

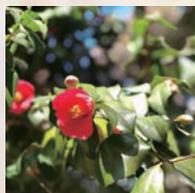
Special thanks to  
GUEST PHOTOGRAPHERS @

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've posted some of the photos received in the photo campaign in SEASONAL INVITATION,  
and hope you'll enjoy them as much as we did.



@mapi0923様



@taeko\_okan様



@chimunoababy様



GUESTS' GALLERY

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

冬 Winter | 2020.11.13 ▶ 12.30

椿 New Year | 2021.1.4 ▶ 2.14



世界をもてなす、日本がある。



HOTEL 椿山荘 TOKYO  
CHINZANSO



## 紅葉・東京雲海・千の光に 包まれる奇跡の絶景

An incredible environment of autumn colors,  
a sea of clouds in Tokyo, and one thousand lights.



「戦後の荒廃した東京に緑のオアシスを」の  
想いのもと一万有余の樹木が移植され、復興  
した椿山荘庭園。ホテル椿山荘東京はその  
想いを受け継ぎ、東京の真ん中での体験は  
難しいと言われる奇跡の絶景「東京雲海」を  
実現いたしました。

建物から見下ろすと、霧の間から見える木々が  
まるで海に浮かぶ島々のように、また庭園に降  
り立つとそこは霧に包まれた幻想的な空間が  
広がります。

11月中旬から色づく紅葉そして椿とご一緒  
どうぞ特別な庭園散策をお楽しみください。

The garden of Hotel Chinzanso Tokyo has a history of more  
than 100 years. The trees in the garden begin to change color  
from mid-November and reach their colorful peak from early to  
mid-December.

In addition, the "Tokyo Sea of Clouds," the largest garden of  
mist in Japan created in the center of Tokyo, can now be viewed.  
From the hotel buildings, you can gaze on a sea of clouds below,  
and when you visit the gardens, a fantastical space enveloped in  
foggy mist unfolds before you. The main feature of the garden at  
night is the "illumination of a thousand trees of light." You can  
feel the dynamic life force of nature radiating from the trees  
illuminated by a symphony of dancing and changing lights.



国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。変更につきましては、随時ウェブサイトでご案内を申し上げますので併せてご確認ください。  
In light of recent events, there may be changes made to the schedule. Any changes will be announced on our website.



## 東京雲海 イヤーエンドディナーセレクション Year-end Dinner Selection

1年の締めくくりにあふさわしい美食の数々を新しいスタイルで  
ご用意。毎年好評のサーロインローストビーフやイクラ丼など、  
お好きなもの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 salmon roe on rice and the ever-popular roast beef sirloin.

11.18 ▶ 12.27

※会場都合により、期間中、不定期開催となります。  
ウェブサイトまたはお電話にてご確認ください。

【時間】19:00～21:00

※受付は30分前より開始いたします。  
※日により、18:00～20:00開催の日程もございます。

【料金】大人(月～木) ¥9,800/大人(金・土・日) ¥11,000  
小学生¥5,000/幼児¥2,800(3歳～)

【内容】シェフおすすめのプレート  
和・洋の料理ステーション  
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、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)

【会場】バンケット棟宴会場

※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)





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、サンタクロースが、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.



館内クリスマス装飾

Hotel Christmas Decorations

11.13 ▶ 12.25

イルミネーション装飾

Christmas Lights

11.13 ▶ 2.28

Happy Holidays フォトキャンペーン  
Happy Holidays Instagram Photo Campaign

幸せ溢れるホリデーシーズンの写真・動画をシェア！  
特に素敵な投稿をしていただいた方には、  
ホテルのご招待券などをプレゼント。

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.

11.1 ▶ 12.31



レストラン クリスマスディナー  
Christmas Dinner

聖なる夜を祝う、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.

12.19 ▶ 12.25

イタリア料理「イル・テアトロ」 ¥20,000/¥25,000  
カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」 ¥10,000

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



※各数量限定

クリスマスケーキ

Christmas Cake

濃厚なショートケーキ「極」をはじめ、  
国産の和栗を贅沢に使ったモンブラン、  
クリスマスカラーのピスタチオのケーキなどをご用意。

We offer our sumptuous Ultimate shortcake, Mont Blanc cake  
lavished with Japanese chestnuts, Christmas-decorated  
pistachio cake, and more.

TEL. 03-3943-7613 ホテルショップ (10:00 - 18:00)

- ・極 ガトー オー フレーズ ¥8,000
- ・極 和栗モンブラン ¥10,000
- ・クリスマスピスタチオ ¥6,500

〈ご予約期間〉 11.1 ▶ 12.13  
〈店頭引き渡し〉 12.19 ▶ 12.25

・おうちでオリジナル  
クリスマスリースケーキ ¥2,500

〈ご予約期間〉 11.1 ▶ 12.13  
〈店頭引き渡し〉 12.1 ▶ 12.25

・クリスマスシュトーレン ¥2,800

〈販売期間〉 12.1 ▶ 12.25

要・事前予約 11/24より予約開始 (WEB限定)

サンタクロースと記念撮影

Santa Claus stops by the hotel lobby!

今年もホテルロビーにサンタクロースがやってきます。  
特別な思い出をお写真に。

Join us in the hotel lobby to see Santa Claus!  
Don't forget to take a commemorative photo.  
Advance reservations required (internet reservations only).

12.19 & 12.20 & 12.24 & 12.25

【場所】 ホテル横ロビー  
【時間】 11:30 - 13:00 / 14:30 - 16:00  
【料金】 ¥1,500

※ご予約数に限りがございます。予定組数完売次第終了となります。

〈安全対策のご案内〉

※サンタクロースとの間に仕切りを設置いたします。  
※サンタクロースと身体が触れる撮影はできません。(握手、抱っこ等)  
※その他、スタッフの誘導により撮影をお願いいたします。



Dinner

冬の景色をイメージした、滋味豊かなひと皿

A plate full of deliciousness inspired by the scenery of winter

ランチにはボルチーニ茸のクレマで彩られた真鯛のムニエルを。ディナーでは塩や香草でマリネした寒鯛をスモークし、カリフラワーとイクラを合わせた前菜や、仔牛のフィレ肉とフォアグラのメインをご用意。

For lunch, enjoy red sea bream meuniere decorated with porcini mushroom cream. For dinner, we have prepared an appetizer of cold yellowtail smoked for several days with salt and herbs overlaid with cauliflower and salmon roe. The main dish is a veal filet and foie gras.

12.1 ▶ 12.18

冬の森  
Nel Bosco d'Inverno

Lunch ¥5,100  
Dinner ¥15,300



蟹、きんぎょ、ふぐ…、  
冬の高級食材を五感で堪能

Crab, channel rockfish, pufferfish...  
Enjoy the finest winter ingredients through all five senses

この時期だけ味わえる濃厚な味わいの香箱蟹は、シンプルに蒸籠蒸しにして最初の一品に。継ぎ足して旨味が凝縮した煮付けもご賞味ください。

A kaiseki course that embraces the season by making luxurious use of unique winter ingredients. Enjoy the finest simmered dish prepared in a broth based on a generations-old recipe.

11.13 ▶ 12.31

初冬の会席  
Early Winter Kaiseki

¥20,400

山茶花会席  
Sazanka Kaiseki

¥23,100



山茶花会席

新年の幕開けを祝う  
華やかな椿カラーのコース

A gorgeous camellia-brightened course to celebrate the beginning of the new year

年末年始の疲れた心身を癒すような、優しい味わいの料理をご提供します。ディナーの真鯛の白子と九条葱のタリオリーニは、まさに冬の味わい。

We provide a pleasant dining experience that relaxes the weary body and spirit at the end of the year. A dinner of Pacific cod roe and leek tagliolini is truly a winter pleasure.

1.8 ▶ 2.14

早春の森  
All'inizio della primavera nel bosco

Lunch ¥5,100  
Dinner ¥15,300



Dinner



蛸梅会席

新春のお祝いにふさわしい  
華やかな彩りの「蛸梅会席」

"Roubai Kaiseki" with spectacular colors perfect for a New Year's celebration

蟹やのどぐろ、ふぐ、伊勢海老といった高級食材をふんだんに使い、冬の恵みをご堪能いただけます。メにはたらば蟹の炊き込みご飯を。

Enjoy the bounty of winter with generous servings of crab, sea bream, pufferfish, lobster and other luscious delicacies. Finish with king crab resting on steamed rice.

1.4 ▶ 2.14

曙梅会席  
Akebono Tsubaki Kaiseki

¥20,400

蛸梅会席  
Roubai Kaiseki

¥23,100



国産牛のサーロインは  
岩塩プレートでシンプルに

The simple flavor of Japanese beef  
sirloin prepared on a plate of rock salt

蟹やふぐを織り込んだ「藍」の  
メインは国産牛のステーキ。  
岩塩のまろやかな塩味で  
とろけるような甘みが引き立ちます。

"Ai" our main dish, consists of Japanese beef steak  
woven with crab and pufferfish. The mild saltiness of  
rock salt enhances the delicious tenderness of the beef.

11.13 ▶ 12.31

会席 ~ 藍 ~  
Kaiseki Course  
Lunch ¥7,400

会席 ~ 寒椿 ~  
Kaiseki Course  
Dinner ¥15,300

会席 ~ 藍 ~



会席 ~ 冬つぼみ ~

伊勢海老、ふぐ、鮑と豪華食材が揃う「冬つぼみ」

"Snow buds," a gourmet course of Ise shrimp, fugu, and abalone

旬の食材を使用した、一年のはじまりにふさわしい華やかなコース。  
メイン料理は伊勢海老の雲丹焼きと黒毛和牛ロースの香り揚げです。

An extravagant course that features seasonal ingredients and is well-matched with the start of the year.  
The main dish is roasted lobster and fragrant deep-fried "Kuroge-Wagyū" beef sirloin

1.4 ▶ 2.14

会席 ~ 藍 ~  
Kaiseki Course  
Lunch ¥7,400

会席 ~ 冬つぼみ ~  
Kaiseki Course  
Dinner ¥15,300



ホワイトチョコレートが彩る  
スノークリスタルの世界

A world of snow crystals decorated  
with white chocolate

白い雪がテーマのアフタヌーンティー。  
ツリーをイメージしたホワイトチョコレートの  
タルトや可愛いスノーボールが、  
冬の優雅な午後のひとときを演出します。

Afternoon tea and a white snow motif.  
White chocolate tarts and delicate snowballs reminiscent  
of a snowy tree evokes an elegant winter afternoon.

12.1 ▶ 1.7

スノークリスタルアフタヌーンティー  
Snow Crystal Afternoon Tea  
¥4,500

苺とショコラを合わせた  
この季節だけのお楽しみ

The season to enjoy strawberries and chocolate

キュートなハート型のアールグレイの  
ボンボンショコラや、苺ムースに  
チョコレートを合わせたタルトなど、  
心浮き立つ、苺づくしのアフタヌーンティー。

Afternoon tea filled with good cheer and a variety  
of strawberries, featuring pretty heart-shaped  
Earl Grey bonbon chocolates and  
chocolate tarts with strawberry mousse.



1.8 ▶ 2.14

ストロベリーアフタヌーンティー  
Strawberry Afternoon Tea  
¥4,500

ご予約・お問い合わせ  
TEL. 03-3943-0920  
ル・ジャルダン (10:00 - 21:00)



石焼会席 ~冬風~

### 溶岩プレートで焼き上げる、極上の山海の恵み

A bounty of the finest delicacies grilled on lava-stone plates

冬の珍味や豪華食材を組み合わせた、贅沢な石焼会席です。  
 ♪にはイクラと雲丹、そしてローストビーフのちらし寿司をどうぞ。

Sumptuous stone-grilled kaiseki that combines winter delicacies with lavish ingredients.  
 Enjoy a finale of salmon roe, sea urchin, and roast beef chirashi sushi.

11.13 ▶ 12.31

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

石焼会席 ~冬風~  
 Stone-Grilled Dinner  
 ¥11,600



石焼会席 ~初風~

### 日本酒とともに楽しみたい 石焼きと冬の珍味の数々

An assortment of stone-grilled and winter delicacies to enjoy with sake

蟹味噌グラタンに黒毛和牛ロース、  
 氷室豚を巻き付けた千寿葱、  
 新鮮なカウアイ島の海老の石焼きと、  
 素材の味を活かした料理が揃います。

Several dishes enhanced by the flavor of the natural ingredients - "Kuroge-Wagyū" sirloin in crab miso gratin, Senju green onion wrapped in Himuro pork and fresh stone-grilled Kauai shrimp.

1.4 ▶ 2.14

石焼ランチ ~小春~  
 Stone-Grilled Lunch  
 ¥5,100

石焼会席 ~初風~  
 Stone-Grilled Dinner  
 ¥11,600



### 巨匠のスペシャリテをビストロ風にアレンジ

The master's specialties arranged in a bistro style

冬の味覚がテーマのコースは、帆立貝のカルパッチョからスタート。  
 オマール海老のジュレとカリフラワーのクリームが贅沢な一品です。

A course with a wintery theme starts with scallop carpaccio.  
 Lobster jelly and cauliflower cream come together in one of our most luxurious dishes.

12.1 ▶ 12.18

Taste of winter  
 ~冬の味覚~

Lunch ¥4,450  
 Dinner ¥6,390



### 華やかな椿カラーが美しい 心身を癒すフルコース

Beautiful camellia colors, a full course to relax the body and mind

優しい味わいと新年にふさわしい  
 華やかさを両立させたコースです。  
 柔らかな鴨胸肉は冬野菜とご一緒に、  
 温かなポトフ仕立てでご堪能ください。

This course combines an elegant taste with an extravagance suitable for the New Year.  
 Enjoy tender duck breast with winter vegetables and warm pot-au-feu.

1.8 ▶ 2.14

Colors of Camellia  
 ~椿の彩り~

Lunch ¥4,450  
 Dinner ¥6,390



そば会席 ~冬日和~

### 冬の味覚に酔いしれる 香りと食感豊かなそば会席

Soba kaiseki featuring a variety of aromas and light textures, and enjoyed with the flavor of sake

旬の食材や蟹、鮑などの高級食材を取り入れたそば会席では、麹漬けにした鶏の朴葉焼きや豆乳そばなどをご賞味いただけます。

Soba kaiseki features seasonal ingredients and deluxe selections such as crab and abalone. Enjoy barbecued chicken pickled in malted rice and soymilk soba.

11.13 ▶ 12.31

そば御膳 ~冬芽~  
Soba Course

Lunch ¥3,700

そば会席 ~冬日和~

Soba Kaiseki Course  
Dinner ¥6,000



### 風味豊かな自家製そばを彩る 初春のさまざまな味と香り

Various flavors and aromas of early spring enliven savory homemade soba

ネーブルオレンジや芹、露の薺、うどなど、春の香りを楽しむためのそば会席。自家製そばは、阿波尾鶏を使用した治部煮仕立てでご提供いたします。

Soba kaiseki to enjoy the scents of spring, such as navel oranges, sardines, fuki stalk, and udo. Homemade soba is served in Jibuni style but uses "Awaodori" chicken.

1.4 ▶ 2.14

そば御膳 ~侘助~  
Soba Course

Lunch ¥3,700

そば会席 ~春支度~

Soba Kaiseki Course  
Dinner ¥6,000



そば会席 ~春支度~



### 冬のさまざまな情景を 一杯のカクテルに

Single cocktails inspired by the scenery of winter

心身をゆるませてくれるホットカクテル「リリース」、冬の暖かな日をイメージした「寒風」、雪景色を思わせる「無香花」をご用意。

Our "Release" hot cocktail soothes the mind and body. "Kannagi" captures the feeling of a warm day in winter and "Unscented Flower" is reminiscent of a snowy landscape.

11.13 ▶ 12.30

Winter Cocktail Selection  
ウインターカクテルセレクション

各 ¥1,850

### 新春を祝うにふさわしい 富士山と花のカクテル

Cocktails representing Mt. Fuji and flowers, perfect for the new year

富士山を再現した「青雲」は桃ベースのフローズンカクテル。お花のカクテル「咲かせや咲かせ」は新年の喜びが湧きあがる一杯です。

"Blue Cloud" is a peach-based frozen cocktail that replicates Mt. Fuji. The flower cocktail "Sakase ya Sakase" is a glass of joy for the New Year.

1.4 ▶ 2.14

New Year Cocktails  
新春カクテル

各 ¥1,850





## Thanks to you

### 12.1 ▶

誕生日や記念日ではなくても、日ごろの小さな感謝やいつも頑張っているご褒美に・・・遠くへ行くのは難しくてもホテルならおこもりステイが叶います。

Even if it's not a birthday or anniversary, this stay is the perfect way to reward someone or say thanks for their day-to-day efforts. Who wants to go out when you can enjoy such a relaxing night at the hotel?

### 1室2名様ご利用時

プライムスーペリア ガーデンビュー (45㎡) ¥56,300～  
 プライムスーペリア シティビュー (45㎡) ¥49,300～

[内容] ・1泊・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)  
 ・お部屋にミニブーケ、スパークリングワインをご用意  
 ※事前にプレゼント、お手紙をお預かりしチェックイン前のお部屋に入れておくことも可能です



## サンタとクリスマスステイ (1日15室限定) Santa Claus Christmas Stay

12.19 & 12.20 & 12.24 & 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子様に手渡し。今年はホテル内のチャペルを貸し切り広々とした神聖な空間で写真撮影がお楽しみいただけます。

A stay in which Santa gives presents (provided in advance by parents) to children. This year the spacious hotel chapel is reserved for delightful photos with Santa.

### 1室2名様ご利用時

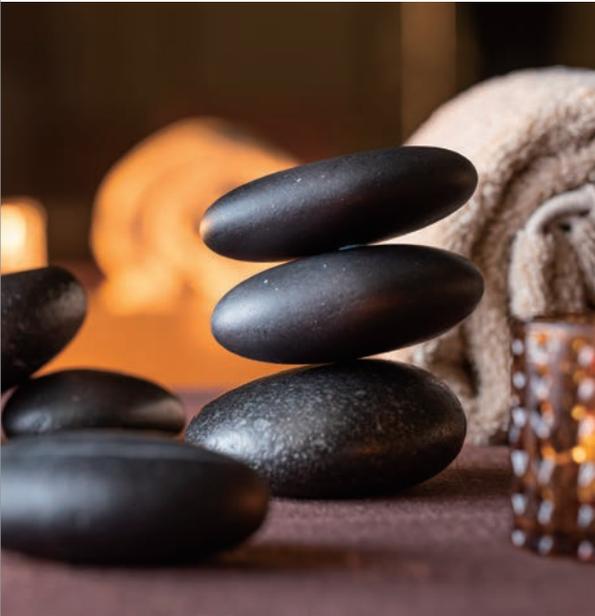
プライムスーペリア  
 ガーデンビュー (45㎡) ¥54,800～  
 シティビュー (45㎡) ¥47,800～  
 プライムエグゼクティブスイート  
 ガーデンビュー (60㎡) ¥76,400～  
 シティビュー (60㎡) ¥69,400～

[内容] ・1泊・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)  
 ・サンタクロースのお部屋(ホテル内チャペル)を訪問、写真撮影(18:00 - 21:00 事前予約制)  
 ・お部屋にケーキをご用意

※感染症予防のため、サンタクロースとの間に仕切りを設置いたします。  
 ※サンタクロースと身体が触れる撮影はいたしかねます(握手・抱っこ等)。  
 ※その他、スタッフの誘導により撮影をお願いいたします。  
 ※ご宿泊日3日前までにご予約ください。  
 ※プレゼントはご宿泊前日までにホテルへお届けください。



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。



一年間の疲れを癒す  
極上のストーンリラクゼーション

Superb stone relaxation that melts away the fatigue of the past year

冷えやコリが気になるこの季節、激動の一年間を頑張り抜いたあなたに贈る最高のトリートメント。ホットストーンでお身体の深部を温めながら、極上のハンドテクニックで深いリラクゼーションへと誘います。お背中のコリをほぐし、血行も促進。ストーンのもつ浄化作用で心身ともにリセットします。

The best treatment to give yourself after working hard during a turbulent year in this season of cold and body stiffness. While hot stones warm the innermost regions of your body, we invite you to experience the finest deep-relaxation hand techniques. It relieves back stiffness and promotes blood circulation. The purifying effects of stones reinvigorate the body and mind.

ホットストーン ボディトリートメント 90分  
Hot Stone Body Treatment (90 min.)

11.13 ▶ 12.30  
【料金】 ¥25,000

“ワンランク上の私”になるための  
椿オイルによるトリートメント

A camellia oil treatment to better yourself

新たな一年をグレードアップした自分で躍進するための、ボディとミニフェイシャルのコンビネーションによるトータルトリートメントです。お肌は潤いに満ち、ボディとフェイシャルの相乗作用でもたらされるお寛ぎのひとつときを。こだわりの非加熱「生の椿油」をぜひご体感ください。

Better yourself for the New Year with a total treatment that combines a full-body treatment and a mini facial. Full-body treatments and mini facials promote blood flow throughout the body, and maximize the body and facial synergy. Please try the moisturizing power of our special unheated "Fresh Camellia Oil."

The beginning  
ボディ&フェイシャル 90分  
The Beginning Body & Facial (90 min.)

1.4 ▶ 2.14  
【料金】 ¥25,000



1万本の椿 ～山縣有朋が恋した景色の再現を目指して～

Ten Thousand Camellias: The Garden Loved by Yamagata Aritomo

南北朝時代から椿の自生する景勝地であった「つばきやま」。明治期に入ると、山縣有朋公爵は、しばしばこの地を訪れて、大変気に入り明治11年に入手、庭園と邸宅を造り上げ、つばきやまという地名にちなんで「椿山荘」と命名しました。山縣公はもともとの地形、自然を活かして築庭し、つばきやまの椿も残したと思われませんが、戦火ですべて焼失しています。

2022年までの3年を掛け一万本の椿を植樹し、室町時代から人々を魅了したであろうその美しい情景の再現に挑戦いたします。

Since the Nanboku-cho era, this area was known for its naturally growing camellias. In the Meiji era, statesman Yamagata Aritomo became impressed with the land, and purchased it in 1878. He built a residence and garden there, naming the land "Chinzanso," or "villa on the mountain of camellias."

Yamagata is believed to have taken great care to preserve the landscape and nature-influenced architecture, but all this was lost to the fires of war.

In a 3-year plan culminating in 2022, we will plant 10,000 camellia trees in order to fully restore the garden to the form adored by so many since the Muromachi period.



ホテル椿山荘東京の椿たち  
～約100種類、1,000本の椿の開花リレー～  
The camellias of Hotel Chinzanso Tokyo



白侘助

〈花期 11月～3月〉

早咲きで花付きが良く微香があり、茶席の花として最も好まれる。



藪椿

〈花期 11月～4月〉

万葉時代から和歌に詠まれるなど古くから親しまれ、日本の園芸品種を多く生み出した。



乙女椿

〈花期 12月～4月〉

江戸時代からの品種で淡桃色が可愛らしく特に海外から人気が高い。

私たちの誇りは、伝統と格式、洗練された空間、そして「人」

ホテル椿山荘東京 バンケット婚礼セールス課 渡邊 昌恵



結婚式とは、笑顔や感動、感謝の気持ちなど、いろいろな感情が動く特別な空間。そのことに魅力を感じ、ウエディングプランナーを志しました。現在の仕事内容は、打ち合わせから当日まで、お客さまの本音を引き出しながら理想の結婚式をプランニングすること。実現のために大切なのは、新郎新婦のお二人にとっての結婚式の意味や価値について掘り下げ、一番の味方になることです。その結果、挙式後に訪れてくださったり、ご友人をご紹介してくださったりと、長いお付き合いになることが少なくないんですよ。

結婚1周年から始まって、お子さまのバースデーやご両親の銀婚式など、折々の記念日にご利用いただけるお客さまが多いのも嬉しいところ。ホテル椿山荘東京には洗練された空間や素晴らしい庭園、伝統や格式といった魅力があります。けれどもそれ以前に、私たち「人」に会いに来てくださるお客さまがとても多いのです。

現在、私はグループリーダーを担当しているのですが、チームのみんなと感動を分かちあったり、泣きながら素敵なエピソードを報告し合う時間を大切にしています。今後は今以上にメンバー全員がお客様の気持ちに寄り添ってプランニングができる環境を実現したいと考えています。

A wedding ceremony is a special occasion home to laughter, awe, and feelings of gratitude. The beauty of those moments is what inspired me to become a wedding planner. From the first meetings to the day of the ceremony, I encourage guests to speak frankly about their desires for the ceremony in order to realize the ideal wedding.

My current job is to draw out the clients' true desires in order to plan their ideal wedding. The best way to achieve this is to really explore the meaning and ideals of the wedding as explained by the bride and groom, and become their close confidant. As a result, it is not uncommon for clients to come visit after a wedding, to receive occasional requests to help with anniversaries, and for long-term relationships with clients to form.

I'm currently the leader of the wedding planning group, but taking time with the team to share the excitement we had at a wedding and to exchange stories about wonderful events is important. In the future, I would like to create an environment in which all team members can more intimately understand the dreams and desires of our clients and be more flexible in their event planning.

Written by Haruna Hagiwara

シーズナルケーキのご案内

Seasonal Cakes

ツリーをイメージした限定のモンブラン、自家製イチゴジャムを使用したもみの木ジンジャークッキー付きイチゴタルト、ナッツの風味を活かしたシックで可愛いチョコレートムースでクリスマスを彩ります。

We offer a special Mont Blanc shaped like a winter tree, a strawberry tart with a Christmas tree ginger cookie using homemade strawberry jam and a stylish chocolate mousse with a nutty flavor.

12.1 ▶ 12.25

- ・モンブランツリー ¥800
- ・いちごとジンジャークッキーのクリスマスタルト ¥800
- ・Noeleショコラアモンド ¥750

TEL. 03-3943-7613 ホテルショップ (10:00 - 18:00)



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、独立型の庭園内にある神殿、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)

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 10:00 - 18:00 \*月・水・金(祝日を除く)



### 料亭 錦水 忘新年会プラン

Ryotei Kinsui Private Room Plan

12.1 ▶ 1.31 除外日: 12/28~1/3

上質な和の空間で  
匠の技が光る旬の会席料理を

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〉

土・日・祝日 11:30~、15:00~ ※各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

※消費税・サービス料込。  
※ランチ・ディナーともに4名様から承ります。  
※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  
○個室料サービス

[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)



### 会員様限定ランチ・ディナーコース

Hotel Chinzanso Tokyo Members-Exclusive Course

調理長の技が光るこだわりのメニューと季節の美食をご堪能ください。

Guests can enjoy a special menu and seasonal cuisine that shows off the skills of our chef.

1.4 ▶ 3.31

[会場] 3つのレストランよりお選びください。

[料金] 〈ランチ〉 お一人様 ¥5,000 ※消費税・サービス料込  
〈ディナー〉 お一人様 ¥14,500 ※消費税・サービス料込

※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。

### 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過ごしてください。

These plans include menus that are ideal for special occasions with someone dear to you, such as birthdays or wedding anniversaries.

1.4 ▶ 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

イタリア料理 イル・テアトロ

日本料理 みゆき

石焼料理 木春堂



【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。



プラン予約、詳細はこちら

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(朝食付き)

Special Stay (with breakfast)

▶ 2021.6.30

[内容]・1泊

- ・洋食・和食から選べる朝食(レストラン)
- ・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¥4,400 → ¥2,200/泊)



プラン予約、詳細はこちら

※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。

※12/26,12/29,3/21~3/25,3/28~4/1,4/4~4/8,4/29は金曜日料金、11/22,12/30,1/10,5/2~5/4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)	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㎡)	¥54,700~	¥57,800~	¥65,000~
プライムデラックス(55㎡~)	¥51,000~	¥54,100~	¥61,300~
プライムスーペリア(45㎡)	¥39,700~	¥42,800~	¥50,000~

※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。

※宿泊税別 なお2020年7月1日から2021年9月30日までの間は宿泊税は課税されません。  
※除外日:2020年12月31日~2021年1月2日

ご予約・お問い合わせ TEL. 03-3943-0996 宿泊予約(9:00 - 20:00)

## 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

TEL. 03-3943-1201 会員事務局 10:00 - 18:00 \*月・水・金(祝日を除く)



### 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。

## ホテル椿山荘東京の安全対策 Safety Precautions at Hotel Chinzanso Tokyo



ホテル椿山荘東京では、お客様および従業員の健康・安全を最優先に考え、またお客様皆様に安心して快適にお過ごしいただけますよう対策を講じてまいります。

Placing the health and safety of our guests and staff as the top priority, Hotel Chinzanso Tokyo has an array of precautions in place to ensure that your stay is pleasant, safe, and secure.



### 重要

当面の間、安全のため、庭園を含む施設ご入館は、営業施設ご利用のお客様に限らせていただきます。あらかじめご了承くださいませ。

国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。最新の営業情報はHPをご確認ください。

### 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。(2020年7月1日から2021年9月30日までの間は宿泊税は課税されません)
- ・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.