

目前で“見られる”“触れられる”奇跡の絶景体験「東京雲海」の出現から1年！  
今秋のトレンド“金木犀の香り”と“金木犀の色”を纏った  
「香る、東京雲海」を9月21日より開始

～ 東京雲海をイメージしたプリンや特別ステイプランも提供開始 ～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、香りを感じられる初めての演出「香る、東京雲海」を、2021年9月21日（火）より開始いたします。また、滑らかな口当たりが特長の「東京雲海プリン」、ガーデンビュールームから雲海の景色を一望できる一周年記念ステイプランも発売いたします。

「香る、東京雲海」は、この秋トレンドの“金木犀の香り”で、南仏プロヴァンスのライフスタイルを提案するコスメティックブランド「ロクシタン」の新フレグランス「オスマンサス」との世界初のコラボレーションにより実現しました。夜は金木犀色のライトアップも加わり、華やかな秋を感じる幻想的な空間が生まれます。

東京雲海は昨年10月より開始。日本の高い技術で作られたノズルを用いて、雲や霧と同じ10～20ミクロンの細かい水の粒を均一に発生させ雲海を生み出す日本最大級の霧の庭園演出です。朝晩の「大雲海」時には、庭園の約3/4を霧が覆う絶景体験です。

自然の雲海は、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）出現させ、天気や季節、湿度や風、出逢うタイミングによって異なった景色をお楽しみいただいています。

「東京雲海プリン」は、そんな東京雲海の景色を表現した新作ふわとろスイーツ。卵黄と生クリームを存分にたっぷり用い、濃厚かつ上品な舌触りの滑らかなプリンに、独自の製法を研究し、雲が沸き立つようなしっとりとした形状ながらも、ふわとした口当たりの生クリームを乗せて仕上げました。

一周年記念のステイプランでは、東京雲海を望むガーデンビュールームでのティータイムに「東京雲海プリン」をお部屋にお届けします。また、東京雲海と四季の庭園を収めた一周年ムービーを公式ホームページで公開。ホテルだけでなくご自宅でも「東京雲海」の絶景体験をお楽しみいただけます。

URL：[https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai\\_lightup/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai_lightup/)

## 「香る、東京雲海」～可憐なる金木犀～ 概要

東京雲海の開始以来、初めてとなる香りを纏う演出です。

同時期に、コラボレーションステイプランやイベントを行う、南仏プロヴァンスのライフスタイルを提案するコスメティックブランド「ロクシタン」の新フレグランス「オスマンサス」の香りを雲海に乗せてお届けします。見た目は可憐ながら、香りで人をひきつける魅力を持つ金木犀の本質を表現したフレグランスです。

秋を感じさせる金木犀の香りに加え、ディナータイムには、1日数回限定で金木犀色、地中海をイメージした青色に輝く演出も実施します。



- 期間 : 2021年9月21日(火)～11月10日(水)  
11:10/14:10  
金木犀の香りを雲海にのせてお届けいたします  
19:00/19:30/20:00/20:30/21:00  
金木犀の香りと金木犀色の演出をご覧ください  
19:15/19:45/20:15/20:45  
月夜の地中海をイメージした青色の演出をご覧ください
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/loccitane\\_stay\\_and\\_event2021/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/loccitane_stay_and_event2021/)

## 東京雲海プリン 概要

卵黄と生クリームを多めに用い、濃厚かつ上品な舌触りの滑らかなプリンに仕上げた「東京雲海プリン」。卵は、例年大人気のクリスマスのショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」と同じ、卵黄の色が濃く、濃厚な黄身の味と優しい甘みが特徴の栃木県産の平飼いの有精卵「卵皇」を使用しています。

生クリームは、独自の製法を研究し、雲が沸き立つようなしっとりとした形状ながらも、ふわっとした滑らかな口当たりを実現させました。

ソースはカナダ ケベック州産のメイプルを用い、コクと甘みが広がるメイプルキャラメル味をはじめ、季節限定の八女茶を使用した抹茶、オレンジジュースのような甘みとほのかな酸味があるオレンジとお好みでお選びいただける3種類をご用意しました。彩りを添えてお召し上がりください。

- 期間 : 2021年10月1日(金)～ 通年
- 時間 : 10:00～18:00
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 700円  
※消費税込
- 内容 : 以下3種類のお好きなソースをお選びいただけます。
  - ①メイプルキャラメル (通年販売予定)  
カナダ ケベック州産のメイプルを用い、コクと甘みが広がるソースです。苦味はなく、お子様にもおすすめの優しい味わいです。
  - ②抹茶 (季節限定)  
八女茶を使用。
  - ③オレンジ (季節限定)  
オレンジジュースのような甘みとほのかな酸味です。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/unkai\\_pudding/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/unkai_pudding/)

## 東京雲海一周年記念 大雲海ビュー&ステイ ～雲海スイーツ&朝食付き～概要

朝と夜の東京雲海を客室から望むことができる「ガーデンビュー」のお部屋でのステイプランです。また、10月1日(金)より発売する「東京雲海プリン メイプルキャラメル」を、9月中は先行して客室にお届けいたします。遠くにお出かけすることが難しい中、都会でありながら高層ビル街とは一線を画す開放感と静けさを堪能いただける当ホテルで、絶景と寛ぎの素敵なひと時を過ごしてみたいかたがでしょうか。

- 期間 : 2021年9月21日(火)～11月10日(水)
- 料金 : プライムスーパーリア ガーデンビュー (45㎡)  
1室2名様ご利用 54,800円～  
プライムエグゼクティブスイート ガーデンビュー (60㎡)  
1室2名様ご利用 79,200円～  
※消費税・サービス料込  
※宿泊料金は、別途東京都宿泊税を頂戴いたします。  
(2021年9月30日までの間は、宿泊税は課税されません)



- 内容 : ①洋食・和食・ルームサービスから選べるご朝食  
②東京雲海プリン メイプルキャラメルを客室にお届け  
※15:00～18:00の間にお部屋に人数分お届けします。  
③東京都内(23区内)へのタクシーでの「お迎え」もしくは「お送り」
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : [https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?smp\\_id=1418&hi\\_id=47&lang=ja-JP&ga=2.1226929.1895834720.1630476792-1694371995.1616734849](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1418&hi_id=47&lang=ja-JP&ga=2.1226929.1895834720.1630476792-1694371995.1616734849)

## 「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い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。



## ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心でありながら、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：小田、中野  
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：森川、藁科、馬場  
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。