

ハロウィンを華やかに彩るイベント開催！
ホテル椿山荘東京が贈る大人のハロウィン・子どものハロウィン
仮装、体験型ストーリーイベント、クッキー作り体験、スタンプラリーなど

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、小さなお子様から紳士・淑女まで、幅広い世代の方にお楽しみいただけるハロウィンイベントをご用意しています。

大人向けには、優雅な空間で仮装も楽しめるハロウィンイベント「The Sparkling Halloween Night～大人のゲームをあなたと～」を開催します。ハロウィンにふさわしい仮装をまとい、目の前で繰り広げられる舞台のストーリーの中で、その登場人物とともにテーブルゲームに興じていただきます。芝居とゲームが融合した、新しい形のエンターテイメント。ヨーロッパのお城のような一室で、ひっそりと怪しいハロウィンの世界へ参加者を誘います。新たな仲間との出会いにも期待をしつつ、思い思いの仮装をしてご参加ください。

また、幼児も安心してハロウィンをお楽しみいただけるイベントもご用意。「ハロウィンキッズのクッキー作り&ランチ 2015」では、ホテルパティシエと一緒に、かぼちゃのお化けなど、ハロウィンキャラクターのクッキー作りを体験。お菓子作りのあとは、ホテルシェフ特製ハロウィンランチをお召し上がりください。さらに、ホテル内を仮装で巡りお菓子を集める「ハロウィン・スタンプラリー」では、魔女やカボチャなど可愛らしい仮装で「トリック・オア・トリート！」を合言葉に、ホテルスタッフからお菓子が貰えます。

この他、カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」で、ハロウィンメニューをコース料理でご用意いたします。ハロウィンカラーの前菜や、カボチャに盛ったシーフードグラタンなど、大人のハロウィンの夜を優雅に演出いたします。



「The Sparkling Halloween Night
～大人のゲームをあなたと～」



「ハロウィンキッズのクッキー作り&ランチ 2015」

「The Sparkling Halloween Night～大人のゲームをあなたと～」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00～20:00)

- 期間 : 2015年10月30日(金)
- 時間 : 受付 18:30～、食事 19:00～、ゲーム 20:00～
※時間はイベントの進行状況により、少し前後する可能性があります。
- 料金 : 9,500円 ※消費税、サービス料込
- 食事 : ブッフェスタイル/フリードリンク(赤白ワイン・ソフトドリンク)
※仮装をお楽しみいただくため立食パーティーとさせていただきます。
- ドレスコード : 仮装(ワンポイントでも可)
- 会場 : ホテル棟 1F「ボールルーム」
- 内容 : ご参加の皆様には、目の前で巻き起こる、お芝居の物語を楽しみながら、登場人物とともにテーブルゲームに参加していただきます。同じテーブルを囲んだ人達とは、運命をともにするのがルール。展開していく物語の中でコインを“bet”し、その数を競います。
演出:野坂実 作:土城温美 企画:アクトパスガーデン

「ハロウィンキッズのクッキー作り&ランチ 2015」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00～20:00)

- 期間 : 2015年10月28日(水)
- 会場 : プラザ棟 宴会場
- 時間 : 受付 11:45～、体験 12:15～、食事 13:00～14:00
- 料金 : 大人 6,000円、子供 3,500円 ※消費税、サービス料込
- 内容・食事 : ホテルシェフ特製のハロウィンランチ/フリードリンク付き
※参加者のみなさまは、エプロンをご持参ください。
※対象年齢は3歳～就学前のお子様です。

「ハロウィン・スタンプラリー」

お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00～20:00)

- 期間 : 2015年10月28日(水)～30日(金)
- 時間 : 13:00～17:00
- 料金 : 無料
- 対象年齢 : 0歳～就学前のお子様(各日先着100名様)
- 内容 : ホテル内を仮装で探検してお菓子を集める「ハロウィン・スタンプラリー」。
思い思いの仮装でお楽しみいただけます。

「ハロウィンディナーコース」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-6936 (6:30～22:00)

- 期間 : 2015年10月16日(金)～31日(土)
- 時間 : 17:00～L.O.22:00
- 店舗 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
- 料金 : 6,000円 ※消費税込・サービス料別
- メニュー : ・2色のピーズとマグロのラヴィオリ仕立て 紫のバジルソース
オレンジ色の野菜とともに
・坊ちゃんカボチャに盛ったシーフードグラタン アメリカヌソース添え
・若鶏のディアブル風 紫キャベツとリンゴのブレゼ
トリュフ入りポテトのピューレ
・キャラメルとバニラのムース ジンジャー風味のかぼちゃアイス添え

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:山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com