

1年に5週間だけの絶景

つばきえまき 「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」を 2021年2月1日より期間限定で実施！

～約140年続く都心の庭園に現れる、絵巻のように広がる美しい風景の数々～



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、開業70周年を迎える2022年に向けて、自然と現代技術とを掛け合わせた演出や造園美によって、受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」を2020年より始動しました。

今回、2021年公開の「庭園プロジェクト」の第一弾として、2021年2月1日（月）～3月7日（日）の5週間限定で、咲き誇る赤い椿と、地面に広がる“椿の花”の美しい様を表現した「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」を実施します。様々な角度から楽しめる美しい景色の連なりは、まるで「絵巻物」のような趣を感じさせ、心に残る情景を生み出します。

また、大好評の庭園演出“東京雲海”も引き続き行い、約100種2300本の椿が咲き誇る庭園と雲海のコラボレーションをお楽しみいただけます。

庭園の演出の他にも、椿をテーマに趣向を凝らしたお食事やイベント、宿泊プランなどもご用意しております。日本古来より愛される椿が作り出す絶景とともに、心潤う時間をお楽しみください。

（URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/tsubaki>）

椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～

2021年2月1日（月）～3月7日（日）の5週間限定で、庭園の山頂エリアにて、椿（ヤブツバキ）の大樹の下にふわりと降り立つ赤い椿の美しい様をご覧ください。「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」を実施します。

豊かな竹穂垣を抜けると、椿群生林を思わせる景色と、落ちてなおその美しさがたたえられる椿の花が、まるで絵巻物のように広がる光景をお楽しみいただけます。

■期間：2021年2月1日（月）～3月7日（日）

■時間：8：00～23：00（予定） ※日没頃よりライトアップ

※山頂へは、往復で約150段の緩やかな階段と坂道、砂利道、三和土がございます。



宿泊プラン

◇庭園の椿と雲海をお楽しみいただく特別プラン「椿めぐり」

人気のガーデンビューの客室の宿泊プランです。お部屋で椿茶を飲みながら眺める雲海は、本宿泊プランならではの。ディナーは各レストランで、「椿」をモチーフにしたメニューからお選びいただけます。



■期間 : 2021年2月1日(月)～3月7日(日)

～スーパーリア&選べるレストランディナー付き～

- 料金 : お一人様 43,650円～(1室2名様ご利用時)
※消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途
- 内容 : プライムスーパーリア ガーデンビュー 一泊夕朝食付き
 - ①選べるレストランディナー(イル・テアトロ/みゆき/木春堂)
 - ②選べるレストラン朝食(イル・テアトロ/みゆき)
 - ③椿茶のプレゼント※オプション(無料): ガーデンツアー(平日10:30-11:00限定/事前予約制) 椿マップ配付
- URL : https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1171&hi_id=47&lang=ja-JP

～スイート&茶釜料理「椿のオイルフォンデュ」付き～

- 料金 : お一人様 94,750円～(1室2名様ご利用時)
※消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途
- 内容 : プライムデラックスガーデンスイート 一泊夕朝食付き
 - ①石焼料理「木春堂」でのご夕食(茶釜料理「椿オイルフォンデュ」)
 - ②選べる朝食(ルームサービスもしくは、レストラン(イル・テアトロ/みゆき))
 - ③椿茶のプレゼント※オプション(無料): ガーデンツアー(平日10:30-11:00限定/事前予約制) 椿マップ配付
- URL : https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1172&hi_id=47&lang=ja-JP

※GoToトラベルキャンペーンが延長された場合、本宿泊プランも適用の対象となります。

スパプラン

◇“ワンランク上”の私になるための椿オイルによるトリートメント

The beginning ボディ&フェイシャル90分

新たな一年に活力を与える、ボディとミニフェイシャルのトータルトリートメント。椿の原種であるヤブツバキの種だけを使い、非加熱精製法により抽出された無添加の「生の椿油」を使用。加熱製法の椿油に比べ、お肌へのなじみがよく保湿力があるのでしっとり潤い、乾燥を保護してくれます。ハリ、弾力をもたらす、肌が柔らかくなるなどの効果が期待できます。



- 店舗 : 悠 YU, THE SPA
- 期間 : 2021年1月4日(月)～3月7日(日)
- 料金 : 25,000円(消費税別)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/the_beginning_treatment/

期間限定商品

◇椿の花のモチーフをあしらった期間限定スイーツ

メレンゲシャンティ〜椿〜

雲をイメージしたサクサクのアーモンド風味のメレンゲに、シャンティクリームをサンドした軽い食感のケーキです。赤色のウエハスを椿に見立て、庭園に現れる雲海と椿の様子を表現しました。



- 店舗 : ホテルショップ「セレクトショップズ」
- 期間 : 2021年1月8日(金)～3月7日(日)
- 料金 : 650円(消費税別)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/tokyounkaisweet/>

イベント

◇新年を彩る華やかなディナーセレクション

「東京雲海 椿ディナーセレクション」概要

- 期間 : 2021年2月1日(月)～3月7日(日) ※期間中、特定日開催。
- 時間 : 18:00～20:00 または 19:00～21:00
※事前予約制
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
※日により開催時間が異なる場合がございます。ご予約時に確認ください。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : 大人(13歳～) 10,000円(月～木) / 11,000円(金土日祝)
小学生(6～12歳) 5,000円
幼児(3～5歳) 2,800円
※消費税・サービス料込
- 内容 : ■プレートサービス
 - ・調理長おすすめ季節の前菜盛り合わせ
 - ・ホテル椿山荘東京伝統料理 米茄子の鳴炊き～椿油とともに～
 - ・煌めく炎の演出！チェリージュビレをアイスクリームに添えて■料理ステーション
 - <和食>
 - ・鰯のお造り～鮪と烏賊の椿見立てを添えて～
 - ・銀鱈の西京焼き～白椿見立て～
 - ・具沢山豚汁の椿油の香りを添えて
 - ・北海道カレイの煮魚 大根と一緒に
 - ・牛すじを煮込んだ和食屋さんのカレー ほか
 - <デザート>
 - ・わらび餅
 - ・椿茶プリン
 - ・椿オイル入りシフォンケーキ
 - ・マカロン～椿の花～
 - ・雲海ショートケーキ
 - ・和三盆のケーキ ほか



■ドリンクステーション

- ・ドリンクステーションより好きなお飲み物をお選びください
(オリジナルスパークリングカクテル、赤・白ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/tsubaki_dinner_selection/

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00~20:00)

「東京椿 和御膳ランチ」概要

■期間 : 2021年2月1日(月)~3月7日(日) ※期間中、特定日開催。

■時間 : (1部) 11:00~12:30 / (2部) 13:00~14:30

※事前予約制

※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。

※日により開催時間が異なる場合がございます。ご予約時に確認ください。

■会場 : バンケット棟 宴会場

■料金 : 6,500円

※消費税・サービス料込

■内容 : 和御膳

ワンドリンク付き(ソフトドリンク)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/tsubaki_lunch2021/

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00~20:00)

レストラン

庭園の椿をイメージし、工夫を凝らした料理を各レストランでご用意いたしました。旬の食材を存分に生かしたこの時季限定の料理と椿のコラボレーションをお楽しみください。

また、お食事の前後には、庭園へと足をお運びいただき椿の美しい光景をご堪能ください。

◇イタリア料理「イル・テアトロ」

All'inizio della primavera nel bosco~早春の森~

■期間 : 2021年1月8日(金)~3月7日(日)

■時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30
ディナー 17:30~L.O.20:00 (~22:00)

■料金 : ランチ 5,100円
ディナー 15,300円 ※消費税・サービス料別

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/alliniziodellaprimaveranelbosco/>



◇日本料理「みゆき」

■期間 : 2021年1月4日(月)~3月7日(日)

■時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30
ディナー 17:30~L.O.20:00 (~22:00)

■料金 : ランチ 会席~藍~ 7,400円
ディナー 会席~藤~ 20,400円 ※消費税・サービス料別

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/miyuki_tubaki2021/



◇料亭「錦水」

- 期間 : 2021年1月4日(月)～2月14日(日)
- 時間 : 11:30～L.O.20:00(～22:00)
- 料金 : 曙椿会席 20,400円
 蠟梅会席 23,100円 ※消費税・サービス料別
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui_tsubaki2021/



◇石焼料理「木春堂」

- 期間 : 2021年1月4日(月)～3月7日(日)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.14:30(土日祝L.O.15:00)
 デイナー 17:00～L.O.20:00(～22:00)
- 料金 : 石焼ランチ～小春～ 5,100円
 石焼会席～初風～ 11,600円 ※消費税・サービス料別
 ※石焼会席はお昼にもお召し上がりいただけます。
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/mokusyundo_tsubaki2021/



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

※GoToトラベル地域共通クーポンは、ホテル内レストラン、スパ、施設でご利用いただけます。

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、「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、小田

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：馬場、森川、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。