

Special thanks to
GUEST PHOTOGRAPHERS 

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

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



@hisa0508様



@machi0519様



@raffine_les_bijoux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

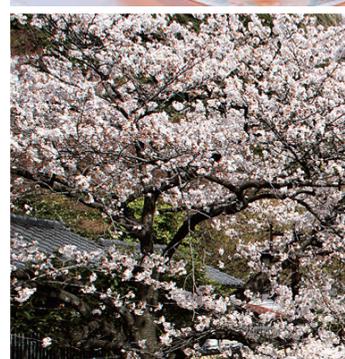


SEASONAL
INVITATION

桜

Sakura Sensation

2020.2.17 ▶ 4.12



世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO



3ヶ月間繰り広げられる 桜たちの艶やかな競演

A three-month-long captivating competition among the cherry trees

ホテル椿山荘東京の桜シーズンは、2月からスタート。まずは早咲きの河津桜が開花、春の訪れを告げます。3月に入ると紅紫色の修善寺寒桜、小さく可憐なおかめ桜、そして艶やかな陽光桜の大輪の花が開花。4月に近づくと、お待ちかねのソメイヨシノの蕾がほころびはじめます。隣接する神田川沿いを彩る、ソメイヨシノの桜並木も迫力抜群。庭園の桜と一緒に楽しんでください。桜シーズンのフィナーレを飾るのは、絢爛豪華な八重紅枝垂桜。春爛漫の美食も、存分にご堪能いただけます。

Hotel Chinzanso Tokyo's cherry blossom season begins in February. The Kawazu cherry trees are the first to bloom and herald the new spring. The best time to visit follows this, when 120 trees of 20 different types open into full bloom. Our rows of Yoshino cherry trees that decorate the adjoining Kanda River also exert a powerful presence. Enjoy the views here as a complement to the cherry blossoms in the hotel garden. We also offer the very best cuisine from the best time of spring.

約20種120本の桜が 順に咲き誇りながら見頃を迎えます

- 2月 河津桜
寒緋桜
- 3月上旬～中旬 修善寺寒桜
陽光桜
おかめ桜
東海桜
横浜緋桜
雅桜 ほか
- 3月下旬～4月 ソメイヨシノ
神代曙桜
山桜
山形おぼこ ほか
- 4月中旬 八重紅枝垂桜



庭園の例年の開花時期を記載しております。
気象状況により開花時期は異なりますのでご了承ください。

イタリア料理 イル・テアトロ

Italian Restaurant IL TEATRO



早春の淡雪に、新緑の緑。
テーブルで芽吹く春の庭園。

Light snow atop new greenery in the earliest days of spring.
Watch the buds sprout at your garden table.

ランチのお楽しみは、海老と空豆を
チーズの泡とトマトソースで楽しむラビオリ。
花畑をイメージしたディナーコースでは、
春の厳選食材を、ハーブと花々が彩ります。

For lunch, enjoy ravioli graced with shrimp and fava beans in a foamy cheese and tomato sauce. Inspired by flower gardens, the dinner course features specially selected spring ingredients garnished with herbs and flowers.

2.17 ▶ 4.12

La Brezza Primaveraile
～春の森～

Lunch ¥5,100
Dinner ¥15,300

Lunch





料亭 錦水

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI



花篝会席

春の山と海の恵みを贅沢に「花篝会席」

Enjoy the bounties of mountain and sea in the spring

うるいやごごみ、筍など春の山の幸、天然の真鯛、鮎魚女、桜海老など旬の海の幸を、存分に味わえるコースです。伝統の眼張りの煮付けには、菜の花や木の芽を添えて。

A course rich in seasonal seafood. Features traditionally simmered black rockfish garnished with broccolini and Japanese pepper tree buds.

2.17 ▶ 4.12

花衣会席
Hanagoromo Kaiseki
¥20,400

花篝会席
Hanakagari Kaiseki
¥23,100



和食の粋を尽くした この時季だけのお花見御膳

An intrinsically Japanese meal, exclusive to the season

春の彩りの箱盛りは、華やかなお花見弁当がテーマ。まるで桜の花びらが舞い落ちてきたような、彩り豊かな御膳をどうぞ。

A richly colorful course that recalls fallen cherry blossom petals

3.20 ▶ 4.5

桜遊膳
Sakura Lunch Set
Lunch ¥6,300

※桜遊膳はダイニング席、花衣会席
花篝会席は個室(個室料別途)にてご利用いただけます。

ロビーラウンジ ル・ジャルダン

Lobby Lounge LE JARDIN



桜がほんのり香る、ピンクのアフタヌーンティー

Pink afternoon tea with a slight aroma of cherry blossom

桜あんクリームをサンドしたマカロン、桜のジュレなど、桜を存分に味わっていただけるアフタヌーンティー。よもぎと桜のスコーンは、まさに春の味わいです。

An afternoon tea that gives a full flavor of cherry blossoms.
The mugwort and cherry blossoms scones are the very flavor of spring.

2.17 ▶ 4.12

桜アフタヌーンティー
Sakura Afternoon Tea
¥4,000

※1月6日~2月28日の平日に限り、スイーツ
ブッフェ開催のため、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 MARQUIS



「日本三大桜」を テーマにしたカクテル

A cocktail inspired by the
"three great cherry trees" of Japan

山高神代桜、三春滝桜、根尾谷淡墨桜の三銘木をカクテルで表現。ウォッカベースの重厚感ある「神代桜」、縦に並んだ桜花が美しい「滝桜」、日本酒を基調にした華やかな香りの「淡墨桜」が登場します。

Japan's three great cherry trees — in cocktail form
This collection features the dignified, vodka-based Jindaizakura, the Takizakura and its beautiful vertical row of cherry blossoms, and the Usuzumizakura, which takes cues from Japanese sake with a flowery aroma.

2.17 ▶ 4.12

桜カクテルセレクション
Sakura Cocktail Selection

各 ¥1,850





日本料理 みゆき
Japanese Restaurant MIYUKI

桜を五感で感じられる
籠盛りの花見御膳

A meal for cherry blossom viewing, with a flower basket to be enjoyed with all the five senses

ランチは、旬の食材を使って、桜を感じる御膳に仕立てました。桜豆腐に菜の花、ホタルイカに筍と、春の味わいが満載。仕上げには、海老のお出汁が利いたつけ麺茶そばをどうぞ。

For lunch, we have used seasonal ingredients to prepare a meal that sings of cherry blossoms. Cherry blossom tofu joins broccolini, firefly squid, and bamboo shoots to provide a full taste of spring.

2.17 ▶ 4.12

花見御膳
Lunch Course
Lunch ¥5,100
向春会席
Kaiseki Course
Dinner ¥15,300



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

春の到来を祝う
桜の宴のワクワク感

The excitement of a cherry blossom party to celebrate the coming of spring

鮮やかな緑が映えるアスパラガスやアーティチョークで、春の喜びとワクワク感を表現。メインは、柔らかい豚肩ロースをマスタードクリームソースと一緒に。

Vividly green asparagus and artichoke evoke the joy and excitement of spring.
For the main course, enjoy tender pork loin in mustard sauce.

2.17 ▶ 4.12

桜の宴
Cherry Blossom Party
Lunch ¥4,450
Dinner ¥6,390



石焼料理 木春堂
Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO



富士山溶岩プレートで
春と桜を味わう

Savor the flavors of spring and cherry blossoms on dishes grilled with lava plates from Mt. Fuji

春の山菜をはじめ、旬の食材を用いた桜香るコースです。ディナーは山菜や大浅利の焼き物、メインでは富士山溶岩石で焼き上げる佐賀牛のロースをご堪能いただけます。

A course with the scent of cherry blossoms, made with wild springtime vegetables and other seasonal ingredients. As the main course for dinner, enjoy roasted Saga beef cooked on lava stone from Mt. Fuji.

2.17 ▶ 4.12

石焼ランチ ~木立~
Stone-Grilled Lunch
¥5,100
石焼会席 ~春風~
Stone-Grilled Dinner
¥11,600



※焼物材料は2名様分のイメージです。

そば処 無茶庵
Soba Dining MUCHA-AN



桜が咲き誇る庭園の庵で
可憐な桜御膳に舌鼓

Dig in to a lovely cherry blossom meal served in a garden hut surrounded by blooming cherry blossoms

春の喜びを桜の香りで表現した、美味揃いで華やかなそば御膳です。前菜の箱盛には、鱈の若狭焼きに蛸の桜煮など旬の味わいがぎっしり。自家製そばとご一緒に。

A new style of soba noodle meal with a scent of cherry blossom that evokes the joy of spring. The box of appetizers comes filled with flavors of the season, including wakasayaki Spanish mackerel and cherry blossom-simmered octopus.
A delight alongside our homemade buckwheat noodles.

2.17 ▶ 4.12

そば御膳 ~舞桜~
Soba Course
Lunch ¥3,700
そば会席 ~桜物語~
Soba Kaiseki Course
Dinner ¥6,000



スペシャルイベント
SPECIAL EVENT



桜ランチブッフェ



桜ディナーブッフェ

桜ブッフェ 2020

～春の恵みを心ゆくまで～

Sakura Buffet 2020

3.1 ▶ 4.12

春のブッフェでは、チーズを用いた料理を多数ご用意。毎年好評のとろりととろける濃厚チーズソースは彩り野菜やバゲットとご一緒に。ランチでは、人気のビーフソテーや桜葉そば、魚介たっぷりのバエリアにマカロンや果物のタルトなどスイーツも充実。目にも華やかなお料理が揃います。

ディナーならではのお楽しみは、グラナ・パダーノチーズの器で仕上げるリゾットにローストビーフなどの多彩なお肉料理、可愛い手まり寿司も登場します。厳選された春爛漫なメニューとともに、お食事の前後は桜の花咲く庭園散策を心ゆくまでお楽しみください。

At our spring café, we have prepared a number of dishes made with cheese. A selection of dishes that provide visual delights, as well. Before or after enjoying our menu of specially-selected dishes representing spring at its height, we invite you to enjoy a stroll in our garden flowering with cherry blossoms.



※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

桜ランチブッフェ

Sakura Lunch Buffet

3.1 ▶ 4.12 ※3.1 ▶ 3.15は木、金、土、日のみ限定開催

[時間] 3.1▶15 食事12:30～14:00
3.16▶4.12 食事12:00～13:30
※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 ¥4,800 小学生 ¥2,600 幼児 ¥1,600(3歳～)

[内容] 和洋ブッフェ
フリードリンク(ソフトドリンクのみ)

[会場] 宴会場

桜ディナーブッフェ

Sakura Dinner Buffet

3.1 ▶ 4.12 ※3.1 ▶ 3.15は金、土、日のみ限定開催 ※3/1は除外日

[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 ¥9,000 小学生 ¥3,800 幼児 ¥1,800(3歳～)

[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)

[会場] 宴会場



ランチ/ディナー



ディナー限定



ランチ/ディナー

大人のスイーツ作り体験教室×桜ランチブッフェ

Mildly-sweet confection workshop and cherry blossom lunch buffet



白餡や酒粕、キャラメルにマロン！ドライイチジクや黒豆を含んだ大人テイストのパウンドケーキ2種類をホテルのシェフと一緒に作りませんか。体験教室の後は、旬の美味を心ゆくまで堪能できる桜ランチブッフェをどうぞ。

Join our hotel chef in making two kinds of mildly-sweet poundcake. After the workshop, we offer a cherry blossom lunch buffet menu to fully delight in the wonderful flavors of spring.

3.1, 8, 13, 14, 15 (5日限定)

[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。
※体験教室前に手洗いがあります。
※スイーツはアルコールを使用しております。
※配席はホテル一任となります。



ステイプラン
LUXURY STAY PLANS



桜ステイプラン

Sakura Plan

2.17 ▶ 4.12

ガーデンビューのお部屋が確約されたパッケージプラン。

咲き誇る庭園の桜を愛でながら、至福のひとときをお過ごしください。

Enjoy a moment of true bliss as you gaze out upon the garden and its blooming cherry blossoms.

2名様1室あたり

プライムスーパーア

ガーデンビュー (45㎡) ¥56,300～

プライムデラックス

ガーデンビュー (60㎡) ¥67,700～

[内容] ・1泊 ・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
・小菓子のお土産

メモリー&ステイ

Memories & Stay

2.17 ▶ 3.19

ご卒業やご入学を迎えるお子様の節目の思い出作りにスイートルームのご宿泊と世界的に有名なカトラリーの街・燕市が誇るカトラリーを使用したコース料理をご堪能ください。

Stay in one of our suites, a perfect choice for children entering or graduating from school and making great memories, and enjoy a full-course meal prepared using cutlery from Tsubame City, one of the greatest names in cutlery anywhere in the world.

プライムプレミアガーデンスイート (93㎡) 1室3名様 ¥222,600～

プライムプレミアガーデンスイート 2ベッドルーム (138㎡) 1室5名様 ¥292,800～

[内容] ・1泊 ・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
・ザ・ビストロにて最高級カトラリーを使用したディナー

※未就学のお子様もご利用いただけます。

TEL. 03-3943-0996 宿泊予約 (9:00-20:00) ※金・土・休前日および特定日は追加料金がございます。またご利用いただく人数に応じて料金変動しますので詳しくは宿泊予約までお問い合わせください。



悠 YU, THE SPA

Spa, Fitness & Treatment YU, THE SPA



春の花の香りを閉じ込めたトリートメント

A treatment infused with the smells of flowers in spring

春のフラワーオイル、ゼラニウムとローズをふんだんに使用したボディトリートメントです。深いリラクゼーション効果のある華やかな香りは、代謝をアップして女性ホルモンの働きを高めます。90分のコースには、ミニフェイシャルが追加に。頭皮をほぐしながら血行を促進し、保湿効果の高いローズの成分を使用したフェイシャルケアをお受けいただけます。この時季ならではの桜フレーバーのハーブティーとフルーツとともに、究極の「自分へのご褒美」をご堪能ください。

A body treatment that makes liberal use of spring flower oils, geraniums, and roses. Enjoy it as a treat to yourself alongside a cherry blossom-flavored herb tea and fruits unique to the season.

FLOWERトリートメント 60分/90分

FLOWER TREATMENT 60min./90min.

2.17 ▶ 4.12

【料金】 60分 ¥20,500
90分 ¥25,000

東京で温泉。伊東より直送しています。

A hot spring in Tokyo with water straight from Ito.



悠 YU, THE SPA のトリートメントの前のお楽しみが、温泉。伊東は、静岡県伊東市にある温泉地で、全国有数の豊富な湧出量を誇る湯の街です。江戸時代には徳川家光への献上湯を行うなどにしえの時代から湯治湯として愛されてきた伊東の温泉。悠 YU, THE SPA では伊東小涌園より温泉を直送し、東京にいながらその湯をお楽しみいただいております。温泉エリアにはドライサウナもご用意。トリートメントの前にじっくりと身体を温めておくつろぎください。

※加水、加温、ろ過、消毒をいたしております。

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

インタビュー

THE INTERVIEW

ご利用いただくすべての方に、特別な時間をご提供します。

ホテル椿山荘東京 フロントスタッフ 大塚 紀克

高校時代のアルバイトを通じて、お客さまに感謝されることの喜びを知りました。究極の接客はホテルにあると思い、この世界に飛び込むことに。ホテル椿山荘東京を選んだ理由は、自分が利用した際に、ドアマンにとっても温かく接してもらえたから。入社後、先輩がみなお客さまにしっかりと寄り添い、家族のように接していることに感動しました。

現在はフロントスタッフとして、チェックインやチェックアウト業務を担当。入社4年目の今年、ナイト業務の責任者になりました。常に最高のサービスをお客さまに提供できるようにスタッフ同士の連携を密に、翌日のお部屋の準備やお客さま対応を行っています。

日々心がけているのは、お客さまに私、ひいてはホテル椿山荘東京のファンになっていただくこと。ご利用されるすべての方にご満足いただけるよう、手話を学んでいるのもその一環です。当ホテルの使命は、特別な日を非日常空間で楽しんでいただくこと。その実現のために、さらにお客さまに寄り添ったサービスを極めていけるように精進しています。そしてゆくゆくは、ホテルになくてはならない人材になっていきたい。将来的には総支配人になって、世界中の方々をもてなす、日々進化するホテルにしていきたいです。

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

桜あんちと黒豆の和風ロールケーキ。
春らしく見た目も華やかで、手土産にもぴったり。
そのほかに、桜香る小さなスイーツ2種をご用意。

Available again this year, enjoy our cherry blossom roll cake,
made with cherry blossom syrup, black soybeans, and
cherry blossom bean jam.

3.1 ▶ 4.12

桜ロールケーキ	¥3,200
桜とピスタチオのパンナコッタ	¥620
桜キューブ	¥650

TEL. 03-3943-7613 ホテルショップ (8:00 - 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

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 錦水の個室プランなど、
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 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 還暦・長寿のお祝いプラン

Ryotei Kinsui 60th birthday and long-life celebration plan

2.1 ▶ 7.31

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

Enjoy a pleasant moment with one of Kinsui's seasonal kaiseki meals.

4名様パック ¥100,000

[追加料金]
大人1名様につき ¥22,000

※消費税・サービス料込
※他の割引・優待との併用不可



特典

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

金婚式・銀婚式お祝いプラン

Ryotei Kinsui silver and gold wedding anniversaries

大きな節目をお迎えるお二人へ。
会席料理に登場する焼物「鯛の塩釜焼き」は、
木槌で叩いてお召し上がりいただけます。

4名様パック ¥125,000

[追加料金]
大人1名様につき ¥22,000

特典

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

会員様限定 プレゼント

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

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

Sakuraフォトキャンペーン

Sakura Photo Campaign

ホテル椿山荘東京または周辺で撮影された
桜の景色や桜にちなんだお食事などの
写真・動画を、Instagramで募集します。
特に素敵な投稿をしていただいた方には、
ホテル椿山荘東京ご宿泊券などをプレゼント。

Post us your photos and videos of
sakura or seasonal menu items at
Hotel Chinzanso Tokyo on Instagram.
You could win one of several lovely prizes.



3.1 ▶ 4.12



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
ご見学をはじめ、ウェディングメニューのご試食など、
魅力がいっぱいのフェアを開催しております。

[開催日] 土日祝10:00 - 19:00、平日11:00 - 19:00
平日火曜日定休
※事前にご予約をお願いいたします

[場所] ブライダルサロン

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



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)

▶ 9.30

- [内容]・1泊
- 洋食・和食のレストラン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)の半額利用特典(1名様¥2,200/泊)



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名様のご利用料金はお問い合わせください。

※3/22~3/26, 3/29~4/2, 4/28, 4/29, 9/21は金曜日料金、2/23, 5/1, 5/3~5/5, 9/20は土休前日料金となります。

一泊ご朝食付き (1室2名様ご利用時 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㎡以上のスイートルーム、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)

▶ 9.30

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
- メインバー「ル・マーキー」またはスパラウンジでのドリンク1杯
- パ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 なお2020年7月1日から2020年9月30日までの間は宿泊税は課税されません。
※2020年6月1日~6月5日, 9月7日~9月11日はプール・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がございます。
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。
※2020年夏季東京イベント期間(7/23~8/9)、上記2プランの優待は対象外とさせていただきます。

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ご堪能ください。

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

▶ 3.31

[会場] 3つのレストランよりお選びください。
[料金] 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 Pasta。

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

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.

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.

[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] 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.

▶ 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

17:30 - L.O.20:30



ANNIVERSARIO!! アニベルサリオ

日本料理 みゆき

17:30 - L.O.20:30



アニバーサリー みのり

石焼料理 木春堂

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

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 MARQUIE



Opening Hours 18:00 - L.O.23:30

(~24:00)

TEL.03-3943-1111

代表 (18:00 - 24:00)

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。

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.