

報道関係各位

2016年2月23日  
ホテル椿山莊東京

**5月中旬には飛翔予定！“幻想的な蛍の光”に包まれる季節  
「ほたるの夕べ ～熟成できるホテル～」  
熟成を楽しむ、期間限定ディナーbuffetやレストランメニューが登場。**

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2016年5月20日（金）～6月30日（木）まで、毎年恒例の「ほたるの夕べ」を開催します。

期間中、毎年ご好評いただいている蛍を庭園でご観賞いただけます。光り輝く庭園の蛍、成熟した木々や花々から生命力を感じるこの季節にちなんで、ご自身を“成熟”し、“ステップアップ”する、そんな時間をご用意したく、今年の「ほたるの夕べ」は「熟成」をテーマに、様々なイベントやお料理などをお届けいたします。

幻想的な蛍観賞とともに、この季節限定のディナーbuffetやレストランメニュー、スパでのトリートメントプランなど、心身ともに熟成し、パワーアップする体験をお過ごしください。

**◆イベント：「ほたるの夕べディナーbuffet」**

蛍の光に見立てた前菜、好評のローストビーフや海の高級食材「鮑」を用いた料理のほか、一部、今回のテーマ「熟成」にちなんだメニューが登場。

**◆レストラン：レストランにて、熟成や蛍をテーマとしたメニューが登場！**

イタリア料理「イル・テアトロ」／料亭「錦水」／日本料理「みゆき」  
石焼会席「木春堂」／カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」／そば処「無茶庵」  
／メインバー「ル・マーキー」

**◆トリートメント：求愛の象徴でもある“蛍”にちなんでカップルでトリートメント体験。  
「テマエ ペアトリートメント」**

\*そのほか、宿泊プランや季節限定メニューもご用意しております。

\*蛍は、庭園や藤田観光各施設で育つ飼育蛍です。



ほたるの夕べディナーbuffet

イル・テアトロのコース料理

## 1954年より初夏の風物詩として親しまれている蛍観賞

緑豊かな広大な庭園を持つ、ホテル椿山荘東京では、2000年から専門家の指導の下、ゲンジボタルが産卵から飛翔まで、生息できる環境作りに取り組んで参りました。庭園内を流れる地下から流出するミネラル分豊富な秩父山系の湧水の水質・水量の改善等を、実施しました。現在では産卵から終齢幼虫までの人工飼育を庭園内及び弊社内の飼育施設で行い、毎年冬に幼虫を放流しています。

緑あふれ“都会のオアシス”といわれるこの地で、やわらかな光を放つ蛍は、初夏の風物詩として1954年より愛されてきました。今年もホテル椿山荘東京では、初夏の夜を幻想的に演出する夕闇に浮かぶ淡い光、やわらかな曲線を描いて舞う蛍をお楽しみいただけます。

## 蛍初飛翔の「500度説」の仮説を検証中

蛍の初飛翔について2010年から「500度説」という仮説を検証する観測を行っています。ゲンジボタルの幼虫は水生で、当ホテルで幼虫が陸に上がるのは、桜(ソメイヨシノ)が散る時期の4月の雨の夜が多いです。その翌日から「1日の平均気温」を積算(加算)していき、500度に達した時に、蛍の初飛翔が観測できるという説です。なお検証を始めた2010年から2012年までは、ほぼ「500度説」通りに初飛翔が観測。しかし、2013年は温度計の故障により欠測。2014年は前日積算温度が521度になった5月18日に初飛翔を観測し概ね実証成功。2015年は626度になった5月16日に初飛翔を観測し、大きく500度を外す結果となりました。果たして、500度説の真偽はいかに。引き続き、2016年も検証を続けて参ります。

## 室内ビオトープで雨の日でも蛍観賞

蛍の観賞は一般的に夏頃というイメージが根強いですが、ホテル椿山荘東京の庭園では例年、初夏にあたる5月中旬から蛍が舞い始めます。庭園で確認できる蛍は、明るくゆっくり光りながら飛び、多くの人に親しまれているゲンジボタルです。

ゲンジボタルは庭園内の「ほたる沢」付近でご覧いただけます。また雨天でも間近に観賞できるビオトープ(生物空間)を設置しています。滝の裏など、蛍が好む水辺の環境を活かし、室内環境のビオトープをご用意いたします。悪天候のときは姿を現さない庭園の蛍ですが、雨天時でもビオトープでは飛翔や輝く姿を見せてくれるかもしれません。間近にその姿をご観賞ください。

## イベント:「ほたるのタペディナーbuffet」ほか

### 『ほたるのタペディナーbuffet』

メインには、毎年大好評のローストビーフのほか、ホテル椿山荘東京の庭園に流れる水と同じく、秩父山系の地下水を仕込水に使い、杉桶で1年間熟成させた芳醇な香りの醤油※や、樽熟成のラム酒を使ったデザートなど、今年のテーマ「熟成」にちなんだメニューもご用意。さらに今年初登場の「ミニ鮑井」など、毎年人気メニューの「特製ビーフシチュー」、「米茄子の鳴炊き」もご一緒に。そのほか、蛍の光をイメージして盛りつけた前菜や、青い炎が浮かび上がり雰囲気を盛り上げるクレープシュゼットのパフォーマンスで華やかに演出します。

※協力:弓削多醤油株式会社



- 期間：2016年5月20日（金）～6月30日（木）
- 料金：大人（月～木）9,800円（金土日）10,500円  
小学生（月～木）4,300円（金土日）4,500円  
幼児（3歳～）（月～木）2,100円（金土日）2,300円
- 時間：受付開始 18：30～ 食事 19：00～21：00
- メニュー：料理／和洋buffet  
飲み物／フリードリンク（ビール、赤白ワイン、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク）

### 『ほたとスタンダードジャズを楽しむタベ』

蛍の光のダンスを楽しむ前のひととき、ジャズに耳を傾けるイベントを開催いたします。演奏される曲目は、誰もが一度は聞いたことのある名曲揃い。熟練のジャズドラマーが刻むリズムに合わせて、夫婦や恋人とご一緒に大人の時間をお過ごしください。

- 開催日：2016年6月16日（木）、17日（金）
- 時間：受付 18:00～ 食事 18:30～ ライブ 20:00～
- 料金：大人 15,500円 /  
グループ割（1組4名様以上～10名様まで対象）お一人様通常価格から1,250円引
- 出演者：田畑貞一&POINT AFTER ※当日、リクエストも承ります。  
（ドラム・ピアノ・バイブラホーン・ベース・クラリネット）  
ゲスト／KAYO（ジャズシンガー）
- メニュー：料理／フランス料理コース  
飲み物／フリードリンク（ビール、赤白ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク）

### 【イベントのご予約・お問い合わせ】03-3943-1140（9:00～20:00）

\*詳細は3月中旬、ホームページにて公開いたします。

- ※お食事会場から蛍の観賞はできません。
- ※蛍は気象条件により、ご覧いただけない場合がございます。
- ※buffetは最少催行人数に満たない場合、および会場都合により中止することがございます。
- ※仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合がございます。
- ※写真はイメージです。

### レストラン：「熟成」をテーマにしたメニューが登場！

7店舗のレストランで、蛍の季節にちなんだコース料理や、「熟成」食材を使用した料理、カクテルなど、季節限定メニューをご用意いたします。蛍舞う幻想的な非日常空間の中で、日常の喧騒を離れ、大切な方と、優雅な時間をお過ごしください。

- 期間：2016年5月20日（金）～6月30日（木）
- 対象店舗：イタリア料理「イル・テアトロ」／料亭「錦水」／日本料理「みゆき」  
石焼会席「木春堂」／カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」／そば処「無茶庵」  
／メンバー「ル・マーキー」

## ■おすすめメニュー

### ・イタリア料理「イル・テアトロ」ディナーコース

『LE LUCCIOLE ～一瞬の光～』 ¥16,500 ※消費税込み、サービス料別

ディナーコースでは、氷温で熟成させた熟成肉「氷室豚」のグリリアータが登場。さらに「熟成食材」を存分にご堪能いただけるワインとチーズのオプションプランもご用意。ソムリエが厳選した「熟成ワインセット」、シェフおすすめの濃厚なチーズが楽しめる「熟成チーズセット」など。シェフ、ソムリエがお届けする美しい熟成のマリアージュを存分にお楽しみください。



### ・石焼料理「木春堂」『季節の石焼会席』

¥16,500 ※消費税込み、サービス料別

富士山の溶岩石で、油を使わず焼き上げ、素材そのままの美味しさを楽しめる石焼会席。人気の魚介や和牛に加えて、この季節限定で、石焼の上で焼くチーズメニューが登場。目の前で焼き上げる熱々のチーズをバケットとともに、彩り豊かな前菜や初夏の食材をお楽しみください。



### ・メインバー「ル・マーキー」

#### 『“Dance of the Firefly” Cocktail Selection』

各¥2,000 ※消費税込み、サービス料別

幻想的な蛍の世界観を表現したカクテル。水辺の蛍をイメージしたフローズンスタイルのカクテル「蛍小町」や、夕暮れに舞い踊る妖精のような蛍をモチーフにして、夕景の水面を熟成したブランデーで表現したロングカクテルなど。大人のデートの締めくくりを美しく演出します。



### 【レストランのご予約・お問い合わせ】03-3943-5489 (9:00~20:00)

\*詳細は3月中旬、ホームページにて公開いたします。

※お食事会場から蛍の観賞はできません。

※蛍は気象条件により、ご覧いただけない場合がございます。

※仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

## ■愛や絆を熟成させる「テマエ ペアトリートメント」

蛍が光り輝くのは”求愛”の合図だということをご存知でしたでしょうか。

庭園で光り舞う蛍のように、皆様には、母娘、パートナー、ご友人との愛情や絆をこの季節に熟成なさっていただければと、お相手をお誘いしやすい特別プライスにてペアトリートメントをご用意いたしました。トリートメントには、フランスのスパブランド「THEMAE (テマエ)」を使用します。疲れやすい季節でもありますので、抗酸化作用のある緑茶、再生作用のある白茶、鎮静

作用のある赤茶、活性作用のある黒茶の4種のお茶のエキスによって茶のパワーを体に取り込んでいただきます。

こちらのプランでは、「悠 YU, THE SPA」のツインルームにご案内いたします。温泉で体を温めたのち、香りと手技により、お二人でリラックスしたやさしい時間を共有してください。

■期間：2016年5月20日（金）～6月30日（木）

■料金：2名様料金 通常49,680円 → 38,000円 ※消費税込 ※ボディ2名、ツインルーム料金込

■内容：テマエペアトリートメント 60分

今回は、ボディまたはフェイシャルからお選びいただけます。

※ペアでメニューが異なっても大丈夫です。

**【トリートメントのご予約・お問い合わせ】03-3943-4785（10:00～21:30）**

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