

## “桜×雲海”の絶景とともに屋外で楽しむ 「東京雲海ガーデン ～桜スイーツセレクション～」を初開催 同時開催の桜や春の素材を使ったランチやディナーで日中や夜も桜をお楽しみいただけます



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、桜と東京雲海をお楽しみいただける「桜セレクション」を3月13日（土）より開催いたします。

ローストビーフから絶品スイーツまで、和食や洋食を堪能できる「桜ランチセレクション」を3月21日（日）、「桜ディナーセレクション」を3月13日（土）、庭園を目前にしたテラス席で、スイーツタワーやティーブッフェカウンターを楽しむ「東京雲海ガーデン ～桜スイーツセレクション～」を3月16日（火）より開催いたします。「東京雲海ガーデン ～桜スイーツセレクション～」は、今年初めての開催となります。

### ◇約20種100本の桜が順に咲き誇る庭園と東京雲海のコラボレーションが生み出す“春の絶景”

庭園内では、早咲きの河津桜や修善寺寒桜が既に開花をはじめ、これから陽光桜、雅桜、ソメイヨシノなど、約20種100本の桜が順に見頃を迎えます。

気象状況により開花時期は異なりますが、当ホテルの桜シーズンは、4月中旬頃まで長きにわたりお楽しみいただけます。3月に入ると小さく可憐なおかめ桜、艶やかな陽光桜の大輪の花が開花。4月に近づくと、お待ちかねのソメイヨシノの蕾がほころびはじめます。また、隣接する神田川沿いを彩る、ソメイヨシノの桜並木も迫力満点。桜シーズンのフィナーレを飾るのは、絢爛豪華な八重紅枝垂桜。そして国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と桜のコラボレーションも今年初めてご覧いただく“春の絶景”です。

夜のライトアップでは、桜の季節限定で桜色に染まる雲海をお楽しみいただけます。



## ◇ランチ・ティータイム・ディナーと、それぞれの時間帯で楽しめる「桜セレクション」

「東京雲海ガーデン ～桜スイーツセレクション～」は、庭園を目前にしたテラス席でティータイムをお楽しみいただけます。ウエルカムスパークリングワインから始まり、桜がほんのり香る自家製蒸しパンや桜のマカロン、パンナコッタストロベリーソースなど、8種類のスイーツとスコーンを見た目も可愛い二段のスイーツタワーで提供いたします。スイーツタワーの他には、キッシュやローストビーフと菜の花のサンドウィッチなどのセイボリープレート、温かいあさりのチャウダースープ、10種類の紅茶をご用意したティーブッフェカウンターもお楽しみいただけます。

ランチとディナーは、毎年ご好評をいただいている「桜ランチ・ディナーセレクション」を開催します。

ランチは、好評のサーロインローストビーフなど洋食中心のメニューに加え、旬の桜鯛を用いたちらし寿司と桜エビのかき揚げをトッピングした桜葉そばを加えた多彩なメニューをご堪能いただけます。

ディナーは、シェフおすすめのプレート料理が加わり、さらに握り寿司やホテル伝統料理の米茄子の鳴炊きなど和食も充実。ライトアップされた夜桜を楽しむディナータイムでは、デザートに炎の演出も登場します。

桜の花が咲く庭園散策とともに、ランチ・ティータイム・ディナーとそれぞれの時間帯で「桜セレクション」をお楽しみください。

### 東京雲海ガーデン ～桜スイーツセレクション～ 概要

- 期間 : 2021年3月16日(火)～4月9日(金)  
※不定期開催
- 時間 : 1部 12:00～14:00 / 2部 15:00～17:00  
※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。
- 会場 : 宴会場テラス  
※雨天時は宴会場内にてお席をご準備いたします。
- 料金 : 6,500円  
※消費税・サービス料込
- 内容 : ①ウエルカムスパークリングワイン  
②スイーツタワー  
桜香る自家製蒸しパン、桜マカロン、抹茶のガナッシュ、エッグタルト、ガトーオペラ、パンナコッタストロベリーソース、カヌレボルドー、メレンゲスコーン2種(クロテッドクリーム、ジャム付き)  
③セイボリープレート  
キッシュロレーヌ、トラウトサーモンとオリーブのパケット  
サンドウィッチ3種(たまご、キューカンバー、ローストビーフと菜の花)  
④あさりのチャウダースープ  
⑤10種類のティーブッフェ(コーヒーもご用意しております)  
⑥ソフトドリンク各種
- お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sweets\\_selection/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sweets_selection/)



## 桜ランチ・ディナーセレクション 概要

- 期間 : ランチ 2021年3月21日(日)～4月4日(日)  
ディナー 2021年3月13日(土)～4月7日(水)  
※不定期開催
- 時間 : ランチ 11:30～13:00 / ディナー 18:00～20:00  
※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。  
※日により開催時間の異なる場合がございます。
- 会場 : 宴会場
- 料金 : ◆ランチセレクション  
大人(13歳～) 8,000円  
小学生(6～12歳) 3,500円  
幼児(3～5歳) 2,000円  
◆ディナーセレクション  
大人(13歳～) 10,000円(月～木) / 11,000円(金土日)  
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 : ◆ランチセレクション  
<料理ステーション>  
・牛サーロインローストビーフ  
・料理長特製のミートソースパスタ  
・特製フルーツビネガードレッシングで楽しむオリジナルサラダ  
・菜の花とチーズのキッシュローレン  
・ビーフとソーセージのプレゼ  
・ちらし寿司  
・桜葉そば  
・桜クリームショートケーキ  
・さくら飴とベリーのパイ 等(合計25種)  
<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  
ソフトドリンク各種  
◆ディナーセレクション  
<プレートサービス>  
・季節のオードブル盛合せ  
・煌めく炎の演出! バナナのフランベ チョコレートソース  
<料理ステーション>  
・牛サーロインローストビーフ  
・グラナ・パダーノチーズの器で仕上げるリゾット  
・特製フルーツビネガードレッシングで楽しむオリジナルサラダ  
・白身魚とトマトソース オリーブと彩野菜  
・ビーフとソーセージのプレゼ  
・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き  
・握り寿司 鮪、白身、サーモン、海老、いくら  
・桜鯛の湯葉蒸し 煎り卵  
・鰯山椒焼きと筍の天婦羅 振り桜花塩  
・鮪頬肉竜田揚げ花山椒ソース掛け  
・エクレール  
・桜クリームショートケーキ



- ・ さくら餡とベリーのパイ 等 (合計 26 種)
- ＜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  
(スパークリング・赤・白ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク)

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-1140 (10:00～19:00)

■URL  
：ランチ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sakura-lunch/>  
ディナー [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sakura\\_dinnerbf\\_2021/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sakura_dinnerbf_2021/)

## 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。ホテル椿山荘東京は、2020年10月1日より、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いながら体感いただけるように演出をいたしております。

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事ができない規模の、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。(URL：[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai\\_lightup/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai_lightup/))



## 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 マーケティング部門 担当：園部・飛山  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto: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](mailto: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」でお願いいたします。