

松尾芭蕉の俳諧風雅の世界に浸る秋

永青文庫 秋季展「柿^{かきまじり}衛文庫名品にみる 芭蕉 ー不易と流行とー」と
ホテル椿山莊東京のコラボレーションランチ・宿泊プランを販売
10月18日（月）限定、特別鑑賞会を貸し切りで開催



松尾芭蕉筆「旅路の画卷（三画一軸の内）」（部分）
江戸時代中期（17世紀） 柿衛文庫蔵



石焼料理「木春堂」コラボレーションランチ
「石焼会席～野ざらし紀行～」

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、隣接する美術館・永青文庫の秋季展「柿衛文庫名品にみる 芭蕉 ー不易と流行とー」＜開催期間：10月2日（土）～12月5日（日）＞とコラボレーションし、芭蕉にちなんだランチやチケット付きランチプラン、宿泊プランを提供いたします。兵庫県にある柿衛文庫が所蔵する芭蕉の名品全点を一堂に公開するのは今回が初めてで、日本三大俳諧コレクションの一つとも言われている柿衛コレクションを東京で見るのできる貴重な機会となります。

◆「不易流行」とホテル椿山莊東京

「不易流行」とは、伝統を大切にしながら一方では新しいものを取り入れることが大切だとする芭蕉の俳諧風雅の精神です。ホテル椿山莊東京の庭園は、明治時代に山縣有朋が当時革新的だった洋芝を庭園に取り入れました。現在は、歴史ある庭園に「東京雲海」という現代のテクノロジーを用いた革新的なアイデアを組み合わせ、皆様に癒しのひとときを提供するなど、同じく「不易流行」の精神を大切にしております。

◆芭蕉の旅路の食材を使用し、名句を料理の一皿で表現したコラボレーションランチ

庭園を一望する日本料理「みゆき」と、庭園内に佇む石焼料理「木春堂」では、芭蕉の代表作『おくのほそ道』と『野ざらし紀行』のゆかりの地の食材や名産品を取り入れ、名句からインスピレーションを受けて作られた一皿もお楽しみいただけるランチをご用意。「芭蕉」展チケットが付いたプランもご用意しており、「芭蕉」展の余韻にも浸りながらお料理をお楽しみいただけます。

◆10月18日（月）はプランご利用者様のみ貸し切りで永青文庫の特別鑑賞会を開催。

同日のチケット付きコラボレーションランチプランをご予約の方は、柿衛文庫の学芸員による解説付きで「芭蕉」展をゆっくりご鑑賞いただけます。また、前日17日（日）からの「芭蕉満喫ステイプラン」をご利用の方は、更にガイド付きでのホテル隣接の関口芭蕉庵の見学とホテルの庭園ガイドツアーもお楽しみいただけます。芭蕉の世界観に浸る文化の秋をお楽しみください。

◇特設ページ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/autumn/>

概要

【日本料理「みゆき」】コラボレーションランチ「悠楽御膳～おくのほそ道～」

■期間：2021年10月4日（月）～12月3日（金）

※平日限定・ランチのみ

■時間：11:30～L.O.14:30

■料金：「芭蕉」展チケット付きランチプラン 5,800円

ランチのみ 5,390円

※消費税・サービス料込 ※事前ご予約制

※永青文庫の休館日は「芭蕉」展チケット付きランチプランの販売はございません

■献立：松尾芭蕉『おくのほそ道』ゆかりの地を地産食材やその地の郷土料理で辿ります。
結びの句にちなんだ蛤の寿司もお楽しみください。

先付け 二種 浅利有馬煮 菊菜 とろ湯葉
イクラ 三つ葉 山葵
小吸物 鱧鱒玉地吸い 青味 生姜
造り 本日の二種 あしらひ
煮物 合鴨治部煮 海老芋 すだれ麩 椎茸 青味 山葵
揚げ物 胡麻豆腐 車麩フライ 舞茸 獅子唐 天出汁
食事 煮蛤二身寿司 紅葉人参 银杏薩摩芋 止椀
甘味 和菓子



【石焼料理「木春堂」】コラボレーションランチ「石焼会席～野ざらし紀行～」

■期間：2021年10月2日（土）～12月5日（日）

■時間：【平日】 11:30～L.O.14:30

【土日祝】 11:30～L.O.15:00

■料金：「芭蕉」展チケット付きランチプラン

【平日】6,400円【土日祝】7,300円

ランチのみ

【平日】6,050円【土日祝】6,930円

※消費税・サービス料込

※事前ご予約制

※永青文庫の休館日はチケット付きランチプランの販売はございません

■献立：松尾芭蕉『野ざらし紀行』ゆかりの地を地産食材やその地の郷土料理で辿ります。
『野ざらし紀行』の道中、箱根で詠まれた句を表現した一皿もお楽しみください。

しぐれ富士 深川 浅利佃煮
相模 板わさ
伊賀 豆腐田楽
甲賀水口 干瓢胡麻和え
近江 八幡蒟蒻酢味噌和え
渋皮栗甘露煮の富士見立て
さつま芋豆腐 霧しぐれ餡

石焼 国産牛ロース 40g

松阪豚ロース 30g

松阪豚バラ肉 20g

秋の旬魚介

野菜三種

箸休め 茸と青菜の菊花和え

食事 白御飯 御飯の御供 のっぺい汁

甘味 完熟柿 ジュレ掛け



[10月18日(月) プランご利用者様のみ特別鑑賞会を貸切り開催]

「芭蕉」展チケット付きコラボレーションランチプランをご利用のお客様だけに永青文庫を特別開館。柿衛文庫の学芸員による解説(約20分)もお楽しみいただけます。

- 開催日：2021年10月18日(月) <2部制 各回30名様限定>
- 時間：[第1部] 永青文庫集合→日本料理「みゆき」または石焼料理「木春堂」ランチ
解説11:00～ 自由鑑賞11:20～ 食事12:30～
[第2部] 日本料理「みゆき」または石焼料理「木春堂」集合 ランチ→永青文庫
食事11:30～ 解説14:30～ 自由鑑賞14:50～
※事前ご予約制
※解説は永青文庫4F展示室にて行います
※施設間はお客様ご自身でご移動いただきます
(日本料理「みゆき」、石焼料理「木春堂」と永青文庫間は徒歩約10分)
- ご予約・お問い合わせ：予約センター 03-3943-5489 (10:00～19:00)

[10月17日(日) <1泊限定> 芭蕉満喫ステイプラン]

～特別鑑賞会に加えプラン利用者限定の関口芭蕉庵ツアーなど、俳諧風雅の世界に浸る秋～

- 開催日：2021年10月17日(日) から1泊
- 料金：①朝食付きプライムスーパーシアシティビュー (45㎡)
1室2名様ご利用時 59,900円
②夕・朝食付きプライムスーパーガーデンビュー (45㎡)
1室2名様ご利用時 92,700円
※①②ともに消費税・サービス料込、東京都宿泊税別
- プラン内容・スケジュール：



[10月17日(日)]

- 14:00 アーリーチェックイン確約(※通常15:00)
松尾芭蕉「旅路の画卷」ポストカードセット(12枚入り)1室につき1セットプレゼント
- 15:30 ホテルロビーに集合・関口芭蕉庵にホテルスタッフがご案内
- 15:45～16:15 関口芭蕉庵をガイド付きでご見学
- 16:30頃 ホテルロビーにて解散
- 18:00～18:30 お部屋に夕食をお届け<②のみ>
前菜3種盛り合わせ、ミネストローネ、旬魚のポアレと国産牛フィレ肉のステーキ、
クレームブリュレ、グラスワイン(赤)

[10月18日(月)]

- 6:30～10:00 洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
※和食(「日本料理」みゆき)は7:00～
- 10:30～11:00 ホテル椿山荘東京庭園ガイドツアー ※ご希望者様のみ
- 11:30 日本料理「みゆき」にてコラボレーションランチ「悠楽御膳～おくのほそ道～」
その後ご自身で永青文庫にご移動
- 14:30 永青文庫にて「芭蕉」展特別鑑賞会(柿衛文庫学芸員による約20分の解説後に自由鑑賞)
※解説は永青文庫4F展示室にて行います
※施設間はお客様ご自身でご移動いただきます(日本料理「みゆき」より徒歩約10分)
- ご予約・お問い合わせ：宿泊予約 03-3943-0996 (9:00～20:00)

- URL：<<朝食つき>>永青文庫「芭蕉展」特別鑑賞会付き 芭蕉満喫ステイプラン

https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1412&hi_id=47&lang=ja-JP

<<夕・朝食つき>>永青文庫「芭蕉展」特別鑑賞会付き 芭蕉満喫ステイプラン

https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1411&hi_id=47&lang=ja-JP

永青文庫 秋季展 柿衛文庫名品にみる 芭蕉 ー不易と流行とー とは

ホテル椿山荘東京より徒歩約5分、東京で唯一の大家の美術館。700年の歴史を持つ細川家に伝来する美術工芸品や歴史資料を保存、研究し、一般に公開しています。

10月2日からの秋季展では、兵庫県にある柿衛文庫が所蔵する名品を一堂に展覧し、芭蕉の俳諧風雅の精神である「不易と流行」に迫ります。

- 会期 : 2021年10月2日(土)～12月5日(日)
[前期] 10月2日(土)～10月31日(日)
[後期] 11月3日(水・祝)～12月5日(日)
※前・後期で大幅な展示替えをいたします
- 開館時間 : 10:00～16:30 (入館は16:00まで)
- 休館日 : 毎週月曜日、11月2日(火)は展示替えの為休館
- 入館料 : 一般 1,000円 シニア(70歳以上) 800円 大学・高校生 500円
※中学生以下、障がい者手帳をご提示の方及びその介助者(1名)は無料

関口芭蕉庵とは

ホテル椿山荘東京に隣接し、徒歩約10分。松尾芭蕉(1644～1694)が、1677年から3年間暮らした場所。二度目の江戸入りの後、神田上水の改修工事に携わり、この地にあった水番屋「龍隠庵」に住んだとされています。後に芭蕉を慕う人々によって「芭蕉庵」と呼ばれるようになりました。現在のものは戦後の建築です。

※10月17日(日)の「芭蕉満喫ステイプラン」ご利用のお客様には冠木門を特別に開門しますので、徒歩5分でご案内いたします。

開園時間 : 10:00～16:30 休園日 : 月・火曜日 入園料 : 無料

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。「世界をもてなし、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 : 島村、内田

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 : 森川、藁科、馬場

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。