

2016年8月29日
ホテル椿山莊東京

分散化傾向の七五三に対応し、9/3よりスタート
お子様の成長の節目をお祝いする「2016年 七五三プラン」
和洋の4つのレストランにて開催、三世代のご利用にお勧めの個室プランをご用意

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9月3日（土）～11月27日（日）の期間、コース料理とともに、ご家族揃ってお子様の健やかな成長に感謝する「2016年 七五三プラン」を開催します。三世代揃って気兼ねなくお過ごしいただける場として、個室プランもご用意しています。

「2016年 七五三プラン」は、シーンやお好みに合わせてお選びいただけるよう、イタリア料理「イル・テアトロ」、石焼料理「木春堂」、日本料理「みゆき」、料亭「錦水」の和洋4店舗で実施します。小さなお子様連れでも安心してご利用いただけるよう、各レストランで個室プランをご用意しており、プライベートな空間で三世代揃って華やかな料理でお祝いただけます。

各レストランにて、お子様に人気のハンバーグやステーキなどをはじめとした、お子様用のメニューを揃えています。さらに七五三の対象のお子様には、千歳飴をプレゼント。お食事が済んだあとは、お着物姿がよく映える美しい自然が広がる庭園を、ゆっくりと散策いただけます。

当ホテルでは、節句や誕生日などのお祝いや、ウエディング、お食い初めといった人生の節目に寄り添う機会を、四季折々にご提供し様々な世代の皆様にも末永くご利用いただけることを喜びとしています。一般的には11月とされている七五三ですが、最近は混雑を避け家庭の都合により時期を分散する傾向が強まっており、今回9月より本プランをご提供します。

ホテル内のフォトスタジオでの撮影も承ります。

お子様のご成長をどうぞ自然豊かなホテル椿山莊東京でお祝いください。



庭園をご家族で散策



「2016年 七五三プラン」(イメージ)

■七五三をご家族揃ってお祝い。華やかなイタリアンコースや石焼コースで。

イタリア料理「イル・テアトロ」『七五三プラン』

大人の雰囲気の中で、華やかにお祝いをというご家族には、イタリア料理の七五三プランがおすすめです。お子様向けのコース料理では、お子様に人気のメニュー、コーンクリームスープ、トマトソースのスパゲッティ、デザートには、バニラとストロベリーのアイスクリームをお召し上がりいただけます。

大人の皆様には、真鯛や車エビ、紅白をイメージしたマグロとホワイトアスパラガスの前菜と和牛サーロインなど、お祝いに相応しいメニューをご用意しました。

石焼料理「木春堂」『七五三プラン』

広々とした空間でゆったりとお料理をお召し上がりいただけるダイニングプランと、プライベートな空間で元気なお子様と気兼ねなくお祝いできる個室プランの2つのプランをご用意しました。お子様の成長のステージに合わせて、セレクトいただけます。

ダイニングプランでは、松竹梅で華やかなお祝いの席を表現した前菜からお食事が始まります。黒毛和牛のロース、鯛、帆立、旬の野菜などを、油を使わずに富士山の溶岩石でじっくりと焼き上げます。個室プランでは、黒毛和牛フィレとロースのほか、お祝いの鯛と伊勢海老をお召し上がりいただけます。お子様用の会席には、海老フライ、チキンナゲット、サラダなどを前菜に、メインでは目の前で、和牛ハンバーグやお祝いの鯛を、大人の皆様と同じように溶岩席で焼き手が焼き上げる、石焼きならではのわくわく感をお楽しみいただけます。

日本料理「みゆき」『七五三プラン』

日本の風雅を再現した空間で、四季それぞれの美しさで飾られる庭園の眺望を楽しむことができるダイニングプラン、プライベートな空間でご家族の絆を深める個室プランをご用意しています。

ダイニングプランでは、鮑柔煮、車海老を揃えた祝前菜から、会席料理で華やかなお祝いの席を彩ります。個室プランでは祝宴にふさわしくお造りは尾頭付きの鯛を大皿でご提供するほか、伊勢海老も登場します。お子様には、人気のステーキや、オムレツ、天ぷらや茶碗蒸しなどを、お召し上がりやすいようお弁当にしてご用意します。旬の食材に彩られた華やかなお料理で、お子様の健やかな成長を願います。

料亭「錦水」『かがやき』『はばたき』

今回、お子様にも、大人と同様に一品ずつ会席スタイルでお楽しみいただく「お子様会席」を特別にご用意しました。お造りには祝鯛、勸肴には伊勢海老黄金焼きなどのお祝いメニューのほか、ハンバーグやエビフライなどお子様に人気のメニューを揃えています。

大人の皆様には、『かがやき』と『はばたき』の2つのコースから、お好みでお選びいただけます。『かがやき』の家喜物（焼き物）には、甘鯛柚庵焼きなど、お子様のご成長の喜びを表す華やかな献立を揃えました。『はばたき』の蒸し物には、真珠貝を使用した「アコヤ貝のはぐくみ蒸し」をご用意しました。庭園を望む落ち着いた個室で、お好みのお酒とともに心ゆくまで料理をお楽しみください。

■「2016年 七五三プラン」レストランの概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年9月3日(土)~11月27日(日)
- 特典 : 七五三対象のお子様へ千歳飴のプレゼント
平日特典として10%割引および乾杯用のスパークリングワイン1杯サービス
(お子様にはソフトドリンクを1杯サービス)
- 備考 : ※ご予約日の2日前14時までの予約制(子供メニューは当日ご対応可)。
※お子様料理は3歳~小学生用になります。
※ダイニングプランは「木春堂」、「みゆき」でご用意しています。

イタリア料理「イル・テアトロ」『七五三プラン』

- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 / デイナー17:30～L.O.20:30
- 料金 : 個室プラン 大人:19,000円、子供:6,000円 ※消費税・サービス料・室料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/6855cb1880aa045.html>

石焼料理「木春堂」『七五三プラン』

- 時間 : ランチ平日 11:30～L.O.14:30、土日祝 11:30～L.O.15:00
ディナー17:00～L.O.20:00
個室プランは 11:30～L.O.20:00
- 料金 : ダイニングプラン
大人:10,000円、子供6,000円 ※消費税・サービス料込
個室プラン
大人:19,000円、子供6,000円 ※消費税・サービス料・室料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/8855c80e5c1fe99.html>

日本料理「みゆき」『七五三プラン』

- 時間 : ランチ 11:30～L.O.14:30 / デイナー17:30～L.O.21:00
- 料金 : ダイニングプラン
大人:10,000円、子供6,000円 ※消費税・サービス料込
個室プラン
大人:19,000円、子供6,000円 ※消費税・サービス料・室料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/4255c829c540600.html>

料亭「錦水」『かがやき』『はばたき』

- 時間 : 11:30～L.O.22:00
- 料金 : 個室プラン『かがやき』
大人:23,000円、子供:7,000円 ※消費税・サービス料・室料込
個室プラン『はばたき』
大人:28,000円、子供:7,000円 ※消費税・サービス料・室料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/5255c814c359c29.html>

七五三前撮りキャンペーン

- 期間 : ～2016年10月31日(月)
- 時間 : 10:00～19:00
(庭園での撮影は、天候にもよりますが17:00頃までとなります)
※撮影時間は1時間程度になります。
- 場所 : ホテル椿山荘東京写真室 プラザ 地下1F
- 料金 : ①3ポーズセットプラン
39,000円(消費税別)
データご提供の場合 50,500円(消費税別)
・6切サイズ3ポーズ(庭園またはスタジオにて)、高級台紙仕上げ
木製フォトスタンドプレゼント
②コラボアルバム「7・5・3」(なごみ)プラン
65,000円(消費税別)
・スタジオ写真3ポーズ・庭園5カット・データご提供
木製フォトスタンドプレゼント
- URL : <http://www.visualife.co.jp/chinzansostudio/news/66578f170a6b0e1.html>



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