

SEASONAL
INVITATION

夏

Summer Retreat

2019.7.1 — 9.16

世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山莊 TOKYO
CHINZANSO





清流のサンクチュアリ。

ホテル椿山荘東京が「名園」と呼ばれる所以は、その水景にあるとも言われています。敷地西側に隣接する湧水を水源のひとつとし、滝と清流、そして2つの池が自然の地形に沿う形で流れるように配置されています。

ホテル椿山荘東京新十勝に数えられる水景は5つ。造園当初の姿を残す瓢箪型の「幽翠池」と、そこから流れる清流が苔むした岩の間を流れ落ちる「聴秋瀑」、湧水の井戸「古香井」と「ほたる沢」、そして夏は深い緑に囲まれる「雲錦池」。さらには、パンケット棟に隣接する滝の裏手にまわるとマイナスイオンを感じられるような滝のトンネルが楽しめます。清流が奏でる変幻自在の水の美は、都会の夏の疲れを洗い流してくれることでしょう。

In Hotel Chinzanso Tokyo's renowned garden, there are five picturesque spots where you can delight in the beauty of water. As you gaze at the spring, the waterfall, the stream, and our two ponds, the peace of the garden will wash over you.

delight in the beauty of water



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.





イベント
EVENT

シャンパンガーデン 2019
都会のオアシスで優雅にシャンパンを。
Champagne Garden 2019

空中庭園「セレニティ・ガーデン」で森のような庭園を眺めながら優雅にシャンパンを。4種類のシャンパンをフリーフローでオードブルプレートとともに楽しみください。氷を浮かべて完成する「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」もご用意しています。

During our popular annual Champagne Garden event, we will have four kinds of free-flowing Champagne on offer, which you can enjoy together with a plate of hors d'oeuvres. Enjoy the beauty of a summer evening, sipping on a glass of bubbly and looking out on the striking green foliage of our garden.

7.19 ▶ 9.28

*9月は金・土・祝前日のみ開催

【内容】

スタンダードプラン:フリーフロー（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、テタンジェの4種類。ワイン、カクテル、ビール、ノンアルコールドリンク）、モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル1杯、オードブルプレート、シャンパンソルベ

ラグジュアリープラン:上記に加え、ルイ・ロデレール、ジョセフ・ペリエもフリーフロー

【時間】18:00~21:00

(120分制、うちドリンクフリーフロー90分)

【会場】ホテル棟5階 空中庭園「セレニティ・ガーデン」

【料金】スタンダードプラン ¥10,000

ラグジュアリープラン ¥13,500

*消費税・サービス料込み

*事前予約制

*最終入店時間は19:00です。

*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)



ロクシタン × ホテル椿山荘東京
L'OCCITANE and Hotel Chinzanso Tokyo Collaboration

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

メインバー ル・マーキー
Main Bar LE MARQUIER



プロヴァンスアロマをテーマにした
大人のアフタヌーンティー。

An afternoon tea with the aroma of Provence

ハーブや柑橘類を使って南仏プロヴァンスの世界観をお楽しみいただける大人のアフタヌーンティー。ケアを楽しむようにリキッドを注ぐとラベンダー色に変わるジュレやローズマリーで香りづけしたカシスムースなど、香りと彩り、味わいの新しいマリアーージュをご体験ください。

This afternoon tea makes expert use of herbs and citrus fruit, including a cassis mousse with the scent of rosemary. Be sure to try this delectable selection of pastries and desserts with their unique blend of tastes and smells.

6.1 ▶ 7.31

ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー ¥4,730
L'OCCITANE Relaxing Afternoon Tea

ウエルカムドリンク付き ¥5,280
With Welcome Drink

*ロクシタン リラクシングシャワージェル 35mLをお1人様1点プレゼント
*消費税・サービス料込み

ご予約・お問い合わせ: 03-3943-0920 (10:00-21:00)

ハーブのカクテルで
リラックス&リフレッシュ。

Relax and refresh with a herbal cocktail

ラベンダーやベルガモットが香る「リラクシングカクテル」は、アロマポットに見立てたグラスでお楽しみいただけます。ローズマリー、ミント、レモンを使用したジンベースの「リバイタライジングカクテル」は、爽やかなハーブの香りでリフレッシュへ導く一杯です。

Served in a glass aromatherapy pot, our Relaxation Cocktail smells of lavender and bergamot. The Revitalizing Cocktail contains the perfect balance of rosemary, mint, and lemon – a truly refreshing herbal drink.

6.1 ▶ 7.31

ロクシタン リラクシングカクテル ¥2,200
L'OCCITANE Relaxing Cocktail

ロクシタン リバイタライジングカクテル ¥2,200
L'OCCITANE Revitalizing Cocktail

*消費税・サービス料込み

ご予約・お問い合わせ: 03-3943-1111 (18:00-24:00)



ステイプラン
LUXURY STAY PLAN



お子様と一緒にホテルを満喫。
プール付きステイプラン。

Summer Getaway Stay

夏休みはお子様と一緒に、ホテルスパのプールを楽しんでみませんか？ お泊りのお部屋には、お子様向けのアメニティもご用意いたします。家族で楽しめる夏休みならではのステイプランで思い出に残るひとときを。

What better way to spend part of your summer break than with your children at a luxury hotel's spa and pool? Stay with us this summer and create lasting family memories.

7.1 ▶ 9.16
サマーゲッタウェイ

[プライムスーベリアシティビュー (45㎡)]
1室2名様ご利用 お一人様 ¥23,700~
*消費税・サービス料込み、宿泊税別

内容

- ・1泊、朝食、スパ（プール、温泉、フィットネスジム）
- ・お持ち帰り用ロクシタンアメニティ1室1セット
- *ご一緒に宿泊のお子様（4~12歳）も、8:00~18:00までスパをご利用いただけます。（*別途有料）

キッズフレンドリーなおもてなし
Kids Friendly Hotel

- ・12歳までのお子様のエキストラベッド（1室1台）をサービス。添い寝のお子様も無料でご宿泊いただけます。
- ・4歳未満のお子様に、小さなランドセルに入ったバウムクーヘンをプレゼント（先着50個）

*9/2~9/6はメンテナンスのためプールはご利用いただけません。

ステイプラン&トリートメントプラン
LUXURY STAY PLAN & TREATMENT PLAN



ステイプラン
Luxury stay plan



都心のオアシスでのんびりする
大人のための贅沢な非日常。

Summer Holistay in Tokyo

都心の避暑地で涼を満喫する大人のためのステイプランです。夜はスパでナイトプールを。翌朝はイタリア料理「イル・テアトロ」でプレミアムなブレックファーストを。東京にいなながらご体感いただける贅沢な非日常をのんびりお楽しみください。

Get out of the summer heat and be pampered at our spa. As part of this stay plan, you will also be served a premium breakfast at Il Teatro the following morning. Discover resort-style relaxation in the heart of Tokyo.

7.1 ▶ 9.16
サマーホリステイ in Tokyo

[プライムエグゼクティブスイートシティビュー (60㎡)]
1室2名様ご利用 お一人様 ¥37,000~
*消費税・サービス料込み、宿泊税別

内容

- ・1泊
- ・「イル・テアトロ」でのプレミアムブレックファースト
- ・スイートルームゲスト限定ラウンジのご利用
- ・スパ（プール、温泉、フィットネスジム）
*プールのご利用はチェックイン日の20時~22時、翌8時~チェックアウトまでになります。
- ・メインバー「ル・マーキー」でのドリンク1杯
- ・水着のレンタル

宿泊予約: 03-3943-0996 (9:00-20:00)

*9/2~9/6はメンテナンスのためプールはご利用いただけません。

トリートメントプラン
Treatment plan



爽快トリートメントで
ハリのある輝く肌に。

A refreshing treatment for stronger, glowing skin

肌の露出が増える夏本番、体の循環を助け、肌をひきしめるモイスチャライザーを使って、滑らかな肌へ整えます。90分コースでは、背中スクラブでやさしく角質をケア。グレープフルーツやジュニパーなどのさわやかな香りでも心もお肌もフレッシュしていただけます。

Our special detoxifying creams and gels cleanse skin and treat cellulite. Pleasant aromas such as grapefruit and juniper refresh both skin and spirit.

7.1 ▶ 9.16
悠YOU, THE SPA

ボディトニング トリートメント60分 ¥20,500
ボディトニング 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十分に温める
- ・さわやかなペパーミントとタイムの香りのフットウォッシュ
- ・デビルズミントスクラブで背中角質ケア（90分コースのみ）
- ・背中・脚前面・脚裏面・腹部・腕・デコルテをモイスチャライザーとオイルでトリートメント
- ・ヘッドタッチ

トリートメント予約: 03-3943-4785 (10:00-21:00)



都会の森の夏休み！ 家族で体験教室&ランチ2019

Fun learning experiences for the whole family

プロが教えるパン&マフィン作り、江戸風鈴の絵付け、そしてハーバリウムの時計作り。手づくりの楽しさを、親子で味わえる体験教室です。お子様の興味の芽生えや成長を感じながらのものづくりは、お子様のみならず、大人もつい夢中になってしまうはず。夏休みの自由研究にもお役立てください。各体験教室の後には、シェフ特製のランチをどうぞ。

This summer, we are offering lessons on baking bread and muffins, decorating Japanese wind chimes, and making herbarium clocks. Children and adults alike are sure to become immersed in these activities, each taught by an expert. Enjoy lunch together afterwards.

7.21 ▶ 8.26

体験教室により開催日が異なります。

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

*集合時間(10:30)にお越しください。

[会場] 宴会場

[時間] 大人 彩り和膳 / 小学生・幼児 お子様ランチ

*パン&デザートはプッフェ形式

飲み物 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。

*受付場所はパンケット棟3Fロビーにて、当日ご案内しております。

*配席はホテル一任となります。

夏の思い出にワクワク楽しい体験教室へ参加しよう！

持ち物 | エプロンをご持参ください。

LESSON 1

パン&マフィン作り体験教室

Bread and Muffin Baking Workshop

7.21 ▶ 7.25、7.29 ▶ 7.30 8.1 ▶ 8.4、8.18、8.20 ▶ 8.26

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楽しいパン作り教室。

一緒にマフィン作りも体験できる人気のレッスンです。

[料金] 大人 ¥7,000 / 小学生 ¥4,000 /

幼児(3歳~) ¥3,500

*パン作り体験教室には、卵、小麦粉、乳製品を使用しております。

*消費税・サービス料込み



LESSON 2

風鈴絵付け体験教室

Japanese Windchime Decoration Workshop

7.29 ▶ 7.30 8.1 ▶ 8.2

世界にひとつしかない風鈴作り。

職人さんより絵付けのコツを伝授してもらいながら、江戸時代からの伝統を受け継ぐ江戸風鈴の絵付けに挑戦してみよう。

[料金] 大人 ¥8,000 / 小学生 ¥5,000 /

幼児(3歳~) ¥4,500

*幼児のお子様は、大人の方のお手伝いが必要です。

*消費税・サービス料込み



LESSON 3

時を刻むハーバリウム作り体験教室

Herbarium Clock Making Workshop

7.23 ▶ 7.25

時計を添えて、思い出の一品に！

オイルでキラキラ涼しげなハーバリウム。

まあるい瓶の中に好きなアイテムを詰め込んで

自分だけのハーバリウムを作りましょう。

[料金] 大人 ¥9,000 / 小学生 ¥6,000 /

幼児(3歳~) ¥5,500

*幼児のお子様は、大人の方のお手伝いが必要です。

*消費税・サービス料込み



ご予約: 03-3943-1140 (09:00-20:00)



季節のメニュー

Seasonal Menu



夏
Summer



石焼料理「木春堂」



ハーブや柑橘で爽やかに。
食欲をそそる夏のイタリアン。

A summer gourmet experience for your five senses

香り豊かなハーブや食欲を刺激する酸味を効かせた、夏らしい爽やかなコースです。ディナーでは、生ウニソースのおおさ海苔入りパスタや、透明なトマトのスープを目の前でサーブする鱸のローストなど、次々に繰り出されるイマジネーション豊かな料理が、めくるめく夏の美食体験へと誘います。

This course, inspired by Japanese cuisine, includes pasta with sea urchin and sea lettuce sauces as well as roast sea bass served in a clear tomato soup. Each imaginative dish is a feast for the eyes and the palate.

7.1 ▶ 9.16

La tavola dell'arcobaleno 虹のテーブル

[Lunch] ¥5,100

[Dinner] ¥15,300





料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI



旬食材を最高の技で。 涼を感じる会席膳。

The height of seasonal Japanese cuisine

水で涼を演出した季節の前菜や、葛で艶やかに仕上げた鮎魚女の吸物など、伝統の技を駆使して季節感豊かに仕上げた珠玉の日本料理を。錦水伝統のきんぎ煮付けと、佐賀牛フィレ、または香りのよい国産うなぎの源平焼きとともに、こころゆくまで堪能ください。

After appetizers served on a bed of ice, savor a main dish of Kinsui's traditional Kinki marinade, a Saga beef fillet, or grilled Japanese eel. Each of the course's dishes lets you experience the height of expertly prepared Japanese cuisine.

7.1 ▶ 9.16

水引草会席
Mizuhikisou Kaiseki Course
¥23,100



料亭の個室貸切で、優雅に 学ぶ会席マナー。

A lesson in *kaiseki* etiquette

和食器の使い方などの和食マナーの基礎や、和の空間でのスマートな立ち居振る舞いなどを、料亭 錦水のスタッフが講師となり伝授。会席料理をお楽しみいただきながら学んでいただきます。

As you enjoy each dish on the *kaiseki* course, learn proper etiquette for all aspects of the meal, including correct use of your chopsticks and how best to sit. It is also a chance to learn about Japan's food culture and history.

※イタリア料理「イル・テアトロ」での洋食テーブルマナーレッスンも、別途ご用意しています。詳細はお問い合わせください。

料亭で学ぶ 和食マナー&立ち居振る舞い体験教室

4.15 ▶ 8.9

*平日限定、予約制(ご利用日の2週間前まで)

【入店時間】11:30~13:30(ご利用時間は約2時間半)

【会場】料亭「錦水」個室

【料金】¥18,000

【メニュー】季節の特別会席、乾杯ドリンク1杯付き

【人数】1組2~8名、1日1組限定

*消費税・サービス料込み



日本料理 みゆき

Japanese Restaurant MIYUKI



豪華食材から生まれる、 和食エンターテインメント。

Sumptuous Japanese cuisine

旬食材と和食の技巧を駆使した八寸盛り、伊勢海老半身を贅沢に使った具足煮が盛り込まれた充実のランチと、豆乳を火にかけてできた湯葉を雲丹やキャビアとともに食していただく豆乳鍋や、国産牛フィレにフォアグラを合わせた強肴など、豪華かつ趣向に富んだディナーをお楽しみください。

Make lunchtime a special event with half of a marinated spiny lobster and a selection of carefully crafted Japanese side dishes. For an unforgettable dinner, enjoy a soymilk hot pot and a Japanese beef fillet with foie gras.

7.1 ▶ 9.16

悠楽御膳~夏藤~
Lunch Course
[Lunch] ¥5,100

夏会席~宵空の華~
Kaiseki Course
[Dinner] ¥15,300



石焼料理 木春堂

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO



石焼を味わい尽くす サプライズ満載の新メニュー。

A new menu full of surprises

富士山の溶岩石で焼く石焼の美味しさを最大限に楽しんでいただくために、7月よりメニューを一新。前菜からさまざまな食材を溶岩プレートで焼いて楽しみ、焼き立ての食感や味わいとことんこだわりました。国産牛に綿飴をからめるなど、意外な食材との組み合わせのサプライズにもご期待ください。

Starting in July, we will be serving creative dishes from our new menu, including Japanese beef wrapped in cotton candy. Relish every mouthful of meat, grilled on lava stones from Mt. Fuji, and discover culinary treats to delight the adventurous gourmet.

7.1 ▶ 9.16

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

石焼会席~水中花~
Stone-Grilled Kaiseki
[Dinner] ¥15,300





南仏の太陽をイメージした 夏野菜たっぷりのコース。

Inspired by the south of France

太陽をたくさん浴びて育った夏野菜をふんだんに使ったコースです。コリアンダーシードが爽やかに香る魚介のマリネには柑橘のヴィネグレットで酸味を効かせて食欲増進。パーベキュー風に焼き目をつけたポークフィレに夏野菜のラタトゥイユを添えたメインでは、楽しい夏のひとときがお皿の上でカラフルに弾けます。

Making generous use of summer vegetables, this course includes a seafood marinade topped with coriander seeds and a citrus vinaigrette, as well as a grilled pork fillet served with a colorful summer vegetable ratatouille and pumpkin purée.

7.1 ▶ 9.16

サマー・クリエーション
Summer Creation
[Lunch] ¥4,450
[Dinner] ¥6,390

ヴィーガン&グルテンフリーの こだわりメニューが登場。

Introducing vegan and gluten-free menu items

ヴィーガン、グルテンフリーをご要望のお客様に対応したメニューです。高野豆腐のソテーを詰めた湯葉のカネロニ、ごま油でコクを出したキャロットジンジャー Dressing をかけたキノアと野菜、茸の温サラダなど、皆様に味わい深く食べ応えのあるコースをご用意しました。

Guests can now enjoy our new vegan and gluten-free course options. Try bean curd-skin cannellonis stuffed with tofu sauté, quinoa and vegetables in a carrot ginger sauce, or a warm mushroom salad. These tasty courses will respond to both your dietary and gustatory requirements.

7.1 ▶ 9.16

ヴィーグル
Vegan & Gluten Free Menu
[Lunch] ¥4,450 (ランチは前日までのご予約制)
[Dinner] ¥6,390

今が旬の桃づくし。 8月限定のアフタヌーンティー。

Treats for a peachy summer afternoon

みずみずしい桃をふんだんに使ったアフタヌーンティー。シャンパンシャーベットにフローズンの桃をのせた夏にぴったりな冷たいスイーツや、白桃のジャムを練り込んだスコーンもおすすめです。夏限定、桃づくしの午後のひとときを存分にお楽しみください。

Taste a variety of peach-flavored pastries and desserts this August, such as Champagne sorbet crowned with frozen peaches and scones with a white peach jam. Savour the taste of summer with this festival of peaches.

8.1 ▶ 8.31

ピーチアフタヌーンティー
Peach Afternoon Tea
¥4,000



9月はぶどう三昧。 秋の味覚を存分に。

The great grape flavors of autumn

秋の味覚、ぶどうが主役のアフタヌーンティー。ヨーグルトクリームをのせたシャインマスカットのゼリーや濃厚なぶどうのムースなど、バラエティに富んだぶどうの味わいを堪能ください。

This autumn, indulge in an afternoon tea where grapes take the leading role. Treat your taste buds to a Shine Muscat jelly topped with yoghurt cream, and a rich grape mousse. A variety of great grape flavors await you this autumn at Le Jardin.

9.1 ▶ 9.30

グレープアフタヌーンティー
Grape Afternoon Tea
¥4,000





そば処 無茶庵

Soba Dining MUCHA-AN



食欲そそる旬料理を 自家製そばとともに。

Soba served with seasonal dishes

香り高い自家製そばを彩るのは、鰻やオクラなどの旬の魚や野菜を使った本格和食の数々。夏の味覚、鱧をさっぱりといただく梅肉和えや、夏の滋養にいい鰻の柳川煮、そして甘露煮にした秋刀魚など、お疲れ気味の夏にからだがうれしいメニューを揃えました。

This summer, together with our fragrant soba, we are serving dishes featuring eel and okra, and seasonal fish. When you're feeling tired from the sweltering heat, these dishes are sure to satisfy both body and palate.

7.1 ▶ 9.16

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

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

メインバー ル・マーキエ

Main Bar LE MARQUIS



暑い夏をクールに楽しむ サマーカクテル。

Cool down with our summer cocktails

メキシコの定番カクテルをスタイリッシュにアレンジした「クール・パローマ」、夏バテ気味のからだに活力をチャージする「エナジー・ブリーズ」、そしてレモンの酸味がシャンパンの泡で弾ける「スパーク・サワー」。真夏の夜、クールなひとときをどうぞ。

Our three new summer cocktails will make any summer night cool. There's the Cool Paloma, a delicious reimagining of a Mexican favorite; the Energy Breeze, a drink to give you a charge in the midst of the summer heat; and the lemon and Champagne-flavored Spark Sour.

7.1 ▶ 9.16

クールサマーカクテルセレクション
Cool Summer Cocktail Selection
各¥1,850



DID YOU KNOW?

日本で唯一の、トリートメントをご堪能ください

悠 YU, THE SPA by L'OCCITANE

トリートメントメニュー

Soba served with seasonal dishes

2018年10月に日本初上陸し、間もなく1年を迎えるロクシタンスパのトリートメントメニュー。心地よい香りと静寂に包まれ、身も心も解き放たれるプロヴァンスのリラゼーションタイムをぜひご体感ください。

Almost a year has passed since L'OCCITANE's special treatment menu arrived in Japan in October, 2018. It allows guests to experience a moment of relaxation straight from Provence, France in which both mind and body are healed by tranquility and soothing aromas.

Facial Treatment

シア ナリッシング コンフォート (60 min.) ¥23,150
イモータル ディバイン シークレット (90 min.) ¥29,630

Body Treatment

リラクシング アロマコロジー トリートメント (60 min.) ¥23,150
シア ナーチャリング トリートメント (90 min.) ¥27,780

Special Treatment

ガーデン シークレット (150 min.) ¥46,300

トリートメント予約: 03-3943-4785 (10:00-21:00)

INFORMATION

サマーパーティープラン Summer Party Plan



都会のオアシスで夏を満喫しませんか？食欲をそそるスパイシーな料理や、夏バテ気味の疲れた胃にやさしい料理など、ホテルシェフが腕をふるっています。庭園での夕涼みもお楽しみのひとつです。

Take full advantage of our oasis in the city with one of our summer party plans. Enjoy dishes prepared by our expert chefs and the arresting beauty of our garden.

7.8 ▶ 9.30

[料金] Plan A: ¥7,800 / Plan B: ¥9,500 / Plan C: ¥11,500
宴会予約(セールス課) : 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)

※消費税・サービス料込み

マスカルポーネとマンゴ어의 ひんやりチーズケーキ Mascarpone and mango cheesecake



濃厚でコクが深い2種類のチーズを使用したアイス風のチーズケーキ。ケーキの中には、ロースト・ビュレ・ドライの3つの異なる味のマンゴーを入れて。口の中で広がるトロピカルな味わいを存分にお楽しみください。

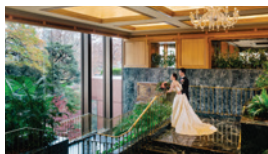
Our tropical cheesecake — with two types of cheese as well as roasted, puréed, and dried mangoes — is a not-to-be-missed summer treat.

7.1 ▶ 9.16

[価格] ¥3,000

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 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</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>HOTEL 2F</p> <p>メインバー ル・マーキエ</p> <p>Main Bar LE MARQUIIS</p> <p>Opening Hours: 18:00 - L.O. 24:00</p> <p>代表: 03-3943-1111 (18:00-24:00)</p>
---	--

6月23日(日)~8月29日(木)まで、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 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