

## 都会のオアシスで望む“奇跡の絶景”雲海を体験できる各種プランが！ 「東京雲海」出現記念の限定プランを10月1日より提供開始

～期間限定の雲海ケーキ付きステイプランや、一般公開に先駆けて体験できるディナーも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・統括総支配人：山下 信典）は、霧に包まれた幻想的な情景を楽しむ庭園の演出「東京雲海」を、様々なシーンでお楽しみいただける特別なプランやイベント、期間限定メニューを、一般公開を予定している10月1日（木）より提供いたします。

今回は、朝の雲海を存分に堪能できる宿泊プランや、屋外でお食事と雲海を楽しめるイベント、雲海をイメージしたディナーやスイーツ、ブライダルやパーティーシーンを「東京雲海」で彩るプランなど、庭園に現れる「東京雲海」の魅力をたっぷりと体感いただける内容となっております。

また、料亭「錦水」とイタリア料理「イル・テアトロ」の調理長2名がコラボレーションしたディナーイベントを一般公開前に1日限りで開催。ディナーで、日本料理とイタリア料理を融合させたスペシャルコースをご賞味いただいた後に、庭園にて「東京雲海」をご体験いただけます。

「東京雲海」は、ホテルをご利用の方のみお楽しみいただけます。また、新型コロナウイルスの安全対策（[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/wp/wp-content/uploads/20200701\\_notice.pdf](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/wp/wp-content/uploads/20200701_notice.pdf)）のため、各種プランの予約可能数を限らせていただいておりますので、事前のご予約をおすすめいたします。

「東京雲海」のほか、夜には千灯の光が庭園に生命を宿す「千の光のライトアップ」も同時スタート。自然あふれる庭園で出会う絶景体験を通して、特別なホテル時間をお過ごしください。

### 期間限定宿泊プラン

#### ◇ご宿泊の方のみ特権、深夜および明け方の庭園に現れる奇跡の絶景“東京雲海”を体験

「東京雲海」の公開を記念して、お部屋から雲海を存分に望める宿泊プラン「東京雲海&千の光のライトアップを愉しむガーデンビュー」をご用意いたしました。朝の雲海を見下ろすことができるのは、ご宿泊の方のみの特別な体験です。朝は霧の粒がキラキラと自然光を反射し、夜は月光を感じる金色の雲が広がります。また、「東京雲海」を眺めながらお楽しみいただく期間限定スイーツを客室にお届けいたします。混雑の心配なくティータイムを楽しみながら、ガーデンビュールームから望む初めての景色をご堪能ください。

## 宿泊プラン「東京雲海&千の光のライトアップを愉しむガーデンビュー」概要

- 期間 : 2020年10月1日(木)～11月12日(木)
- 料金 : お一人様 27,650円～(1室2名様ご利用時)  
※消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途
- 内容 : プライムスーペリア ガーデンビュー (45㎡)  
一泊朝食付き
  - ① 洋食・和食・ルームサービスから選べるご朝食
  - ② 「東京雲海」をイメージしたケーキセット付き  
メレンゲシャンティ～雲海～スイーツプレート  
プチフルーツ／コーヒーまたは紅茶
  - ③ ホテル椿山荘東京「椿茶」のプレゼント



- URL : [https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?smp\\_id=1005&hi\\_id=47&lang=ja-JP](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1005&hi_id=47&lang=ja-JP)

### イベント

#### ◇心地よい秋空の元、幻想的な雲海を楽しむ屋外ディナー「東京雲海 GARDEN TERRACE DINNER」

千の光にライトアップされ、日中とは異なる表情を見せる庭園を望みながらショートコースをお楽しみいただける「目白の森 GARDEN TERRACE DINNER with 東京雲海」。秋口の心地よい風を感じながら、シャンパンやワインとともにディナーをお楽しみいただけるイベントです。特に「東京雲海」の演出中は、庭園に広がる雲海が金色に照らされ、夕刻にしか見られない幻想的な庭園をご覧ください。

料理は、フレンチのショートコースをご用意。ホテル椿山荘東京料理長が仕立てる、本イベントだけのメニューです。ワインは、赤、白のほか、ホットワインもご用意。庭園内のテラスにて、夜空と雲海も堪能する大人のための秋のディナーです。

#### 「東京雲海 GARDEN TERRACE DINNER」概要

- 開催日 : 【2020年10月】  
8(木)・9(金)・15(木)・16(金)・17(土)・22(木)・24(土)・29(木)・30(金)  
※ご予約は、2名様以上にてお申し込みください。  
※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。  
※最少催行人数に満たない場合や、会場都合により中止となることがございます。
- 時間 : 19:00～21:00(平日)  
18:30～20:30(土日祝)  
※お席は2時間制  
※受付は当日バンケット棟3Fロビーまたは  
インフォメーションデスクでご確認ください。
- 店舗 : ホテル椿山荘東京 バンケット棟 宴会場テラス  
※雨天時は宴会場内にてお席をご準備いたします。  
※会場は当日受付でご案内いたします。
- 料金 : 10,000円  
※消費税・サービス料込
- 内容 : ①フレンチショートコース  
②飲物／フリードリンク  
ビール、シャンパン、赤、白ワイン、ホットワイン、ソフトドリンク各種
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/terrace-dinner/>
- 予約開始日 : 2020年9月1日(火) 9:00～
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)



### ◇一般公開前に雲海が体験できる1日限りのディナーイベント“「和と伊」～発酵～”

料亭「錦水」調理長 枇杷阪と、イタリア料理「イル・テアトロ」調理長 田畑のコラボレーションディナーイベント。日本料理、イタリア料理を融合させたスペシャルコースをご賞味いただきます。記念すべき第1回目の今回は「発酵」をテーマに、各料理人の感性を生かした、驚きのある料理を心ゆくまでお楽しみください。イベント終了後、一足先に「東京雲海」をご覧いただきたく庭園へのご案内いたします。

#### “「和と伊」～発酵～” 概要

- 日時 : 2020年9月25日(金) 18:30～21:00頃(受付18:00～)
- 料金 : お一人様 25,000円  
※消費税・サービス料込
- 会場 : 料亭 錦水「八千代」
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsuuilteatrocollaboration/>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)



#### 雲海をイメージしたディナーコースメニュー

秋の味覚をお楽しみいただける「雲海アレンジ」コースを各レストランにてご用意しております。お食事のなかに「東京雲海」の景色を重ねた心躍るディナーを、一般公開開始の10月1日(木)～の期間限定でお届けいたします。お食事の前後には、どうぞ庭園へと足をお運びいただき「東京雲海」をご堪能ください。

### ◇イタリア料理「イル・テアトロ」のディナー“Mare di nuvole ～雲海～”

メインの和牛フィレ肉のグリルは、泡をあしらって秋の雲海を表現。ポルチーニや茄子など、秋の味覚をたっぷり詰め込みました。デザートでは、雲海に見立てた綿菓子にブランデーを注ぎ、目の前で炎の演出(フランベ)をご覧いただけます。甘い香りに包まれる無花果と紅茶のティラミスをご堪能ください。雲海の情景を映し出す緑茶が香る期間限定カクテルとともに。



- 期間 : 2020年10月1日(木)～11月30日(月)
- 料金 : 17,000円 ※料金は消費税・サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/mare-di-nuvole/>

### ◇会席料理「料亭 錦水」のディナー“仲秋会席”

幻想的な雲海に浮かぶ秋の庭園をイメージした会席料理です。お刺身は、ドライアイスで雲海の間から顔を出す三重塔を表現。甘味は、洋食の手法である糸飴を雲海に見立て、雲の隙間から見える紅葉、秋の庭園を表現しました。



- 期間 : 2020年10月1日(木)～11月12日(木)
- 料金 : 23,100円 ※料金は消費税・サービス料別
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui\\_unkaidinner/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui_unkaidinner/)

### ◇日本料理「みゆき」のディナー“「東京雲海」秋の美食とともに”

旬の食材を、庭園に訪れた秋の景色に見立てた品をご用意いたしました。焼き物では、お客様の前で焼いた玉石にお湯を注ぎ、湧き立つ蒸気を雲海に見立てお楽しみいただきます。雲海に包まれ松茸や尼鯛の香りが広がります。



- 期間 : 2020年10月1日(木)～11月12日(木)
- 料金 : 15,300円 ※料金は消費税・サービス料込
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/miyuki\\_unkaidinner/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/miyuki_unkaidinner/)

#### ◇石焼料理「木春堂」のディナー“石焼会席「雲海」”

素材そのものの味を引き出す溶岩プレートを使用した石焼会席。淡雲包み焼は、雲海に見立てたメレンゲで奉葉とともに包み込んだ食材を石焼プレートの上で蒸し焼きに。食べごろにメレンゲをかき分けると、味噌漬けたフォアグラの美味が出現します。秋の味覚とともにお楽しみください。

- 期間 : 2020年10月1日(木)～11月12日(木)
- 料金 : 15,300円 ※料金は消費税・サービス料別
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/mokusyundo\\_unkaidinner/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/mokusyundo_unkaidinner/)

### 期間限定スイーツ

#### ◇「東京雲海」の一般公開を記念した期間限定スイーツ

##### ① メレンゲシャンティ〜雲〜 550円 ※消費税別

雲をイメージしたサクサクのアーモンド風味のメレンゲで、シェリー酒で上品に香りづけしたシャンティクリームをサンドした軽い触感のケーキです。

甘いクリームに、赤すぐりの実の酸味がアクセントとなります。メレンゲを手に取り、クリームをお好みで付けながらお召し上がりいただくのがおすすめです。



##### ② 雲海ズコット 700円 ※消費税別

イタリア菓子のズコットをホテル椿山荘東京オリジナルの雲海アレンジに。アーモンド、マカダミアナッツ、セミドライアプリコット、チョコレートのザクザクした触感を楽しめるセミフレッドのベースに、雲をイメージしたメレンゲを乗せデコレーションしたケーキです。



#### <期間限定スイーツ販売店舗概要>

- 店舗 : ペストリー&チーズショップ
- 期間 : 2020年10月1日(木)～11月12日(木)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/tokyounkaisweet/>

### 「東京雲海」とは

雲海は、山間部などでの放射冷却によって霧、層雲が広域に発生する自然現象の事で、大気層、気温や風などの気象条件や、春や秋の季節・時間的条件など、様々な条件が整ったタイミングでのみご覧いただけるものです。今回は、歴史ある庭園を背景に現代の技術を融合させ、その奇跡的な現象を東京にいながら体感いただけるように演出をいたします。

霧に包まれた庭園を建物から見下ろすと、湧き出る霧が緑の木々や池に沿って流れ、風や光の影響を受けながら刻々と変化する雲海の景色を望むことができます。また、庭園内に降り立つと、そこには霧に包まれた幻想的な空間が広がり、特別な庭園散策を楽しめます。

通常の雲海は、夜明け前から早朝に出現しますが、「東京雲海」は朝・昼・夜の一日に数回（数分程度）出現。出逢うタイミングによって異なった体験を生み出します。

朝は霧の粒がキラキラと自然光を反射し、夜は月光を感じる幽玄さを味わうことができます。また、時折“黄金色”や“錦”に染め上げられ、異空間に誘われる演出もいたします。

豊かな自然と現代の技術を融合させた、東京ではそうそう見ることができない規模の、霧が作り出す庭園で、これまでにない非日常体験をお楽しみください。



#### 【「東京雲海」をご覧くださいにあたり】

◇庭園へのご入場は、ホテルをご利用のお客様のみとなります。

◇そのときの天気、風向、風量、湿気、地面と上空の気温差など様々な気象条件により、霧の流れ方、溜まり方が都度異なります。いろいろな景色にご期待ください。

◇庭園をご覧ください際、時に、「雲の中」のような状態（周囲が真っ白）になる場合がございますが、その場合は、その場で少し立ち止まってください。1～3分程度で霧の状況が変化いたしますので、周囲の安全をご確認のうえお楽しみください。

#### 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：小田、園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局  
担当：馬場、児玉、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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」でお願いいたします。