," which reminds you of the
dancing of fireflies on a moonlit night, "Princess Firefly,"
a cocktail based on fireflies unique to Japan, and
"Light Trail," which reproduces the trail of light of
darting fireflies..

5.22 ▶ 7.12

Firefly Cocktail Selection
蛍カクテルセレクション

各 ¥1,850

イベント EVENT



ゴールデンウィーク パン・カップケーキ作り体験教室&ランチ Golden Week Bread & Cupcake Cooking Experience & Lunch

ホテル椿山荘東京のクックによる、人気のパン教室です。パンをお好みの形にしていける成形体験のほか、今年はパイナップルケーキ作りにチャレンジ。クック帽をかぶって、気分はすっかりパン屋さん！体験教室の後には、シェフ特製のランチをお楽しみいただけます。

A popular bread-making class, conducted by one of the cooks of Hotel Chinzanso Tokyo. After the trial lesson, you can enjoy a delightful chef's special lunch.

4.25 & 26, 4.29, 5.2 ▶ 6, 5.9 & 5.10

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

[会場] 宴会場

[料金] 大人 ¥7,000 小学生 ¥4,000 幼児(3歳~) ¥3,500

[持ち物] エプロン



ゴールデンウィーク コンサート&ブッフェ Golden Week Concert & Buffet

お子さまと一緒にご参加いただける迫力のオーケストラ演奏をご家族揃ってどうぞ。オーケストラの楽器紹介もあり、クラシックが初めての方もお楽しみいただけます。宿泊券などが当たる抽選会もお楽しみの一いつです。優雅なお時間を堪能ください。

Come listen to a stirring orchestra performance with your whole family. Enjoy a time of musical elegance.

5.2

[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

[内容] 和洋ブッフェ
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 EVENT

ゴールデンウィーク ファミリーディナーブッフェ Golden Week Family Dinner Buffet

ゴールデンウィークは、ご家族揃って楽しめるブッフェをご用意。人気のローストビーフやイクラ丼など、みんなが大好きな和食・洋食メニューを揃えています。お子さまのブッフェコーナーも毎年大好評です。

During Japan's Golden Week in April/May, we offer a buffet for the whole family to enjoy. We have Japanese and Western menus appreciated by all, featuring such delicious selections as our popular roast beef or salmon roe rice bowl.

4.25 ▶ 5.6 ※4.27・28は除外日

[時間] 受付(集合) 17:30~ / 食事 18:00~20:00

[会場] 宴会場

[料金] 大人 ¥7,500 小学生 ¥3,500 幼児(3歳~) ¥2,000

[内容] 和洋ブッフェ
フリードリンク(ソフトドリンク)



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られた、ユーモラスなトークで大人気のさかなクンのトークショー。イラストやクイズを交えた面白くてためになるトークショーと共に、食事もお楽しみいただけます。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”は、毎年大人気。

A humorous talk show about fish starring the highly popular fish expert Sakana-kun, who comes armed with a wealth of fish knowledge. During the show you can enjoy a meal based on a seasonal fish recommended by Sakana-kun.

5.5

[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 16:30~17:00
ショー 17:00~17:45
食事 17:45~19:15

[会場] バンケット棟5階 グランドホール 椿

[料金] 昼・夜ともに 大人 ¥8,000 小学生 ¥5,000



©2020 ANAN AND Tm



※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。
For a list of notices about the event, please turn to the last page.
TEL. 03-3943-1140 イベント予約 (9:00 - 20:00)
WEB予約が便利でお得です

インタビュー
THE INTERVIEW

宴席や会議を通じて、四季折々の美を味わっていただくために

ホテル椿山荘東京 宴会サービス課 佐藤 洋

大学時代からホテル椿山荘東京で配膳のアルバイトをしていた私。ラグジュアリーホテルで料理のサービスや会議の運営の仕方などを極めたことから、当ホテルの社員登用制度に挑戦いたしました。入社後は宴会サービス課に配属、数百件の様々なご婚礼をお手伝いさせていただき、国際会議の運営なども担当。現在は同課のキャプテンとして、式典や会議、企業イベント、賀寿などのお食事会、ご披露宴などを取りしきっています。

当ホテルの強みは、規模の大きな国際イベントや庭園を活用したご宴席も実現できること。今後はますます、外国の方々のご利用が増えていくことが予想されます。グローバル基準のサービスをご提供しながらも、日本人ならではの精神を組み合わせたいと思います。また、多彩なニーズに対応するためには、ゲストの真のご要望を知ることが必要です。そのためにも、ゲストと会話できる機会を積極的に設けるように心掛けています。

数千名様規模のイベントも手がけていますが、ご出席者様お一人おひとりに人生があり、それぞれのご要望や満足度は異なります。そのことを、常に頭の片隅におき、会話の中でご要望を引き出します。ゲストの方々には、心からリラックスして、ご宴席とともに四季折々の季節の移ろいを楽しんでいただきたいと思います。

As the captain of the banquet services department, I handle ceremonies, meetings, events, and banquets. While providing globally based services for foreign guests, we also offer the unique spirit of Japanese hospitality. We answer to the needs of all our guests, so that they might enjoy the events as much as possible.

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

庭園の新緑をイメージした和のテイスト溢れる2種をご用意。抹茶風味の「苔玉」は、昨年好評につき今年も登場。

We prepare two kinds of cakes with an exuberant Japanese taste, inspired by the new greenery of our spring gardens.

4.13 ▶ 5.31

苔玉 ￥650

抹茶ラミントン ￥630

行き交う蛍の光を、濃厚な口溶けのベリーレアチーズケーキで表現しました。ブルーベリーたっぷりのタルトも、初夏の味わい。

The light of dancing fireflies is expressed in a rich, heavenly berry rare cheesecake. A tart filled with blueberries is also the flavor of early summer.

6.1 ▶ 7.12

フロマーージュクリュ ￥660

ブルーベリータルト ￥650

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

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。和洋ブッフェを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。

早期ご成約特典あり

5.22 ▶ 7.12

[料金] ¥8,800～ ※バンケット棟限定

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)



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。

[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)



ホテル会員様限定料金、プランのご案内

Plans at special prices for hotel members

鮪をテーマに調理長のアレンジが光る逸品をお楽しみいただけるランチプランなど、ホテル会員様だけのご優待。お誕生日やご結婚記念日など、大切なお祝いの時間を彩るディナープラン、節目のお祝いにおすすめの料亭 錦水のプランなど、会員様だけの特別なご優待をご紹介します。

We invite hotel members (only available to residents of Japan) to enjoy unforgettable experiences such as a lunch plan made of the finest dishes. We also offer a variety of other dinner plans suitable for birthdays, wedding anniversaries, or special occasions.

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)

料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI

料亭の個室で、お子様の健やかな成長を祝う特別なひととき。ご家族皆様で思い出に残る一日を。

A special occasion to celebrate the healthy growth of one's children in a private room in one of the hotel restaurants. Spend a memorable day with the whole family.

※料理・個室料・消費税・サービス料込



1歳お誕生日プラン

1-year birthday plan

3.8 ▶ 8.31

「一生丸く(円満に)長生きできるように」、
「一生食べ物に困らないように」という願いを込めて。
お子様に一升餅を背負わせて歩く伝統的な行事と
ご会食をお楽しみください。

【内容】○大人用会席料理 ○一升餅 ○背負いリュック
○選取りカード
○お誕生日のお子様へ離乳食
[白粥、4種の野菜の柔らかか煮(鰹だし)、白身魚のうす塩焼き]

大人1名様 ¥23,000 → 会員様特別価格 ¥21,000

※大人4名様より承ります。

お食い初めプラン

A plan to celebrate when a baby can start eating solid food

3.8 ▶ 8.31

赤ちゃんの健やかな成長を祝い、歯が生えはじめる
生後100日前後に行われる「お食い初め」。
お子様用の膳には、歯が丈夫になるようにとの
願いを込めた「歯固め石」を添えてご提供いたします。

【内容】○大人用会席料理 ○お食い初め膳(1名)
○乾杯用スパークリングワイン(お子様にはソフトドリンク)
○フォトフレーム

大人4名様とお子様1名様のバック

¥100,000 → 会員様特別価格 ¥95,000

[追加料金] 大人1名様につき ¥19,000

ホテル会員様限定料金、プランのご案内

Plans at special prices for hotel members

会員様限定ランチコース

Hotel Chinzanso Tokyo Members-Exclusive Lunch Course

調理長の技が光る鮪を使った
こだわりのメニューと季節の美食をご堪能ください。

Please enjoy a special menu and seasonal cuisine with tuna that shows off the skills of our chef.

4.1 ▶ 6.30

[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 ¥5,000 ※消費税・サービス料別
グラススパークリングワイン1杯付き

※事前予約制。

※特別プランにつき、他の割引・優待との併用不可。



イタリア料理 イル・テアトロ

Italian Restaurant IL TEATRO

本鮪と空豆、アボカドのオレキエッテと
鮪のボツアルガの風味を堪能。

Enjoy the flavors of bluefin tuna and soy beans,
avocado orecchiette and tuna bottarga

12:00 - L.O.14:30

4/13~5/21、5/22~6/30の期間
一部メニュー内容が変更になります。
詳細はお問い合わせください。



日本料理 みゆき

Japanese Restaurant MIYUKI

アーモンドを纏って揚げた地養卵と
柚子が香る本鮪のハーモニー。

A harmony of fried yuzu-flavored bluefin tuna and
organic eggs fried in almonds

11:30 - L.O.14:30



石焼料理 木春堂

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO

鮪の希少部位の食べ比べ。頭肉の磯部巻き、
喉肉の漬け焼き、頬肉の竜田揚げなど
調理方法もお楽しみください。

Enjoy comparing the tastes of choice cuts of tuna based
on a variety of cooking methods.

[平日/Weekdays]

11:30 - L.O.14:30

[土日祝/Sat. Sun. Holidays]

11:30 - L.O.15:00



会員様限定ディナーコース

Hotel Chinzanso Tokyo Members-Exclusive Dinner Course

[料金] お一人様 ¥14,500 ※消費税・サービス料込

[特典] ドリンク3杯付(スパークリングワイン・赤ワイン・白ワイン)

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.

4.1 ▶ 6.30

[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

17:30 - L.O.20:30

日本料理 みゆき

17:30 - L.O.20:30

石焼料理 木春堂

17:00 - L.O.20:00



メールマガジン会員様なら、さらに特典を!

大切な方に幸せが訪れますよという思いを込めて、フランスで「スイーツの宝石」とも呼ばれ愛されているフルーツゼリー「パートドゥ フリュイ」を記念日プランご利用時にプレゼントいたします。



プラン予約、メールマガジン登録など詳細はこちら

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

※カメリアクラブ会員・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。

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。

レストラン情報

RESTAURANT INFORMATION

HOTEL 3F

イタリア料理 イル・テアトロ

Italian Restaurant IL TEATRO

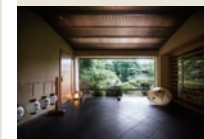


Breakfast 6:30 - L.O.10:30
Lunch 12:00 - L.O.14:30
Dinner 17:30 - L.O.21:00
(~23:00)
(ディナーコース L.O.20:30)

GARDEN

料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI



Opening Hours 11:30 - L.O.20:00
(~22:00)

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
(~23:00)

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
(~23:00)
(会席 L.O.20:30)

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
(~22:00)

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
(~21:30)

レストラン予約 TEL. 03-3943-5489 (9:00 - 20:00)

HOTEL 3F

ロビーラウンジ ル・ジャルダン

Lobby Lounge LE JARDIN

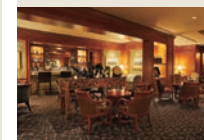


Opening Hours 10:00 - L.O.21:00
(~22:00)
[Afternoon Tea] 12:00 - L.O.18:00
[Evening Menu] 18:00 - L.O.20:30
TEL. 03-3943-0920 ル・ジャルダン
(10:00 - 21:00)

HOTEL 2F

メインバー ル・マーキー

Main Bar LE MARQUIS



Opening Hours 18:00 - L.O.23:30
(~24:00)

TEL. 03-3943-1111
代表 (18:00 - 24:00)

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