

SEASONAL INVITATION

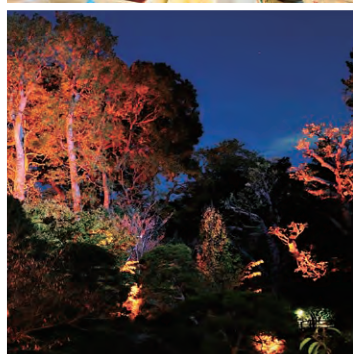
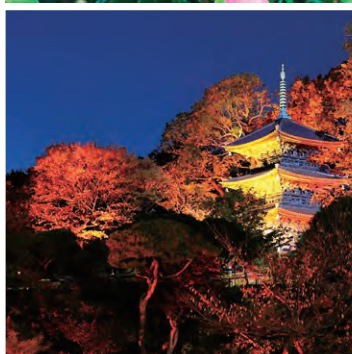
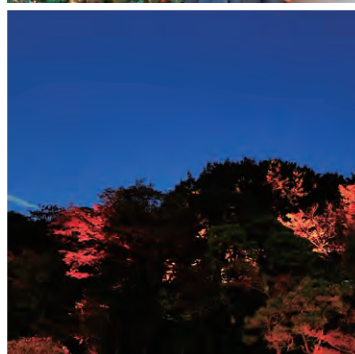
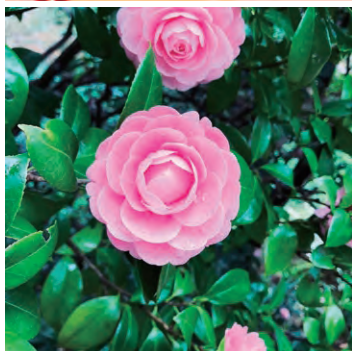
冬 椿

Winter

2019.11.15 ▶ 12.30

New Year

2020.1.4 ▶ 2.16



世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山莊 TOKYO
CHINZANSO

晩秋の錦繡から、 椿の開花リレーへ

From the colorful brocade of late autumn to
the relay of blooming flowers in spring

100年以上の歴史をもつ、ホテル椿山荘東京の庭園。木々は11月中下旬から色づき始め、12月初旬から中旬にかけて見頃を迎えます。冴えわたる名月を頂いて輝く黄金色の紅葉は、まるで錦繡の帯のような艶やかさ。昼間はムクドリやメジロなどの野鳥が木々の間を飛び回り、可愛らしいさえずりを聞かせてくれます。赤や黄金色の葉が舞い始めると、椿の開花がスタート。約100種類、約1000本の椿が、順につぼみを開くリレーが繰り広げられます。各所に咲きほこる多彩な椿こそ、この庭園の主役。きっと、お気に入りの一輪が見つかることでしょう。

The trees in the garden begin to change color from the middle of November and are in their glory from early to mid December. The golden autumn leaves shining in the distinct harvest moon are as brilliant as an embroidered sash. After the red and golden leaves begin to dance, the buds of spring get their turn. Some 1,000 camelia trees of 100 types begin to bloom in an expanding relay. The different varieties of camelia that bloom in various places are the stars of the garden. You will no doubt find a favorite flower.



スペシャルイベント SPECIAL EVENT



イヤーエンドbuffet 2019 ～洗練された料理を楽しむ、贅沢なひととき～ Year-End Dinner Buffet 2019

イクラやウニなどの贅沢食材、絶妙にローストされた肉汁あふれる塊肉など、1年の締めくりにふさわしい美食の数々をご用意。フカヒレ料理やホテル伝統の米茄子の鳴炊き、パティシエこだわりのスイーツなどを、存分にご堪能ください。

Enjoy a variety of delectable dishes made for the end of the year, such as sumptuous salmon roe and sea urchin, and exquisitely roasted meat bursting with juices.

- 【期間】 11.28 Thu. ▶ 12.28 Sat.
- 【時間】 受付18:30～/食事19:00～21:00
※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(平日) ¥9,000 (土日祝) ¥9,300
小学生 ¥3,800 / 幼児 ¥1,700 (3歳～)
- 【内容】 和洋buffet
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)
- 【会場】 宴会場

海鮮丼コーナーでは、イクラやウニ、ホタテなどの厳選魚貝を、ご自分で選んでトッピング。贅沢な一杯をお楽しみください。
ローストカービングステーションでは、サーロインローストビーフやラムのローストを目の前でカービングいたします。

At the seafood bowl corner, pick and choose your toppings from carefully selected seafood that includes salmon roe, sea urchin, and scallops. Have fun making your own original edible masterpiece.
At the roast carving station, sirloin and lamb roast are sliced before your eyes.



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。
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)

クリスマススペシャル
CHRISTMAS SPECIAL



大切な人の笑顔をつなぐ、
ホテル椿山荘東京のクリスマス
A Christmas to remember at
Hotel Chinzanso Tokyo

美しくライトアップされた庭園や輝くツリーが、ホリデーシーズンならではの喜びと幸せ、そして笑顔をプレゼント。シェフ渾身のスペシャルメニューやクリスマスケーキ、聖歌隊の美しい歌声が、いつまでも思い出に残る特別なひとときを演出します。

Beautifully lit up gardens and sparkling trees give you the joy, happiness, and smiles of the holiday season. They put on an act to create a special time that will always be remembered.



📷 Happy Holidays
フォトキャンペーン

Happy Holidays Photo Campaign

ホテル椿山荘東京で撮影された、幸せ溢れるホリデーシーズンの写真・動画をシェア！ ホテルご招待券など、魅力ある賞品をご用意しています。

Share your photos and videos of the joyous holiday season at Hotel Chinzanso Tokyo! This is a chance to win invitations to the hotel and other fabulous prizes.

11.15 ▶ 12.31

レストラン クリスマスディナー
Christmas Dinner

聖なる夜を祝い、この時期だけのスペシャルディナーコースを揃えました。

Celebrate the holy night with a special dinner course made only for this time of year.

12.20 ▶ 12.25

イタリア料理「イル・テアトロ」 ¥17,600～

日本料理「みゆき」 ¥20,000

カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」 ¥6,390～

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



TEL. 03-3943-7613 ホテルショップ (8:00-21:00)

クリスマスケーキ

Christmas cake

厳選した国産素材を使った濃厚なショートケーキや大粒の国産和栗が贅沢に7つ入った大人のモンブランを。

Savor rich shortcake made with carefully selected domestic ingredients and the sophisticated indulgence of opulent Mont Blanc made with large Japanese chestnuts.

[ご予約期間] 11.1 ▶ 12.15

[店頭引き渡し] 12.21 ▶ 12.25

極 ガトー オーフリーズ ¥6,500

プッシュド・ノエル ¥5,000

クリスマスモンブラン ¥8,000 ※各数量限定

要・事前予約 11/22より予約開始 (WEB限定)

サンタクロースと記念撮影

Take a photo with Santa Claus

22日からクリスマスまでの4日間、ホテルロビーにサンタクロースがやってきます！

Join us in the hotel lobby to see Santa Claus!

Don't forget to take a commemorative photo.

Advance reservations required (internet reservations only).

12.22 ▶ 12.25

[場所] ホテルロビー

[時間] 11:30 - 13:00 / 14:30 - 16:00



聖歌隊の美しい歌声を

Heavenly voices

ロビーやレストランでは、聖歌隊による清らかなクリスマスキャロルが響き渡ります。

Listen to the serene sounds of Christmas carols from the choir as they echo through the lobby and restaurant.

12.20 ▶ 12.25

[場所] ホテルロビー / 一部レストラン

[時間] 18:30頃～



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

イヤーエンドオペラディナー

Year-end Opera Dinner

臨場感溢れる本格的なオペラをお届けする一夜。レストランでの特別ディナーとともに、贅沢なひとときをお過ごしください。

Enjoy the ambience of a night filled with authentic opera. Revel in the luxury of a special dinner at the restaurant.

12.26 ▶ 12.28

¥20,000 (消費税・サービス料込)

[オペラ会場] 宴会場

[お食事会場] イタリア料理「イル・テアトロ」、または 日本料理「みゆき」



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



冬の森や庭園の風景を
冬野菜や黒トリュフで再現

A winter forest and garden landscape created in winter vegetables and black truffles

ディナーに登場するのは、冬の森を思わせるズワイガニとマスカルポーネのリゾット。黒トリュフ香る仔牛フィレ肉のアローストなど、多彩な食感と豊かな味わいを実現したコースを。

Sit down to a dinner of snow crab and mascarpone risotto adorned with cauliflower slices that evoke a winter forest. It is a dish with a variety of textures and rich flavors.

11.15 ▶ 12.30

Nel bosco d'inverno
～冬の森～

Lunch ¥5,100
Dinner ¥15,300

濃厚なフォアグラや魚貝に
日本の早春を組み合わせて

An early spring in Japan that weaves rich foie gras and seafood together

早春の森をイメージしたコース。露の臺や春菊、鮫鯉といった日本の伝統食材をイタリアン仕立てで。ランチの幕開けは、美しい彩りのフォアグラのテリーナで。

Inspired by forests in the early spring, the course uses traditional Japanese ingredients such as butterbur, spring chrysanthemums, and monkfish. Lunch begins with a beautifully colored foie gras terrine.

1.4 ▶ 2.16

All'inizio della primavera nel bosco
～早春の森～

Lunch ¥5,100
Dinner ¥15,300



料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI



主役は、代々引きつがれてきた
伝統の味「きんきの煮付け」

Traditional Kinki cuisine is the star of the show, simmered in a sauce with a recipe that has been honored since the opening of the hotel.

雲子、ずわい蟹など冬の食材を、歳時記を取り入れた盛り付けで詩情豊かに表現。錦水伝統のきんきの煮付けや佐賀牛フィレの網焼き、お造りなど、旬の美食を、心ゆくまでご堪能いただけます。

Feel the four seasons with ingredients in vivid arrangements that incorporate the seasonality of haiku. Indulge in exquisite seasonal dining until your heart is content.

新年を迎え、冬の寒さが最も厳しい頃に美味しさも更に深まる食材をご用意いたしました。錦水特製鍋は希少ゆえに冬の王様とも言われる九絵をご堪能ください。淡白ながらあぶらの乗ったその美しい白身が奏でる上品な味わいをお楽しみいただけます。

For this seasonal kaiseki, ingredients have been selected that are at their most flavorful in the heart of winter. Exquisite hotpot cuisine and juicy whitefish make it a winter to remember.



11.15 ▶ 12.31

初冬の会席
Early Winter Kaiseki
¥20,400

山茶花会席
Sazanka Kaiseki
¥23,100



1.4 ▶ 2.16

曙椿会席
Akebono Tsubaki Kaiseki
¥20,400

鯉梅会席
Roubai Kaiseki
¥23,100



旬の味わいを存分に
ビストロ仕立てでお届け

Seasonal flavors with The Bistro's unique flair.

前菜のズワイガニとトマトのデュオは、
とろけるアボカドと一緒に。フォアグラや
鶏むね肉のローストなど、寒い冬だからこそ
味わいたい味覚をご提案。

We offer flavors that can only be fully enjoyed during the
cold winter, such as foie gras and roast chicken breast.
Enjoy the duo of snow crab and tomatoes with
tender avocado.

11.15 ▶ 12.30

～冬の味覚～
Taste of winter

Lunch ¥4,450
Dinner ¥6,390



椿色に彩られた
身体に優しい華やかメニュー

A gorgeous menu decorated in scarlet with
your health in mind

椿の多彩な色をモチーフに、冬の食材を
用いた色鮮やかなコースです。
マグロのハーブマリネのサラダには、
トリュフが香る百合根のビュレを添えました。

A colorful course using winter ingredients in a motif of the
colorful shades of a camellia. Dine on a tuna herb marinade
salad garnished with a lily puree scented with truffles.

1.4 ▶ 2.16

～椿の彩り～
Colors of Camellia

Lunch ¥4,450
Dinner ¥6,390



冬ならではの日本の味覚を
五感で楽しむ繊細なコース

An exquisite course to savor a taste of
Japanese winter fare with all five senses

ランチはフグや鮫鱈など、旬の食材を使用した
「八寸盛り前菜」がおすすめ。ぐには、海老の
お出汁が利いた、つけ麺茶そばをお楽しみ
ください。ディナーには、アワビや唐墨、
鮫鱈の肝など、季節の贅沢な酒肴が揃います。

For lunch, the appetizer with seasonal ingredients such as
pufferfish and monkfish is a must.
For dinner, dine on seasonal delicacies that include abalone,
karasumi, and monkfish liver.

11.15 ▶ 12.31

悠楽御膳 ～木葉～
Lunch Course
Lunch ¥5,100

会席 ～寒椿～
Kaiseki Course
Dinner ¥15,300

1.4 ▶ 2.16

悠楽御膳 ～春隣～
Lunch Course
Lunch ¥5,100

会席 ～冬つばみ～
Kaiseki Course
Dinner ¥15,300





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



「冬の白」をテーマにしたアフタヌーンティー
Winter White Afternoon Tea

ホワイトツリーに見立てたヨーグルトシャンティー、フロマーージュケーキ、フォトジェニックな雪だるまのスノーボールなどとともに、暖かいティータイムをお楽しみください。

Enjoy afternoon tea with a white theme that offers delights such as yogurt shanties, cheese tarts, and others.

12.1 ▶ 1.5

ホワイトアフタヌーンティー
White Afternoon Tea

¥4,000

スノードームワークショップ
&
アフタヌーンティーイベント

【期間】11.27 Wed.

【時間】第1部 受付10:00~/体験10:30~/食事12:00~13:30
第2部 受付14:00~/体験14:30~/食事16:00~17:30

【料金】¥8,500(消費税・サービス料込)

※事前WEB予約限定



心浮き立つ、ベリーづくしのキュートなセット

A berry cute set to lift your spirits

イチゴ、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリーなどをふんだんに使用。可愛らしいハート型のタルトなど、甘酸っぱいベリーづくしのひとときをお過ごしください。

All use generous amounts of strawberries, raspberries, blueberries, blackberries, and other fruit. Savor the sweetness and tanginess of the berries.

1.6 ▶ 2.16

ベリーベリーアフタヌーンティー
Very Berry Afternoon Tea

¥4,000

※1月6日~2月28日の平日に限り、スイーツカフェ開催(予定)のため、アフタヌーンティーのご提供時間は14:30~L.O.18:00となります。

メインバー ル・マーキエ
Main Bar LE MARQUIE



星や月を閉じ込めた
華やかカクテル3種

Three gorgeous cocktails that capture the stars and the moon

シャンパンの泡が弾けるアイスカクテル、蜂蜜とレモンが心身をほぐしてくれるホットカクテル、スノードームを思わせる甘口のカクテルをご用意いたしました。ロマンティックな冬の夜を演出します。

An ice cocktail with champagne bubbles, a hot cocktail of honey and lemon to put you at ease, and a sweet long cocktail reminiscent of a snow globe are here for you to enjoy. The scene is set for a romantic winter night.

11.15 ▶ 12.30

ウィンターカクテルセレクション
Winter Cocktail Selection

各 ¥1,850



令和の新春を祝う
桜とスマイルのカクテル

Pink and violet cocktails to celebrate the New Year in a new era

新しい年の幕開けにふさわしい2種のカクテルをご用意いたしました。桜色が美しい「令和に咲く」と、奥飛騨ウォッカを使ったほんのりと花が香る「ミスト・フラワー」が早春の夜を彩ります。

Start the new year with a floral motif cocktail. The cherry blossom-colored "Reiwa Bloom," with a floating flower-shaped white peel, and the purple "Mist Flower," with a delicate fragrance color your early spring night.

1.4 ▶ 2.16

令和新春カクテル
Reiwa New Year Cocktails

各 ¥1,850





石焼料理 木春堂
Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO



焼物材料は2名様分のイメージです。

富士山溶岩石で焼き上げる
佐賀牛で至福のひとつときを

Savor the finest Saga beef cooked on lava stones from Mt. Fuji.

ディナーでは佐賀牛ならではのきめ細やかでとろけるような口溶けを、富士山溶岩石の遠赤外線で最大限に引き出します。ずわい蟹や大海老など、旬の海鮮とともにご賞味ください。

The fine melt-in-your-mouth sensation unique to Saga beef is further heightened when it is grilled on lava stones from Mt. Fuji. Relish it together with seasonal seafood such as snow crab and lobster.

11.15 ▶ 12.31	1.4 ▶ 2.16
石焼ランチ ~木立~ Stone-Grilled Lunch ¥5,100	石焼ランチ ~小春~ Stone-Grilled Lunch ¥5,100
石焼会席 ~冬風~ Stone-Grilled Dinner ¥11,600	石焼会席 ~初風~ Stone-Grilled Dinner ¥11,600



そば処 無茶庵
Soba Dining MUCHA-AN

冬の味わいを堪能できる
華やかなそば会席

A variety of elegant soba kaiseki to savor the flavors of winter

季節の美味を鮮やかな彩りでご用意。メインのそばは、メレンゲに包まれた泡雪そばにサラダそば、柚子卸しそばなどのオリジナリティ溢れるラインナップです。

Our acclaimed soba features a lineup rich in originality, such as soy milk soba, awayuki soba wrapped in a meringue, and grated yuzu soba.

11.15 ▶ 12.31	1.4 ▶ 2.16
そば御膳 ~冬芽~ Soba Course Lunch ¥3,700	そば御膳 ~侘助~ Soba Course Lunch ¥3,700
そば会席 ~冬日和~ Soba Kaiseki Course Dinner ¥6,000	そば会席 ~春支度~ Soba Kaiseki Course Dinner ¥6,000



そば御膳 ~侘助~

インタビュー
THE INTERVIEW

先輩たちの教を胸に、
四季を彩る和食の世界を極めたい。

ホテル椿山荘東京
石焼料理 木春堂
赤羽 佳典 料理長

学生のころから料理に興味があり、学業の傍ら、レストランやそば店で調理に携わっては日々高揚感を覚えていました。「色彩の豊かさや奥深い技術に惹かれ、和食の道に進みました。入社後、基礎から料理を覚えていきました。出汁のひき方ひとつとっても、関西の軟水であれば昆布の量はこのくらい、時間はこのくらいと、理屈を熟知した先輩から、手取り足取り教えてもらいました。この経験が、私の料理のベースになっています」



大阪・太閤園の料亭 淀川邸などの経験を経て、2018年に木春堂の料理長に就任。富士山の溶岩石を使い、素材そのものの良さを引き出す料理を追求しています。「これまで焼き物はいろいろ経験してきましたが、溶岩石と出会ったことで、また違った世界が広がりました。素材の水分のみで調理するため、素材の旨みを凝縮させながら、ふっくら仕上げることができるのです。和食は四季が非常に重要なので、旬の食材を取り入れながら、昼は会話が弾む料理を、夜はお酒がより美味しくなる料理を提供しています。私の財産は、今までに出会った先輩からの教え。その財産を糧にお客様へ和食の魅力をお届けしたいと思っています。」

Written by Haruna Hagiwara



ステイプラン LUXURY STAY PLAN



スイート&クリスマス・セレブレーション

Christmas Celebrations in Suite

12.16 ▶ 12.25

ホテルに1室しかないスイートルームに10日間限定でクリスマスツリーをご用意。お部屋でのディナーとともにラグジュアリーなひと時を。

For 10 days only and in one suite, a Christmas tree can be yours.

1室2名様ご利用時 お一人様料金

ハイドアウェイガーデンスイート (93㎡) ¥112,600～

アンバサダースイート (138㎡) ¥149,500～

- [内容] ・1泊 ・洋食・和食から選べるご朝食
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)ご利用
・ルームサービスでのディナー&赤ワイン1杯
・プッシュ・ド・ノエル1台
・客室内にクリスマスツリーを設置

※ハイドアウェイガーデンスイートは2ベッドルーム
最大6名様でもご利用いたしております。

サンタとクリスマスステイ(1日15室限定)

A surprise visit from Santa

12.21 ▶ 12.25

事前にお預かりしたプレゼントを、サンタクロースがお部屋にお届けします。サンタクロースがお部屋に入ればお子様から喜びや驚きの笑みがあふれます。

Santa Claus will deliver gifts left with us to your room.

1室2名様ご利用時 お一人様料金

プライムスーペリア (45㎡)

ガーデンビュー ¥26,900～

シティビュー ¥23,400～

- [内容] ・1泊 ・洋食・和食から選べるご朝食
・サンタクロースのお部屋訪問
(事前プレゼントをお預かりします)
・お部屋にケーキをご用意



ニューイヤーホリステイ

New Year Staycation

1.4 ▶ 2.16

年末の疲れを癒し新年の活力を養うHOLIDAY STAY、“ホリステイ”。ご自宅にホテルのハッピーな気分をお持ち帰りいただけるよう干支モチーフのガラス細工と“めでたい”石鹸をお土産にご用意しました。

A holiday stay to relieve fatigue at the end of the year and get you ready for a new one. Receive glasswork with a Chinese zodiac motif and lucky soap as souvenirs to remind you of the joy of your stay.

1室2名様ご利用時 お一人様料金

プライムエグゼクティブスイート (60㎡)

ガーデンビュー ¥41,350～

シティビュー ¥37,850～

- [内容] ・1泊 ・洋食・和食から選べるご朝食
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)ご利用
・メインバー「ル・マーキー」でのドリンク1杯
・干支ガラス ・“めでたい”石鹸
・パゴダラウンジのご利用

ステイ&アースフレンドリー

Earth-friendly Stay

1.4 ▶ 2.16

地球に優しく自分にも優しい「暮らすような滞在」を実現。身体に優しいお食事と環境に優しいご移動の心掛けで身も心も充実のひと時をお過ごしください。

Realize a stay that feels like home, and is as kind to the Earth as it is to you.

1室2名様ご利用時 お一人様料金

プライムスーペリア (45㎡)

ガーデンビュー ¥33,450～

シティビュー ¥29,950～

- [内容] ・1泊
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)ご利用
・イタリア料理「イル・テアトロ」でのオルタナティブブレックファースト
・カジュアルダイニング「ザ・ピストロ」でのヴィーガン&グルテンフリーのご夕食
・自転車レンタル or 24時間地下鉄乗車券

※連泊時、ご滞在中の清掃を希望されない場合はフロントまでお声がけください。



TEL. 03-3943-0996 宿泊予約 (9:00-20:00)



イベントの多いこの季節のリッチなケア

Luxurious care in the busy season

秋から冬へ。お出かけの多い季節には、アロマセラピーアソシエイツの「エンリッチ ボディオイル」での全身のボディトリートメントと、輝きを与えてくれるミニフェイシャルトリートメントとのコンビネーションをお楽しみください。

イランイランとバニラのほんのり甘い香りに包まれながら、ココのあるしっとりとしたテクスチャーのマカダミアナッツオイルでボディをケア。ミニフェイシャルトリートメントでは頭皮やデコルテまでトリートメントいたします。

From fall to winter, the busy season is just the time to treat yourself right. A combination of Aromatherapy Associates' enrich body oil and a mini-facial treatment will be perfect to rejuvenate you.



エンリッチ ボディ&フェイシャル 90分

Enrich Body and Facial (90 min.)

11.15 ▶ 12.30

【料金】 ¥27,500



椿オイルと温めた石で輝く一年の始まりを

Starting a bright new year with warm stones and camellia oil

保湿力に優れた、こだわりの「生の椿オイル」を用いる椿咲く季節におすすめのトリートメントです。肌になじみがよく、乾燥を防ぐことで知られる椿油でハリとうるおいに満ちた素肌へと導きます。

温めた石によってじんわりと温かさがからだに伝わり、リラックスした時間をお過ごしいただけます。こちらのトリートメントでは大地のパワーといわれる火山のマグマから形成された「玄武岩」を使用いたします。

'Tis the season to ring in the New Year and start afresh. It is time to shine again this year. Try a whole body treatment using non-heated "raw camellia oil" that makes your skin glow. Enjoy a dip in a hot spring before the treatment to improve blood flow in the body and maximize the effect of the treatment.



椿 ぬくもりボディトリートメント 60分

(椿オイルのギフト付)

Warm Camellia Body Treatment (60 min.)

1.6 ▶ 2.16

【料金】 ¥25,300



椿ランチ和buffet2020

～早春の椿、技冴える和食～

Tsubaki Japanese Lunch Buffet

椿の季節を和食の匠たちが表現した、特別なbuffet。目の前で揚げる天ぷらや厳選素材のおぼんざい、彩り豊かな野菜のにぎり寿司などが揃います。

A special Japanese buffet crafted by artisans to show off the camellia season. Dine on tempura fried right in front of you, obanzai Kyoto-style cooking with carefully selected ingredients, and nigiri sushi with rich and colorful vegetables.

2.1 ▶ 2.29 (金、土、日、祝限定)

【時間】 2.1~2.14 受付 12:00~ / 食事 12:30~14:00
2.15~2.29 受付 11:30~ / 食事 12:00~13:30

【会場】 宴会場

【料金】 大人 ¥4,800 / 小学生 ¥2,600 / 幼児(3歳~) ¥1,600

【メニュー】 和食buffet、フリードリンク(ソフトドリンクのみ)



大人のスイーツ作り体験教室 × 椿ランチ和buffet

Homemade Valentine's Sweets

大切な人と心をつなぐ大人のバレンタインスイーツ作り。大人の香り漂う2つのタルトを作ります。体験教室の後は、旬の美味を心ゆくまで楽しめる椿ランチ和buffetをどうぞ。

Make Valentine's sweets for your sweetheart that will capture their heart. After you have made your creation, enjoy a Japanese-style lunch buffet and savor seasonal flavors until your heart is content.

2.1 ▶ 2.14 (金、土、日、祝限定) ※2/7のみ除外日

【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】 お一人様 ¥7,500

【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

インフォメーション INFORMATION

シーズナルケーキのご案内

Seasonal Cakes

ビスキュイ、バタークリーム、ヌガティース、すべてにピスタチオを使い、層にしたピスタチオづくしのケーキと、バニラクリームの中に渋皮栗を混ぜ、マロンクリームをあしらったモンブランツリーの2種。

Take your choice between two types of cakes:
Layered pistachio cake made with butter and nougatine, and a mont blanc with vanilla cream, chestnuts, and marron cream.

11.15 ▶ 12.25

クリスマスビスターシュ ¥700

モンブランツリー ¥800



TEL. 03-3943-7613 ホテルショップ (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庭園内神殿、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

非日常のご滞在を叶えるご宿泊やホテルこだわりの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や、忘年会や新年会におすすめの料亭 錦水の個室プランなど会員様だけの特別など優待をご紹介いたします。

We invite hotel members (only available to residents of Japan) to enjoy unforgettable experiences such as an exquisite stay or 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 忘新年会プラン Ryotei Kinsui Private Room Plan

11.16 ▶ 2.11 除外日: 12/21.22, 1/1~5

上質な和の空間
匠の技が光る旬の会席料理とともに

Celebrate the year-end or New Year in an elegant Japanese-style room as you dine on masterfully prepared kaiseki cuisine

【会員様ご優待料金】

〈ランチ〉11:30 - L.O.14:30
※土・日・祝日は15:00~ ※1日1組様限定
お一人様 ¥10,000

〈ディナー〉18:00 - L.O.20:00
お一人様 ¥16,000

※ランチ、ディナーともに6名様~承ります。
※献立はランチ、ディナーで異なります。
※要事前予約

特典

○乾杯用グラスシャンパンお一人様1杯ずつご用意

[さらに、ディナーでは]
○プラス4000円でフリードリンク付き (2時間制)
シャンパン・ワイン・ビール・日本酒・焼酎・ソフトドリンク

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

ご宿泊ご優待(ご朝食付き)

Special Stay (with breakfast)

▶ 2020.6.30

[内容]・1泊

- ・洋食・和食からお選びいただけるご朝食
- ・スパ(プール、温泉、フィットネスジム)を半額でご利用いただけます



キャンペーンアカウント
ログインはこちら

※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。
※1/3・1/4は日～木曜日料金、
3/22～3/26、3/29～4/2、4/28、4/29は金曜日料金
10/13、11/3、1/12、2/23、5/1、5/3～5/5は土休前日料金
となります。また12/30～1/2は除外日です。

一泊ご朝食付き (1室2名様ご利用時 お一人様料金)	日～木曜日	金曜日	土・休前日
プライムエグゼクティブスイート(60㎡)	¥27,350	¥28,900	¥32,500
プライムデラックス(55㎡～)	¥25,500	¥27,050	¥30,650
プライムスーベリア(45㎡)	¥19,850	¥21,400	¥25,000

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

ラグジュアリーステイ

(ご朝食・スパ利用付き)

Luxury Stay (with breakfast and spa)

▶ 2020.6.30

1室2名様ご利用

プライムエグゼクティブスイート(60㎡)

<通常> ¥117,292 > <ご優待料金> ¥63,500～

[内容]・1泊

- ・洋食・和食から選べるご朝食
- ・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)ご利用
- ・メンバー「ル・マーキー」または
スパラウンジでのドリンク1杯
- ・バゴダラウンジのご利用
- ※スイートルームゲストのみ



キャンペーンアカウント
ログインはこちら

※宿泊税別 ※2020年電気事業法に基づく電気設備法定点検を2020年1月7日(火)深夜に実施いたします。点検中は電気設備の使用ができなくなります。
※2020年5月または6月の平日にプール・ジェットバス・屋外ジェットバス・プール施設内サウナのメンテナンスを予定しております。
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。

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

会員様限定ランチコース

Hotel Chinzanso Tokyo Members-Exclusive Lunch Course

料理長が未来へ継承していきたい
こだわりのメニューと季節の美食を

A seasonal menu of carefully selected dishes to stand the test of time.

1.6 ▶ 3.31

[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 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

凝縮されたトマトの甘みと生雲丹のマリアージュ。
匠の技が光る至極のパスタ。

A fusion of condensed tomatoes and
fresh sea urchin makes for the ultimate pasta.

HOTEL 3F

12:00 - L.O.14:30



日本料理 みゆき

Japanese Restaurant MIYUKI

高級素材鮪節の上品な甘みと海老殻の
香ばしく濃厚な味わいの特製出汁で、茶そばを。
Green tea soba made with soup boasting the
rich sweetness of tuna flakes and the aroma of shrimp.

HOTEL 2F

11:30 - L.O.14:30



石焼料理 木春堂

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO

30年以上、祝宴の席で愛されてきた伝統の一品。
琥珀ソース、西洋わさびとともに。

A traditional dish that has been a staple of banquets
for over 30 years, with amber jelly and horseradish root.

GARDEN

[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)

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

1.6 ▶ 3.31

【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

HOTEL 3F 17:30 - L.O.20:30



ANNIVERSARIO!! アニベルサリオ

日本料理 みゆき

HOTEL 2F 17:30 - L.O.20:30



アニバーサリー みのり

石焼料理 木春堂

GARDEN 17:00 - L.O.20:00



縁 ENISHI



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うに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」をホテル椿山荘東京よりお贈りいたします。



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

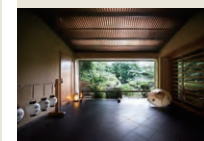
(~23:00)

(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.22:00)

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

※2020.1.6 ▶ 2.28 Weekdays

Afternoon Tea 14:30 - L.O.18:00

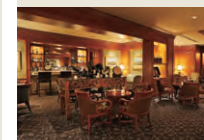
TEL. 03-3943-0920 ル・ジャルダン

(10:00 - 21:00)

HOTEL 2F

メインバー ル・マーキー

Main Bar LE MARQUIE



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いません。
- ・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.

Special thanks to GUEST PHOTOGRAPHERS

ホテル椿山荘東京での素敵なご体験を撮影・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.



@kana.chr様



@rippepe0726様



@yumtaso様



GUEST 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