



※事前にご予約をお願いいたします。

## フォトウエディング+ Plus

Photo Wedding + Plus



憧れのブランドドレスが揃う「MAGNOLIA WHITE」のウエディングドレスで至極のフォトウエディングを。ゆったりくつろげるディナー&宿泊付きです。

A wedding photography package with accommodation and dinner. Find your perfect look from MAGNOLIA WHITE, a bridal salon with a wide selection of dresses from renowned bridal collections.

[料金] ¥750,000

[内容] 撮影データ、衣装、美容、ディナー、宿泊

お問い合わせ：ブライダルサロン（火曜定休、祝日を除く）

## 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。ホームページでもご紹介してまいりますので、お楽しみください。



ホテル椿山荘東京にお越しいただいた、ゲストの皆様の写真・動画をご紹介しています。



@naotto9 様



@travel.lover.524 様

## 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・イベント・レストランでは会員様だけの特別なご優待をご用意しております。ホテル椿山荘東京で過ごす非日常のひとときをご満喫ください。

※各ご優待をご利用の際は必ず、会員証のご提示をお願いいたします。

We offer plans at special prices for hotel members to enjoy extraordinary experiences here.

## 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。

※入会金・年会費は不要

When you become a member, you can get the latest seasonal information and members-only benefits. Only available to residents of Japan.

## 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

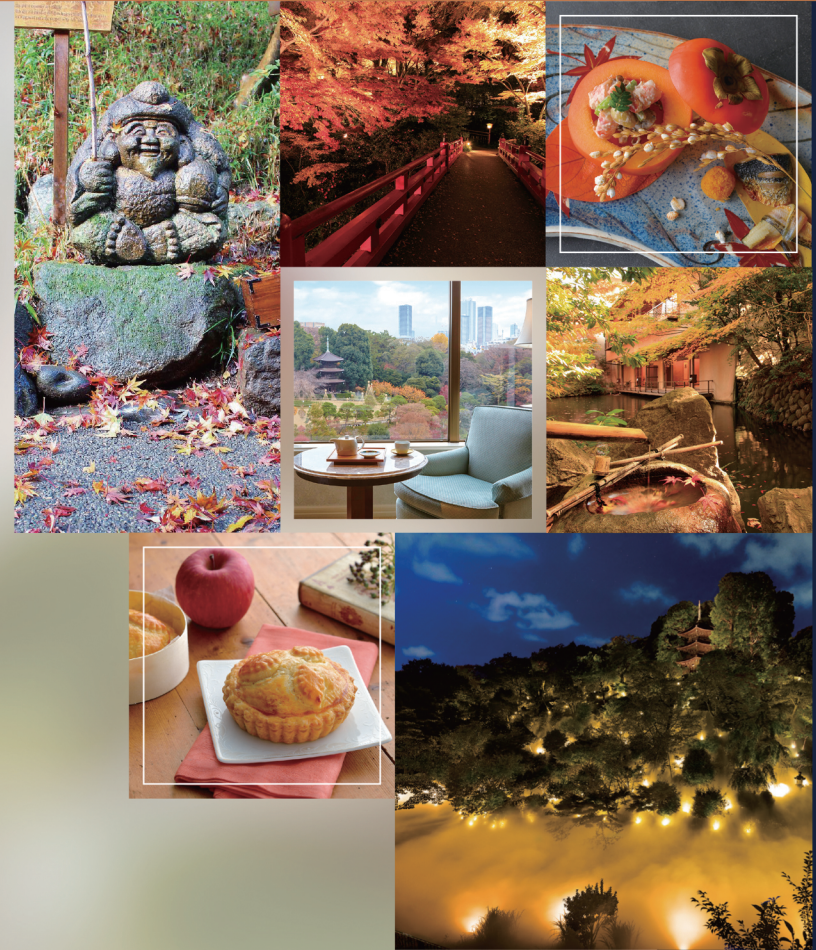
- ・国内外の状況により、サービス・内容が変更になる場合がございます。・写真はイメージです。
- ・表記は、消費税込み、サービス料別を基本としております。
- ・スパ・ショップでは、サービス料を頂戴いたしておりません。
- ・レストラン料金はいずれもサービス料10%を頂戴いたします。「錦水」「木春堂」はサービス料が異なります。（「錦水」個室 昼15%、夜20%/「木春堂」レストラン席10%、個室15%）
- ・レストラン個室をご利用の際は、別途、個室料を頂戴いたします。
- ・プラン料金（宿泊、婚礼、イベント等）はいずれも消費税・サービス料を含みます。なお、宿泊料金は、別途、東京都宿泊税を頂戴いたします。（2021年9月30日までの間は宿泊税は課税されません）
- ・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。
- ・スパ内温泉は、加水、加温、ろ過、消毒をいたしております。

• Contents may be subject to change. • Images are for illustrative purposes. • Unless otherwise mentioned, prices include tax and exclude 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. • All plan prices (stays, weddings, events, etc.) include consumption tax and service fee. For stay plans, a separate Tokyo accommodation tax will be collected. • Events may be cancelled if the minimum number of attendees is not met. • Spa water is added, heated, filtered, and disinfected.

# Seasonal Invitation

秋 Harvest Greeting

2021.9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.



世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山荘 TOKYO  
CHINZANSO



## 実りの季節にときめいて

東京雲海の絶景に癒され、豊かな美味に舌鼓をうち、ゆったり流れる時間に心を遊ばせる。秋の香りに満ちた都会の森で、とときめきあふれるひとときを。

Indulge in a well-deserved time of relaxation with satisfying food experiences and the mesmerizing view of the Tokyo Sea of Clouds. Step into the urban forest and bask in the beauty of autumn.

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.

- 1st Anniversary - 東京雲海と千の光  
The Tokyo Sea of Clouds and One Thousand Lights



9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.

## 東京雲海1周年記念

### 大雲海ビュー&ステイ～雲海スイーツ&朝食付き～

Sea of Clouds View & Stay with Sea of Clouds Dessert & Breakfast

#### ロマンチックな大雲海の眺めと スイーツに心満ちる

東京雲海のスタートから1周年となるこの秋、感謝を込めた特別プランをご用意。朝と夜の大雲海を客室から望むのは、ガーデンビューだけのお楽しみ。また、10月1日新発売の「東京雲海プリン」をお部屋にお届けいたします。雲海を一望しつつご賞味ください。

This special plan is dedicated to celebrate the 1st anniversary of the Tokyo Sea of Clouds this autumn. From your room, take in the breathtaking view of the vast Sea of Clouds while you taste the Tokyo Sea of Clouds Pudding, available from October 1st.

プライムスーペリア ガーデンビュー (45㎡)  
1泊1室2名様ご利用 ¥54,800～

プライムエグゼクティブスイート ガーデンビュー (60㎡)  
1泊1室2名様ご利用 ¥79,200～

#### 内容

- ルームサービスのご朝食
- 「東京雲海プリン」を客室にお届け  
～雲海を眺めながらのティータイムを～
- タクシーでのお送りまたは  
お迎え(23区内)付き

※発売前の9月中に「東京雲海プリン」を味わえるのは本ステイプランのみです。客室のコーヒーや紅茶とともに、寛ぎのひとときをお楽しみいただけます。



10.1 Fri. から「セレクションズ」で新発売

#### 東京雲海プリン Tokyo Sea of Clouds Pudding

濃厚で上品な舌触りのプリンの上に、雲海に見立てたココのあるミルクレーションティを浮かべて。

¥700



## SPECIAL EVENT

10.1 Fri. ▶ 11.28 Sun. 金～日曜・祝日 特定日開催

## 東京雲海レストラン

Tokyo Sea of Clouds Restaurant

### フカヒレや上海蟹など 五感に響く美味の饗宴

東京雲海一望のロケーションで、この時季だけのスペシャルコースを。葉膳をベースに、フカヒレや上海蟹などの贅沢食材と東京野菜をふんだんに用いた料理は、味わい優しく身も心も癒します。

A special seasonal full-course meal with a splendid view of the Tokyo Sea of Clouds. Based on healthy yakuzen cuisine, luxurious ingredients like shark's fin, Chinese mitten crab and local Tokyo vegetables promise a mild and soothing meal.

[ 時間 ] 18:00～L.O.19:30 (～20:00)

[ 会場 ] バンケット棟3階  
東京雲海を一望できるロケーションのお席

[ 料金 ] お一人様 ¥20,000

[ 内容 ] 中国料理コース、中国茶マリアージュ  
(オプション) 上海蟹姿蒸し、フカヒレの姿煮 上海蟹ソースなど。 ※事前ご予約制にて承ります。紹興酒のワゴンサービスなど、各種ドリンクもご用意しています。

中国料理調理長 川嶋正行の料理は、シュウマイやスープなどご宴席やテイクアウトでも大人気です。



※中学生よりご来店いただけます。大人の方と同じお料理をお楽しみください。  
※アレルギー食材(エキスを含む)がある場合は、ご予約時にお知らせください。  
※日によって開催時間が異なります。



### 「東京雲海レストラン」付き ご宿泊プラン

Stay Plan with Dinner at  
the Tokyo Sea of Clouds Restaurant

プライムスーペリア (45㎡)  
シティ/ガーデンビュー  
1泊1室大人2名様ご利用

¥79,300～



9.3 Fri. ▶ 10.29 Fri. 金～日曜・祝日 特定日開催

### 大人の料理体験教室&ランチ ～秋のおもてなし、2種のキッシュ作り～

A sophisticated cooking course and lunch

#### 料理長考案のレシピを学び 味わう贅沢時間

料理長 十代雅之考案のキッシュをホテルコックと一緒に作りませんか? 体験教室の後は、トリュフ香る紫芋のキッシュなど秋の味覚を楽しむランチや庭園での東京雲海もご堪能ください。優雅に学び・作り・味わえる貴重な体験を。

Why not try making quiche along with our hotel cook? Afterwards, you can enjoy an elegant lunch and the Tokyo Sea of Clouds.

[ 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 ¥10,000

[ 内容 ] 料理/シェフ特製 秋のランチプレート  
(オードブル・メイン・デザート・パン)  
飲み物/フリードリンク(ソフトドリンク)

※エプロンをお持ちください。※未就学児のご参加はご遠慮ください。  
※配席はホテル一任となります。



## STAY PLAN



SPECIAL  
COLLABORATION

L'OCCITANE  
EN PROVENCE



HOTEL 椿山荘 TOKYO  
CHINZANSO



「オスマンサス」  
～ロクシタンの金木犀の香りとコラボレーション～

世界初！金木犀香るコラボレーションルーム

ラグジュアリーアフタヌーンティー in オスマンサスルーム

Luxury Afternoon Tea in Osmanthus Room



月明かりを灯す可憐な香り。秋の月夜に東京雲海を眺め、ロクシタンの新フレグランス「オスマンサス」の香りに抱かれるステイ&バスタイムを。ホテル椿山荘東京だけのコラボレーションルームと特別なギフトが心惑わす金木犀の世界へ誘います。

Overlooking the Tokyo Sea of Clouds, indulge in a hotel stay enveloped in L'Occitane's new fragrance "Osmanthus." Hotel Chinzanso Tokyo invites you into the entrancing world of osmanthus with our unique collaboration room and special gift set.

ビューバススイート (93㎡)

1泊1室2名様ご利用 ¥199,800～

内容

- お部屋で楽しめる季節のアフタヌーンティーとスパークリングワイン 1本
- L'OCCITANE オスマンサスシリーズ コンプリートギフトコレクション
- スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)のご利用
- 洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)

※季節のアフタヌーンティーは時期により内容が異なります。

(9.21～9.30 L'ABELLE ラベイク ハニーアフタヌーンティー/10.1～11.10 マロンアフタヌーンティー)



「オスマンサス」ギフトセット付きスタンダードプランもご用意です。詳細はホームページをご覧ください。



L'OCCITANE × 東京雲海 ガーデンテラスディナー 9.21 Tue. ▶ 10.26 Tue. 特定日開催

～雲海と月夜のプロヴァンス～

Tokyo Sea of Clouds Garden Terrace Dinner

ロクシタンの世界観にひたる、秋の夜長

月夜に可憐に咲く金木犀をイメージした、ロクシタンの新フレグランス「オスマンサス」。その世界観を料理と飲物、庭園で表現。料理長 十代雅之が創る南仏料理と新作デザートは、金木犀とハーブの香りにのせて。開放的なテラス席から夕暮れに輝く月と幻想的な東京雲海も。

Inspired by L'Occitane's new fragrance, "Osmanthus," that represents the osmanthus flower blooming in the moonlight. From your terrace seats, witness the magnificent Tokyo Sea of Clouds against the entrancing night sky while you savor Southern French cuisine and desserts crafted by Chef Judai with the aromas of herbs and osmanthus.

[ 時間 ] 18:00～L.O.19:30(～20:00) ※日により開催時間が異なる場合がございます。ご予約時にご確認ください。  
[ 会場 ] ハンケット棟 宴会場ガーデンテラス  
[ 料金 ] 大人 ¥8,500

[ 内容 ]

〈お一人様一皿(チケット制)〉シェフこだわりのブイヤベース、南仏郷土料理カスレなど4品  
〈ビュッフェ〉シェールチーズとクルトンのサラダ、スープピストゥー、ピザラディエール、金木犀とラベンダーの自家製パンなど6品  
〈フリードリンク〉L'OCCITANE × ホテル椿山荘東京 特製オリジナルカクテル、スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、ノンアルコールドリンク、ソフトドリンクなど



ニース風サラダなど6種はビュッフェにて、シェフこだわりのブイヤベースなどはお一人様一皿ずつご用意



特典 ■ L'OCCITANE「オスマンサス」のウエルカムギフトをプレゼント ※予告なしに内容を変更する場合がございます。

※ご予約は、2名様以上にしてお申し込みください。※イベントの特性上、未成年の方のご利用はご遠慮いただいております。※雨天時は宴会場内にてお席をご準備いたします。※配席はホテル一任となります。※国内外の状況による、アルコール類の提供時間の短縮・休止の場合は、ノンアルコールビールやホテル特製ノンアルコールカクテルをお楽しみください。

SPECIAL  
COLLABORATION

10.2 Sat. ▶ 12.5 Sun.

永青文庫 秋季展 × ホテル椿山荘東京  
「柿衛文庫名品にみる芭蕉—不易と流行と—」



永青文庫は、ホテル椿山荘東京に隣接するミュージアム。その秋季展開催に合わせ、松尾芭蕉にちなんだコラボレーションランチをご用意しました。貴重な展示と珠玉の美味をじっくり楽しみ、俳諧風雅の世界にひたってみてはいかがでしょうか。

The Eisei Bunko Museum is a museum next to Hotel Chinzanso Tokyo. The hotel presents a special lunch in collaboration with the Autumn Exhibition that displays the works of Matsuo Basho.



松尾芭蕉筆「旅路の画卷(三画一軸の内)」(部分)江戸時代中期(17世紀) 柿衛文庫蔵

「芭蕉」展チケット付きコラボレーションランチプラン

※事前ご予約制

Collaboration Lunch Plan with "Basho" Exhibition Ticket



日本料理 みゆぎ

『おくのほそ道』を題材に名前にちなんだ蛤の寿司などを。Delicacies such as clam sushi inspired by "The Narrow Road to the Deep North."

(平日限定) ¥5,800



石焼料理 木春堂

富士山に見立てた栗など『野ざらし紀行』の情緒を込めて。The course embodies the sentiments in "Account of Exposure to the Fields."

平日¥6,400 土日祝日¥7,300

※永青文庫の休館日(毎週月曜日、11/2(火))はチケット付きランチの販売はございません。※ご予約はご利用日の3日前まで承ります。

「芭蕉」展 特別鑑賞会 開催 10.18 Mon. 1日限定

"Basho" Exhibition Special Viewing Event

1日限定で「芭蕉」展チケット付きコラボレーションランチご利用のお客様だけに、永青文庫を特別貸切り。学芸員の解説付きでゆっくりご鑑賞を。

For this 1-day-only event, the museum is booked exclusively, with commentary by the curator, for customers enjoying the Collaboration Lunch with "Basho" Exhibition Ticket.

【事前ご予約制】※2部制 各回30名様限定

芭蕉満喫ステイプラン

10.17 Sun. 1泊限定

Basho Stay Plan

「芭蕉」展特別鑑賞会&コラボレーションランチをホテルステイとともにゆったり。開口芭蕉庵のガイドツアーもお楽しみいただけます。

A relaxing hotel stay with "Basho" Exhibition Special Viewing Event ticket and lunch, plus a guided tour around Sekiguchi Bashoan.

プライムスーベリアシティビュー (45㎡)  
1泊1室大人2名様ご利用 ¥59,900

日本酒香る和のティータイム

「KUBOTA アフタヌーンティー」 数量限定

KUBOTA Afternoon Tea

銘酒と料亭、魅惑のマリアージュ

料亭ならではの趣あふれる空間で手揉型の器から現れるのは、香りづけや味わいに日本酒「久保田」を使用した和洋とりどりのスイーツ。ウエルカムドリンクには、新たな美味への扉を開くフローズン甘酒を。

Japanese and Western sweets that incorporate the flavors of Kubota Japanese sake, and a new taste experience with frozen Amazake.

[ 時間 ] 12:00～15:00 ※最終入店13:00 ※お席2時間制  
[ 料金 ] お一人様 ¥5,500 ※事前ご予約制 (2日前18時迄)



料亭 錦水

10.1 Fri. ▶ 11.10 Wed. 平日限定



【テイクアウト】

あうちで乾杯!～料亭「錦水」の味を久保田とともに～

Say Cheers at Home—A taste of Kinsui with Kubota

干子や唐墨といったお酒に合う珍味をはじめ、料亭の味を久保田の日本酒とともに、ご家庭でご賞味ください。

Bring the restaurant to your home, along with Kubota Japanese sake.

[ 料金 ] ¥12,960

[ 内容 ] 和食2段重セレクション、久保田720ml1本



※事前ご予約制(2日前19時迄)



RESTAURANT

ロビーラウンジ **ル・ジャルダン**

Lobby Lounge LE JARDIN

9.21 Tue. ▶ 11.30 Wed.



モンブランや栗のクッキーで栗拾いを楽しむようなひととき。  
A chestnut-themed afternoon tea with mont blanc and chestnut cookies.

マロンアフタヌーンティー  
Marron Afternoon Tea

¥4,950

料亭 **錦水**

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.



松茸香る塩釜雲海焼きや錦水伝統の煮付けなど、技光る会席。  
Grilled matsutake and Kinsui's Traditional Boiled Fish for a great dining experience.

秋風会席

Akikaze Kaiseki Course

¥26,000

日本料理 **みゆき**

Japanese Restaurant MIYUKI

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.



水面に映る月明かりを表した燕蒸しほか、秋の風情を存分に。  
A course that evokes autumn scenes such as moonlight reflection on water.

蘭  
Ran

¥13,500

イタリア料理 **イル・テアトロ**

Italian Restaurant IL TEATRO

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.



ポルチーニ茸、フォアグラ、魚介煮込みなどで美食の宴を。  
An extravagant feast featuring porcini mushrooms, foie gras and seafood stew.

イタリア浪漫紀行 ~郷土料理を訪ねて~  
「イタリア北部を巡って」

Traditional Italian Flavor

¥17,000

石焼料理 **木春堂**

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.



贅を尽くした石焼に、雲海見立ての柚子釜などで季節の趣を。  
Embrace seasonal flavors with our yuzu cup that resembles the Sea of Clouds.

秋宵

Stone-Grilled Autumn Kaiseki

¥18,000

カジュアルダイニング **ビストロ**

Casual Dining THE BISTRO

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.



香草の効いたサーモンほか豊富な旬の美味を絶品フレンチで。  
Exquisite French cuisine including salmon with herbs for a taste of autumn.

秋の香(アキノカ)

Parfum d'automne

¥7,200

メインバー **ル・マーキエ**

Main Bar LE MARQUIS

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.



色づく山々や薄暮。郷愁の気配をグラスに。  
Colorful mountains and twilight, a drink of nostalgia.

オートムカクテルセレクション  
Autumn Cocktail Selection

各¥2,000

セレクションズ

Selections

10.1 Fri. ▶ 10.31 Sun.



和栗や洋梨など秋の実りをたっぷりと贅沢スイーツに。  
Luxurious desserts with an abundance of autumn fruits such as Japanese chestnut and pear.

和栗モンブラン ¥750  
Japanese Chestnut Mont Blanc

和栗モンブラン(ホール) ¥3,000  
Japanese Chestnut Mont Blanc (whole) ※ホール  
直径12cm

洋梨とアールグレイのケーキ ¥700  
Pear and Earl Grey Cake

EVENT

親子で楽しむハロウィン スタンプラリー 2021

Halloween Stamp Rally 2021

10.27 Wed.・28 Thu.

お気に入りの仮装で館内をめぐり、スタンプ&お菓子を集めよう!  
ハロウィン気分が盛り上がるシェフ特製のランチ/スイーツも存分に楽しんで。

Dress up in your favorite costume and search the hotel grounds to collect stamps and candies!  
After the stamp rally, head over to the cafe for a Halloween-themed lunch or dessert.

第1部 [時間] 11:30~(ランチ 12:00~13:30)

[料金] 親子ランチ(大人1名・子ども1名分) ¥6,000

[内容] <大人> ランチプレート、コーヒーまたは紅茶  
<子ども> キッズランチプレート、オレンジジュース

第2部 [時間] 14:30~(カフェ 15:00~16:30)

[料金] 親子カフェ(大人1名・子ども1名分) ¥3,000

[内容] <大人> スイーツ、コーヒーまたは紅茶  
<子ども> スイーツ、オレンジジュース

※消費税・サービス料込み ※事前ご予約制(3日前迄) ※各部25組限定(1組最大4名様(子ども含む))



キッズランチプレート

SPA

PREPARE プリペア ボディトリートメント

Prepare Body Treatment

美食やイベントなどのお楽しみが増える秋こそ、体調を整えておきたいもの。  
癒しの手技による全身トリートメントでデトックス作用を。英国のラグジュアリースキンケアブランド「ELEMIS」のディストレスオイルを用い、リンパや血液循環を優しく促して、心もお肌も華やい。

During the seasonal change into autumn, detox the body with a full-body treatment that promotes lymphatic and blood circulation, using de-stress oil from luxury British skincare brand ELEMIS.

PREPARE プリペア ボディトリートメント 90分

Prepare Body Treatment 90min ¥27,500

9.21 Tue. ▶ 11.10 Wed.

