

Seasonal Invitation

70
YEARS
SINCE 1952

椿・桜 Flower Sensation

2022.2.8 Tue ▶ 4.10 Sun.



東京のオアシスとして70年



HOTEL 椿山莊 TOKYO
CHINZANSO



咲き誇る椿や桜に彩られた 祝賀のときを心ゆくまで

開業70周年イヤーを迎えたこの春は、イベントや美食の
数々もいっそう華やかに。咲き誇る椿や桜と東京雲海が
織りなす美の共演とともに、特別なひとときを。

The hotel will celebrate its 70th anniversary with spectacular events
and great food this spring. Experience a magical moment with the
delicate beauty of camellias and cherry blossoms enshrouded by the
Tokyo Sea of Clouds.

2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.



STAY

お部屋で楽しむお抹茶付き スプリングステイ

Spring Stay Plan with matcha served in your room



花咲く庭園の絶景と 点茶を味わい春を楽しむ

艶やかな椿や桜が美しい季節のうつろいを映し
出す日本庭園と、幻想美あふれる東京雲海。こ
の時期だけの絶景を眺めながら、優雅に抹茶を
味わい、ゆったりと和の風情にひたってみませんか？
お友達同士で、カップルやご夫婦で、お気軽に
茶会気分を楽しんでいただけるプランです。

Immerse yourself in the splendors of Japan, surrounded by
the ethereal sea of clouds and Japanese garden decorated
with gorgeous camellia and cherry blossoms. A day of
sophistication with a taste of matcha for friends and couples.

プライムスーペリア (45㎡) シティガーデンビュー
1泊1室2名様ご利用 **¥48,300～**

内容

- 洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
- お抹茶セットのお貸し出しと
宇治抹茶(お一人様約2杯分)を
客室にご用意いたします
- ホテルオリジナル和三盆付き



風流風雅の世界にひたる 1年に5週間だけの、椿の絶景

三重塔が佇む山頂付近、ヤブツバキの大樹の下にふわり
と舞い降りた赤い椿と緑深き苔のコントラスト。まるで
絵巻物のように美しい光景に、心うるおうひとときを。

A carpet of red camellias that covers the ground at the foot of the
camellia trees near the top of the mountain. Enrich the mind with the
dreamlike view of the garden that resembles an enchanting picture
scroll.



2.8 Tue. ▶ 3.13 Sun.

椿絵巻
〜東京椿インスタレーションアート〜
Tokyo Installation Art Scenic Scroll "Camellia"

2.13 Sun. ▶ 4.10 Sun. 特定日開催



SPECIAL
EVENT

春のお花見ランチ&ディナービュッフェ

～椿と桜と東京雲海と～

Spring Flower-viewing Lunch & Dinner Buffets

春の庭園のように美味が花咲く贅沢ビュッフェ

心踊る春の訪れを、美味満載のビュッフェで存分に。ディナーには目
の前で焼き上げたラクレットチーズをパスタや野菜にたっぷりかけて
いただくメニューやローストビーフ、にぎり寿司などを。ランチにも
チーズソースを使った一品やステーキ、海鮮ちらし寿司などが並びます。

Embrace the jubilant season of spring with our delicious buffet. Dinner features pasta and
vegetables topped extravagantly with raclette cheese baked in front of you, roast beef and
sushi. For lunch, indulge in delicacies with cheese sauce, steak, and seafood chirashi sushi.

【時間】ランチ 90分制 12:00～、13:00～
ディナー 120分制 月～金 18:00～、19:00～ ※日により、開催時間
が異なります。
土・日・祝 17:00～、18:00～

【会場】宴会場

【料金】大人 WEB予約 (ランチ) ¥6,800～ (ディナー) ¥10,000～
小学生 WEB予約 (ランチ) ¥2,900～ (ディナー) ¥4,800～
幼児(3歳～) WEB予約 (ランチ) ¥1,900～ (ディナー) ¥2,700～
※お電話でのお申込みについてはホームページをご覧ください。
※日により、料金が異なります。

【内容】料理 / (ランチ) ビュッフェ料理

(ディナー) ビュッフェ料理+ライブキッチンメニュー
ライブキッチンメニューはローストビーフと
ラクレットチーズをご用意 (ラクレットチー
ズはお一人様1品のチケット制)

飲み物 / (ランチ) ワンドリンク (ソフトドリンク)

(ディナー) 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、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク)



「春のお花見ディナービュッフェ」付き

ご宿泊プラン Stay Plan with Spring
Flower-viewing Dinner Buffet

プライムスーペリア (45㎡) シティガーデンビュー
1泊1室2名様ご利用 **¥62,300～**

※国内外の状況による、アルコール類の提供時間短縮や休止の場合は、ノンアルコールビールやホテル特製ノンアルコールドリンクをお楽しみください。

STAY

宇治抹茶付き 春の訪れスイートステイ

Coming of Spring Suite Stay with Uji Matcha Tea

スイートルームでお花見を 五感うるあう、春の癒しを体感

聴く人に心地よい癒しをもたらすハイレゾリューションが創りだすリラックス空間で、極上の安らぎを。客室から椿や桜が燦然と咲き誇る庭園を眺めつつ自然音に身をゆだね、風味豊かな宇治抹茶を愉しむひととき。贅沢な非日常へと誘います。

Step into a relaxing atmosphere with soothing high-resolution nature sounds, as you sit back with a cup of Uji Matcha and gaze upon a breathtaking sea of blooming camellias and cherry blossoms.

ハイドアウェイガーデンスイート

1泊1室2名様ご利用

1ベッドルーム(93㎡) ¥198,800~
2ベッドルーム(138㎡) ¥242,300~

内容

- 洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
- お抹茶体験セットプレゼント
- 宇治抹茶&ホテルオリジナル和三盆付き
- 桜の生け花を客室にご用意



2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.

SPECIAL
EVENT

12.3 Fri. ▶ 2022.4.10 Sun. 金～日曜・祝日の特定日開催

東京雲海レストラン

Tokyo Sea of Clouds Restaurant



東京雲海と極上フレンチのマリアージュ

特等席からの「東京雲海」の絶景とともに、料理長 十代雅之が腕をふるうフレンチを。ピスタチオとカカオの2つの異なる風味で味わうフォアグラのコンフィ、ローストと煮込みの2種で愉しむ鴨肉、モンブランの山を望む田園風景をイメージした美しいデザートなど、至極のディナーが春の宵をラグジュアリーに彩ります。

Add a touch of luxury to your spring evening with a French dinner course crafted by Executive Chef Judai, coupled with the view of the Tokyo Sea of Clouds from the terrace seats. A night of exquisite food, such as foie gras confit with pistachio and cacao, roast duck and stewed duck, and a dessert inspired by the Mont Blanc mountain range.



※3月より、春のメニューに変更になります。
※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。

【時間】18:00～L.O.19:30

※日によって開催時間が異なります。

【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 **WEB予約** ¥15,600 ※電話予約 ¥16,000

【内容】フランス料理フルコース

「東京雲海レストラン」付きご宿泊プラン

Stay Plan with Dinner at 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2名様ご利用 **¥72,100~**

SPECIAL
EVENT

日本酒「久保田」× ホテル椿山荘東京

日本酒香る和のティータイム

「KUBOTA アフタヌーンティー」

KUBOTA Afternoon Tea with the flavor of sake

ご好評につき第2弾開催

日本酒の香りや味わいにひたる極上時間

手巻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」を用いた和洋のスイーツやセイボリー。料亭ならではの趣あふれる空間で、東京雲海をイメージした「雲海ホイップ」や目にも華やかな「椿蒲鉾のお吸物」などの美味を存分にどうぞ。

Aesthetically pleasing and satisfying to the palates, our Japanese and Western sweets and savories incorporate the flavors and aroma of Kubota Japanese sake.

【時間】12:00～15:00 ※最終入店13:00 ※お席2時間制

【料金】お一人様 **¥7,200** ※事前ご予約制(2日前18時迄)
※ご予約開始 2021.12.21 Tue 12:00~

「KUBOTAアフタヌーンティー」付きステイプラン

Stay Plan with KUBOTA Afternoon Tea

プライムスーペリア(45㎡) シティ/ガーデンビュー
1泊1室2名様ご利用 **¥57,400~**

1.11 Tue. ▶ 2.28 Mon. 月～金曜の特定日開催

料亭 錦水



2.13 Sun. ▶ 3.13 Sun. 金～日曜・祝日の特定日開催

大人のスイーツ作り体験教室&春のお花見ランチビュッフェ

Sophisticated Sweets-making Class & Spring Flower-viewing Lunch Buffet



春香る和スイーツとビュッフェを

春の趣漂うアーモンドケーキ2種(桜、抹茶)をホテルのパーティシエと一緒に作りませんか? 香り高いキユールや発酵バターなどを贅沢に使い、しっとりリッチに仕上げるレシピです。体験後は花畑のような春のビュッフェで旬の味覚も存分に。

Join our hotel patissier in baking two kinds of Japanese-style almond cake, with cherry blossom and matcha, that make extravagant use of fragrant liqueur and cultured butter. Complete the experience with a lavish spring buffet presented like a flower garden.

【時間】受付(集合) 11:00
体験教室 11:30～13:00
食事 13:00～14:30

【会場】宴会場

【料金】お一人様 **WEB予約** ¥8,800 ※電話予約 ¥9,800

【内容】体験/2種のアーモンドケーキ作り(桜、抹茶)
食事/春のお花見ランチビュッフェ、
ワンドリンク(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。

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



1.11 Tue. ▶ 3.14 Mon.



3.15 Tue. ~は、桜と宇治茶のコラボレーションによるアフタヌーンティーを予定しております。※ 3/15 ~ のアフタヌーンティーのご予約は、2022/1/15より承ります。
From 3/15, we're planning a collaboration menu with cherry blossoms and Uji tea.

莓香る春爛漫のティータイム

旬の莓とチョコレートをたっぷり愉しむアフタヌーンティー。フレッシュな莓とチョコレート羊羹がコラボするグラススイーツやキュートな苺型マカロン、ストロベリーチョコのトッピングが可愛いスコーンなどをご用意。

An afternoon tea menu filled to the brim with seasonal strawberries and chocolate. The mix of fresh strawberry and chocolate includes sweets served in a glass, adorable strawberry-shaped macarons, scones topped with strawberry chocolate, and more.

ストロベリー & チョコレートアフタヌーンティー
Strawberry & Chocolate Afternoon Tea **¥4,950**

ウエルカムドリンク付き
With Welcome Drink **¥5,500**

料亭 **錦水**

Japanese Kaiseki Cuisine RYOTEI KINSUI

2.8 Tue. ▶ 3.6 Sun.



冬の名残のふぐ白子に早春の山菜、伊勢海老、和牛などを贅沢に。Pufferfish soft roe with early spring wild vegetables, spiny lobster and Wagyu beef.

花舞会席(椿)
Flowering Kaiseki (Camellia) **¥26,000**

3.7 Mon. ▶ 4.10 Sun.



桜鯛、伊勢海老や筍など旬の味覚を匠の技光る会席に。Cherry blossom sea bream, spiny lobster and bamboo shoots for a taste of spring.

花舞会席(桜)
Flowering Kaiseki (Cherry Blossom) **¥26,000**

イタリア料理 **イル・テアトロ**

Italian Restaurant IL TEATRO

2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.



パルミジャーノ・レッジャーノと菜の花のキタッラなど、春の美味を。Embrace spring flavors with Parmigiano Reggiano and broccolini chitarra.

La Brezza Primaverile ~春の森~ **¥17,000**

カジュアルダイニング **ザ・ビストロ**

Casual Dining THE BISTRO

2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.



新年度に向けて心とからだを整える春の絶品コース。An exquisite course that prepares your mind and body for spring.

春の恵み
Spring Energizing Menu **¥7,200**

メンバーール・マーキー

Main Bar LE MARQUIS

2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.



早春の椿と満開の桜、うす紅色に染まった宵を。A pink evening of camellia and blooming cherry blossoms.

玉ありあけ(椿)
Tama Ariake (Camellia)
桜雲海(桜)
Cherry Blossom Sea of Clouds **各¥2,000**

セレクションズ

Selections



桜の優美で可憐なスイーツに季節のときめきを込めて。Dainty sweets with cherry blossoms for the ultimate spring treats.

シーズナルスイーツ
Seasonal Sweets **¥680~**

庭園のオーロラや桜をイメージした期間限定スイーツもご用意。Sweets inspired by the aurora and cherry blossoms are also available for a limited time.

石焼料理 **木春堂**

Japanese Stone Grill MOKUSHUNDO

2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.



椿鯛雲海蒸しや鮑、伊勢海老などで春を祝う石焼会席。A stone-grilled kaiseki that celebrates spring with sea bream, abalone and lobster.

石焼会席 雪椿
Stone-Grilled Kaiseki **¥18,000**

日本料理 **みゆき**

Japanese Restaurant MIYUKI

2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.



金目鯛桜蒸しや八丁味噌香るビーフシチューなどの美味多彩。Splendid alfonsino with cherry blossom and beef stew for delicious flavors.

会席~蘭~
Kaiseki Course~Ran~ **¥13,500**

SPA

ジャポネイラ ボディトリートメント

Japoneira Body Treatment



開業 70 周年イヤーを記念して椿にちなんだ通年メニューが登場。世界三大オイルとも呼ばれる「生の椿油」を用いた優しいトリートメントがお肌の潤いとハリツヤをよみがえらせ、珠玉の癒しへと導きます。施術後には椿茶もご用意しております。

To celebrate the hotel's 70th anniversary, we will introduce a year-round camellia-inspired menu. This soothing treatment uses camellia oil, known as one of the world's three great oils, to fully rejuvenate your skin. Enjoy camellia tea after your treatment.

ジャポネイラ ボディトリートメント 60分
Japoneira Body Treatment **¥24,200**



ブライダルフェアのご案内

Bridal Fair

さながら森のような庭園を望み、新たな門出をゆったりとエレガントに迎える、そんな過ごし方はいかがでしょうか？
おふたりのご希望に沿ったプランをご提案いたします。

Welcome a new beginning with a relaxing view of the forest-like garden. We will propose a plan that caters to all your needs.

[日時] 土・日・祝10:00~19:00、平日11:00~19:00
平日火曜日定休

[会場] ブライダルサロン

※事前にご予約をお願いいたします。



椿と桜フォトキャンペーン

Camellia and Cherry Blossom Instagram Photo Campaign



2.8 Tue. ▶ 4.10 Sun.

ホテルまたは周辺で撮影された椿や桜の景色、お食事などの写真・動画をInstagramで募集します。素敵な投稿をしていただいた方には、ホテルのご宿泊券などをプレゼント。



Special thanks to GUEST PHOTOGRAPHERS

ホテル椿山荘東京での素敵なご体験を撮影・投稿していただき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。



ゲストの皆様の写真・動画をご紹介します。



@piglet_tokyo 様



@yuzof 様

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

[悦 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

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常日のひとときをご満喫ください。

※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。

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.



- ・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、サービス料を預載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%を預載いたします。「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、個室料を預載いたします。
- ・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、東京都宿泊税を預載いたします。
- ・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.