

庭園と日本家屋を活かした光の演出！
幻想的な「桜」が楽しめるライトアップを石焼料理「木春堂」にて開始
～五感で楽しめる桜色の石焼ランチ・会席もご用意～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、庭園内にあるモダンな雰囲気の中で由緒ある日本家屋の石焼料理「木春堂」にて、桜をイメージしたオブジェを設置した光の演出を開始いたします。また、春の山菜をはじめ、旬の食材を用いた桜香る石焼ランチや石焼会席も同時に提供いたします。

● 富士山溶岩石で焼くこだわりの石焼料理「木春堂」

木春堂（もくしゅんどう）は、森のような庭園内にひっそりと佇む昭和モダンの雰囲気が広がる日本家屋です。店内で使用する溶岩石プレートは煙が出にくく、遠赤外線効果により素材の味を活かしながらふっくら仕上げるのが特徴で、石焼料理や茶釜料理をお楽しみいただけます。着物を着用したスタッフがお客様の目の前で行う調理は、年間 10,000 人以上の外国人のお客様に楽しまれています。

● 優しい光が窓辺に灯り、春の訪れを感じさせてくれます

当ホテルの庭園は、早咲きの河津桜や寒緋桜などを皮切りに、2月～4月にかけて、陽光桜、雅桜、ソメイヨシノなど、約 20 種 120 本の桜が順に見頃を迎える、都内では知る人ぞ知る桜のスポットです。その庭園でもお食事をしながら桜を楽しんでもらえるよう、古くは公文書や聖典も使用されていた丈夫なヒマラヤ手漉き紙・ロクタ紙を使用した桜をイメージしたオブジェを設置。20時からは店内の照明を暗くし、優しい光がより鮮やかに窓辺に灯るよう演出タイムもご用意しています。

● 光の演出とともに楽しむ桜香るランチやディナー

春の山菜や旬の食材を用いた桜香る石焼ランチと、こだわり満載のディナーをご用意しました。ランチの前菜はお花見をイメージし春らしい箱盛に仕立て、筍や菜花、浅利の旬の食材を視覚や香りでもお楽しみいただけます。ランチのメインは木春堂逸品の国産牛の蒸し焼き。伝統的な婚礼メニューを忠実に再現し、醤油ベースに 10 種類以上の調味料やスパイスを加えた琥珀ソースは絶品です。ディナーは国産牛の蒸し焼きのほか、きめ細やかな肉質が特徴のブランド牛・佐賀牛のロースをメインに、お好みで桜塩、山葵海苔、ポン酢をつけてお召し上がりください。春の訪れとともに、桜の演出や桜香るお食事を存分にご堪能ください。



概要

- 期間 : 2020年2月17日(月)～4月12日(日)
- 時間 : 平日ランチ 11:30～L.O.14:30 (土日祝ランチ 11:30～L.O.15:00)
ディナー 17:00～L.O.20:00 (～22:00)
- 料金 : 石焼ランチ(木立) 5,100円
石焼会席(春風) 11,600円
※消費税・サービス料(10%)別途申し受けます。
※石焼会席は、お昼にもお召し上がりいただけます。
- 内容 : 【石焼ランチ(木立)】春の山菜をはじめ、旬の食材を用いた桜香るコース。

箱盛前菜

桜花筍味噌 バケツ
こだわりの逸品 国産牛蒸し焼き 菜花 煎り玉子
あしらい レホール 琥珀ソース
浅利鉄砲和え 桜麩

富士山溶岩石で楽しむ焼物盛り

国産牛ロース 50g
真鯛若狭焼
桜海老飛龍頭
牛つくね桜葉巻
微信田巻
蛸天
野菜三種
大根卸し 桜塩 山葵海苔 胡麻醤油

温物

胡麻豆腐 豆乳桜餡 山葵 いくら

食事

白御飯 食事のお供 香の物 赤出汁

デザート

本日のもの

【石焼会席(春風)】山菜や大浅利、溶岩石で焼き上げる佐賀牛のロースをご堪能いただけるコース。

先付

本日の山菜焼
桜麩 木の芽味噌

こだわりの逸品

国産牛蒸し焼き 菜花 煎り玉子
あしらい レホール 琥珀ソース

焼物

大浅利野辺焼 若布 青葱
鱒菜種焼
酢取り独活 明日葉白扇揚げ

石焼

佐賀牛ロース 30g
国産牛フィレ肉 40g
野菜三種
大根卸し 桜塩 山葵海苔 ポン酢

温物

鱈桜蒸し 桜葉
牛蒡 青味 銀餡 山葵

食事

白御飯 蛍イカ溜り漬 香の物 赤出汁

デザート

本日のもの

※お米は国産米を使用しております。

※仕入れ状況などにより内容が変わる場合がございます。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（9:00～20:00）

■URL：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/sakura_mokushundo/

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：園部、菅原
TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：石黒、石原、重田（おもだ）
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。