

報道関係各位

2017年12月14日
ホテル椿山莊東京

2月から早咲き桜開花！ひと足先に新しい春ご堪能 華麗に咲き誇る“桜”を、東京の真ん中で楽しむ！

ラクレットチーズが好評の桜buffetなど桜の季節を彩るプランをご用意

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、2018年2月15日（木）～4月8日（日）の期間、桜の季節に合わせたイベント、レストラン、宿泊プランをご用意いたします。

毎年この時期にホテル椿山莊東京の広大な庭園に、多くの種類の桜が咲き誇ります。その数は約20種類120本。2月上旬から、早咲きの河津桜が咲きはじめます。庭園内に建つ三重塔と満開の河津桜のコラボレーションは圧巻！

3月には、陽光桜、おかめ桜、ソメイヨシノ、4月には、遅咲きの八重桜など、華麗な桜が次々に咲き誇ります。幻想的な夜桜ライトアップや、最寄り駅「江戸川橋」から続く、都内屈指の桜景色「神田川沿いの桜並木」も絶景です。

ホテル椿山莊東京では、この美しい桜の季節を彩るレストランでの美食をはじめ、ご家族でも楽しめる『桜buffet～ラクレットチーズと春の恵み～』や、お部屋で優雅にゆっくりとアフタヌーンティーを楽しめる『ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite』など、桜の季節ならではのおもてなしをご用意いたします。

美しきホテル椿山莊東京の桜景色の中で、優雅なひとときをお過ごしください。



左：椿と一緒に咲き誇る河津桜



右上：桜ランチbuffet『ラクレットチーズソース』
右下：イル・テアトロ『Il ciliegio giapponese～桜～』

■『桜ブッフェ～ラクレットチーズと春の恵み～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00～20:00)

毎年ご好評いただいている「桜ブッフェ」に、大人気の北海道産ラクレットチーズを使った料理が登場。ランチでは、とろーりとろけるラクレットチーズソースを季節野菜やバゲットとご一緒に。特製フルーツビネガードレッシングで味わう季節野菜のサラダや塩麹でマリネしたビーフソテー、桜の葉を練り込んだ桜葉そばなど、春の到来を感じる目にも華やかな料理やスイーツをご堪能いただけます。ディナーでは、芳香な香りの北海道十勝産ラクレットチーズと人気のにぎり寿司を目の前で仕上げご提供。サーロインステーキやホテル伝統の米茄子鳴炊きのほか、厳選された春爛漫のメニューとともに贅沢な美味を心ゆくまでどうぞ。お食事の前後にはぜひ庭園の桜鑑賞をお楽しみください。



桜ディナーブッフェ『ラクレットチーズ』

- 期間 : ランチ 2018年3月1日(木)～4月8日(日)
ディナー 2018年3月9日(金)・10日(土)・11日(日)
2018年3月16日(金)～4月8日(日)
- 会場 : 宴会場
- 時間 : ランチ 受付 11:30～ 食事 12:00～13:30
ディナー 受付 18:30～ 食事 19:00～21:00
※日により開催時間が異なる場合がございます。
- 料金 : ランチ (3/1～3/8) 大人 4,500円、小学生 2,600円、幼児(3歳～) 1,600円
(3/9～4/8) 大人 4,800円、小学生 2,600円、幼児(3歳～) 1,600円
ディナー 大人 8,500円、小学生 3,500円、幼児(3歳～) 2,000円
※いずれも消費税・サービス料込
- 食事 : 和洋ブッフェ
フリードリンク(ランチ:ソフトドリンクのみ、
ディナー:赤・白ワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)
※最小催行人数に満たない場合は、開催を中止する場合がございます。
※お食事会場から、桜はご覧いただけません。
※写真はイメージです。

■イタリア料理「イル・テアトロ」『Profumo di primavera～春の香り～』『Il ciliegio giapponese～桜～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

「桜」をイメージした華やかなコース料理が登場。ランチコースは、様々な春野菜の食感を楽しめる前菜から。パスタはフレッシュな春菊を練り込んだ生麺のフェットチーネに、芳醇なうま味と後味のあっさり感が特長の瀬戸内六穀豚の煮込みとウズラの温泉卵を添えて。メインはサクラマスをコンフィにし、皮目だけをカリッと焼いたひと品を。デザートはお好きなスイーツをお好きなだけ楽しめるデザートワゴンをどうぞ。ディナーコースは、前菜からデザートまで旬食材と食感が奏でる美味を。黒毛和牛のフィレ肉とコンソメで優しく煮た柔らかいフォアグラ、桜風味の天然塩との絶妙なバランスをぜひご堪能ください。



短くも美しい春という季節を、庭園の桜とおいしいイタリアンとともに楽しみください。

- 期間 : 2018年2月15日(木)～4月8日(日)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 デイナー17:30～L.O.20:30
- 料金 : ランチ 『Profumo di primavera～春の香り～』 5,500円
 デイナー 『Il ciliegio giapponese～桜～』 16,500円
 ※消費税込、サービス料別

■日本料理「みゆき」『花見御膳～悠々～』『向春会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

彩鮮やかな旬の美味を盛り込んだ『花見御膳～悠々～』では、桜の下で広げるお弁当の装いをイメージした箱盛りの前菜やお造りを。煮物には、ホテル伝統の米茄子鳴炊きと、春の雪解けをイメージした帆立の羹煮など春を感じられるお料理をお召し上がりいただけます。

『向春会席』は、春を告げる食材をふんだんに使い、ひとつひとつ丁寧に仕上げました。吸物は葛を打ったずわい蟹と春色に染めた桜豆腐。西京漬けにした柔らかい黒毛和牛のフィレ肉や鮪雲丹巻きなど豪華食材を使用した料理をご堪能いただけます。



- 期間 : 2018年2月15日(木)～4月8日(日)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.14:30 デイナー17:30～L.O.21:00
- 料金 : ランチ 『花見御膳～悠々～』 5,500円
 デイナー 『向春会席』 16,500円 ※消費税込、サービス料別

■メンバー「ル・マーキー」『桜小町／凜と咲く／スプリング・スピネル』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00～24:00)

桜の季節にあうフレーバーを生かした3種。桜の森に見立てたフローズンカクテル『桜小町』。紫すみれの香りがほんのりと漂い、浮かべた桜の花びらに寄り添う風情の『凜と咲く』。桜色のカクテルの中にキラキラのジュレが舞い、まるで春の宝石のような『スプリング・スピネル』をご用意。庭園の桜を楽しんだ後は、グラスに咲く花の香りに酔うという大人の春の嗜みはいかがでしょう。



- 期間 : 2018年2月15日(木)～4月8日(日)
- 時間 : 18:00～L.O.24:00
- 料金 : 各 2,000円 ※消費税込、サービス料別

その他レストラン、料亭「錦水」、石焼料理「木春堂」、カジュアルダイニング「ビストロ」、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でも、春ならではのメニューをご用意しております。

■ステイプラン『ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00~20:00)

桜咲く頃は毎年アフタヌーンティーのお席の確約が難しい季節。ご宿泊のお客様だけは特別に、お部屋でゆっくりと、並ぶことなくロビーラウンジ「ル・ジャルダン」のアフタヌーンティーをお召し上がりいただける、贅沢なプランをご用意いたしました。アフタヌーンティーはスパークリングワインのボトル1本とともにお届けいたします。アフタヌーンティーの前後には、庭園散歩で桜を愛でる優雅なひとときをお過ごしください。



- 期間 : 2018年2月15日(木)~4月8日(日) ※1日3室限定
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート (60㎡)
シティビュー 1室2名様ご利用 お一人様 30,000円~
ガーデンビュー 1室2名様ご利用 お一人様 33,500円~
※消費税・サービス料込、宿泊税別

- 内容 : ・1泊
・ル・ジャルダンのアフタヌーンティーをスイートにお届け (15:00~18:00)
・スパークリングワイン ボトル1本/1室
・選べるご朝食 (洋食・和食・ルームサービスより)
・パゴダラウンジのご利用 (スイートルームゲスト限定ラウンジ)
※3日前までにご予約が必要です

■「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、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「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「LVX 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：眞田・大野
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com