

多くのお客様に愛された名店「レストラン カメリア」の伝統の味を再び
庭園に広がる“東京雲海”を目前に楽しむ期間限定ディナー

「東京雲海レストラン」を11月1日よりスタート

～受け継がれてきたメニューや伝統、想いを現代風に再現したスペシャルなフレンチコースを～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・統括総支配人：山下 信典）は、11月1日（日）～12月27日（日）において、庭園を一望できる開放的な空間で「東京雲海」や「千の光のライトアップ」の庭園演出を存分にお楽しみいただけるフレンチコース「東京雲海レストラン」を開催いたします。

「東京雲海」と「千の光のライトアップ」は、受け継がれてきた想いと現代技術を活用した演出を掛け合わせた開業70周年の2022年に向けた3か年計画「庭園プロジェクト」の第一弾で、今年10月1日より一般公開しています。

1983年より約30年の間、椿山莊のメインダイニングとして多くのお客様に愛されてきた「レストラン カメリア」。季節はもちろん、その日の天気やお客さまの雰囲気に合わせて、食材や調味料の加減を変えながら本格フランス料理を提供してきました。高い天井まで広がる大きな窓から三重塔を含めた庭園が一望できる開放的な空間で、1980年代にはレストランウエディングとして、ご披露宴も承るようになりました。

今回提供するメニューは、その「レストラン カメリア」の伝統や想いを受け継ぎつつ、バンケット料理長 十代雅之が、今回のために、新しいテイストを織り交ぜて雲海に見立てたメニュー等を見たくも新たにをご用意しました。創業以来、いつ訪れても変わらない美味しさを、世代を超えてお届けするために、試行錯誤を続けてきたホテル椿山莊東京ならではの魅力のつまった特別なコースとなっています。

今年、新たに生まれ変わった庭園と、ホテル椿山莊東京の歴史と伝統、新たな技術が融合した特別なディナーコース「東京雲海レストラン」を、ぜひお楽しみください。

「東京雲海レストラン」概要

- 期間 : 2020年11月1日（日）～12月27日（日）
※予約制。不定期開催
【11月】1日（日）、3日（火）、5日（木）～8日（日）、12日（木）～14日（土）、
19日（木）、21日（土）、23日（月）、26日（木）、27日（金）
【12月】3日（木）～6日（日）、10日（木）、11日（金）、13日（日）、

17日(木)～20日(日)、24日(木)～27日(日)
 ※12月19日(土)～25日(金)は、クリスマスフレンチコースをご用意。

- 時間 : 18:00～L.O.19:30 (～22:00)
- 会場 : バンケット棟3階(エントランスフロア) 東京雲海を一望できるロケーションのお席
 ※ご入店の際は、カフェ「フォレスタ」カウンターへお越しください。
 ※お席の指定は承れません。ホテル一任となります。
- 料金 : フレンチコース お一人様 12,000円
 クリスマスフレンチコース お一人様 20,000円
 ※消費税・サービス料(10%)別
 ※中学生よりご入店可能
 ※お飲み物代は含みません
- 内容 :

メニュー名	内容
アミューズ	特別コースの最初は、本日のおすすめの一品をお召し上がりください。
フォアグラのテリーヌ パンデピスとフルーツのコンフィチュール ～フランス料理の王道のテリーヌを～	高級食材のフォアグラを用いたテリーヌは、フランス料理の王道料理。本日のフレンチをお楽しみいただく為に、かかせない一品でおもてなしいたします。
オマール海老のビスク エストラゴン風味 ～伝統的なフランス料理の手法を使った食材の旨味を十分に引き出す調理法～	オマール海老は、殻も煮出して食材のエキスを全て使用。旨味を余すことなく提供します。雲海をイメージしたエストラゴンの泡を詰め込んだワイングラスに、目の前でビスクを注ぎ入れます。香り豊かで、見た目も新しいスタイルでお楽しみください。
舌平目のクッション仕立て エシャロット香るバターソース ～偉大なる先輩へのオマージュ～	藤田観光(株)名誉総料理長が世界料理オリンピックに日本代表として受賞したお料理がレストランカメリアのスペシャリティとなりました。舌平目のクッション仕立ては当時、お客様に人気なメニュー。保管されていたレシピをもとに十代が再現いたします。
国産牛ロースステーキ 秋の温野菜 シャンピニオンソースとマデラソース ～多くのお客様から支持された秀逸のソース～	マッシュルームのうまみを引き出した濃厚なシャンピニオンソースに、フレンチの代表的なマデラ酒の甘みのあるマデラソースと一緒に2色のソースで提供したのは、レストランカメリアが発祥と言われていた人気のスタイルです。
クレープシュゼット アイスクリーム添え ～煌めく炎の演出～	レストランカメリアで人気のあったデザートを雲海のイメージで。三重塔をイメージしたクレープに、イタリアンメレンゲで包んだアイスを見立て、炎の演出とともにご提供。歴史と伝統、雲海をテーマにしたデザートの完成です。

※その他、コーヒー又は紅茶、小菓子つき
 ※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。

- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/restaurant/>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)

「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し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。
- ◇庭園でご覧ください際、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：園部

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

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：森川、馬場、児玉

TEL:03-6863-3377 Email: 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」をお願いいたします。