

自然と芸術を融合し、空間全体を作品としてご体感いただく
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
2月8日「つ(2)ば(8)きの日」より5週間限定で公開
～同時に“桜”も楽しめる！春のお花見がテーマのビュッフェや体験教室も提供～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、2022年2月8日（火）～3月13日（日）の5週間限定で、「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」を公開いたします。

また、2月13日（日）より、「春のお花見ランチビュッフェ&ディナービュッフェ」と「大人のスイーツ作り体験教室&お花見ランチビュッフェ」も提供開始いたします。

◇自然と芸術を融合し、空間全体を作品としてご体感いただく「インスタレーションアート」を今年も公開

2022年に開業70周年イヤーを迎えた当ホテル。2020年より始動した自然と現代技術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」により、7つの季節の7つの絶景を造ってきました。

7つの絶景のスタートを飾る「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」は、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舞い降りた赤い椿と緑深き苔の美しいコントラストをご覧ください。まるで「絵巻物」のように美しい光景です。1～3月にかけて約100種2,300本の椿が咲き誇る庭園を持つ当ホテルならではの美しい自然の癒しや、四季の魅力をお届けすべく、日本古来より愛される椿が作り出す絶景とともに、心潤わすお時間をお楽しみください。

椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/tsubaki/>

また、開業70周年を記念して当ホテルの7つの季節ごとに10組様、年間合わせて70泊分の宿泊招待券をプレゼントするキャンペーンを実施いたします。7つの季節ごとに感じられる自然による癒しをお楽しみください。

70周年記念！ご宿泊ご招待キャンペーンページ：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/70th_stay_present

◇2月にひと足早く開花！ホテル椿山荘東京の冬は、桜も同時に楽しめる

当ホテルの庭園は、2月に早咲きの河津桜が春の訪れを告げると、3月には艶やかな修善寺寒桜、可憐なおかめ桜、大輪の陽光桜が開花。4月に近づくとソメイヨシノが開花し、約2ヶ月の間に約20種・100本の桜が、庭園を華やかに彩ります。夜には、庭園演出“東京雲海”と桜のコラボレーション「夜桜雲海」も実施いたします。そのほか、春のお花見をテーマにしたビュッフェ等の各種プランもご用意しております。

椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～

- 期間 : 2022年2月8日(火)～3月13日(日)
- 場所 : つばきやまの山頂、三重塔の裏手エリア
- 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。



<萩石の飛び石>



<萩ガラスの石燈ろう>



<絶景を造り出す光の演出>

春のお花見ランチ&ディナービュッフェ ～椿と桜と東京雲海と～

早春の瑞々しい椿と、春爛漫の桜、そして東京雲海が庭園を華やかに彩るこの季節に、椿や桜、旬の食材で華やかに彩ったお料理が勢ぞろい。お食事でも庭園でも、ホテル椿山荘東京でうらかな春をご満喫ください。お食事後は、椿のインスタレーションアート「椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～」(3月13日まで開催)や、夜には「夜桜雲海」もお楽しみいただけます。

春のお花見ランチビュッフェ ～椿と桜と東京雲海と～

- 期間 : 2022年2月13日(日)～4月10日(日)
※特定日開催
- 時間 : 【2/13～3/17、4/4～4/10】 12:00～13:30／13:00～14:30
【3/18～4/3】 11:30～13:00／12:30～14:00／14:00～15:30
※受付は約30分前より開始いたします。
- 料金 : <WEB予約>
【2/13～3/17、4/4～4/10】 大人 6,800円／小学生 2,900円／幼児(3歳～) 1,900円
【3/18～4/3】 大人 8,000円／小学生 3,300円／幼児(3歳～) 2,400円
<電話予約>
【2/13～3/17、4/4～4/10】 大人 7,800円／小学生 3,000円／幼児(3歳～) 2,000円
【3/18～4/3】 大人 9,000円／小学生 3,500円／幼児(3歳～) 2,500円
※消費税、サービス料込み
- 内容 : <洋食>
特製チーズソースをお好みで 彩り野菜とリボンのパスタ
香り豊かなあたたかいラクレットチーズの特製チーズソースを、彩り野菜とパスタにかけて。
特製手包み焼売 セイロ蒸し
ひとつひとつ手包みで作り上げる特製手包み焼売は、ジューシーな肉汁が具材に溶け込んで、ふんわり美味しく仕上がりました。
<和食>
「駿河湾産釜あげしらす」入りバラちらし寿司
静岡・駿河湾で水揚げされた生しらすをサッと茹であげた釜揚げしらす。花畑のように彩華やかなバラちらし寿司にしました。
新上五島産の椿油と塩を練り込んだ国産小麦の手延べうどん 桜海老天玉添え
五島列島、新上五島の自然塩と島に自生する椿から取れた良質の椿油など、自然の恵みを活かして昔ながらの技法で作られたうどん。つるんと滑らかな食感をお楽しみください。
<デザート>
椿茶プリン
椿茶香る、上品な甘さのホテル椿山荘東京オリジナルプリン。
※上記メニューは一部です。詳細は下記 URL をご参照ください。

春のお花見ディナービュッフェ ～椿と桜と東京雲海と～

- 期間 : 2022年2月13日(日)～4月10日(日)
※特定日開催
- 時間 : 【月～金】 18:00～20:00/19:00～21:00
【2/13～3/17、4/4～4/10の土日祝日】 17:00～19:00/18:00～20:00
【3/18～4/3の土日祝日】 17:30～19:30/18:30～20:30
※受付は約30分前より開始いたします。
- 料金 : <WEB予約>
【2/13～3/17、4/4～4/10】 大人 10,000円/小学生 4,800円/幼児(3歳～) 2,700円
【3/18～4/3】 大人 11,000円/小学生 5,200円/幼児(3歳～) 2,900円
<電話予約>
【2/13～3/17、4/4～4/10】 大人 11,000円/小学生 5,000円/幼児(3歳～) 2,800円
【3/18～4/3】 大人 12,000円/小学生 5,500円/幼児(3歳～) 3,000円
※消費税、サービス料込み
- 内容 : <洋食>
サーロインローストビーフ
ホテル椿山荘東京の人気メニュー、ジューシーなローストビーフを、目の前で切り分けお召上がりいただきます。
ラクレットチーズ 彩り野菜・リボンのパスタ・ソーセージ
焼き立てのとろーりとした濃厚なチーズをライブキッチンでご用意します。彩り豊かな野菜やソーセージにたっぷりかけてどうぞ。
※ラクレットチーズはお一人様1品のチケット制で大人の方のみとなります。
豚肉の紅麴焼き チャイニーズピクルス
紅麴でふっくら焼き上げて、旨みも甘みも増したお肉に、ほどよい酸味のチャイニーズピクルスを添えて。
<和食>
「駿河湾産釜あげしらす」のひと口丼 生しらすと釜揚げしらすの一緒盛り
富士山の雪解け水や周辺の山々の栄養が流れ込んだ駿河湾。そこで育ったしらすを、生と釜揚げの一緒盛りにしました。(生と釜揚げを混ぜて提供します)
サゴシ桜葉味噌漬 雲海(夜桜雲海)仕立て
塩漬にした桜葉と味噌で香ばしく焼き上げ、東京雲海に見立てほんのり夜桜色に染めたぼんぼりを添えました。
※「ぼんぼり」とは、鱈の身から作る細かい繊維状の食材です。
<デザート>
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
幻想的な空間に炎が煌めき、フランベしたチェリージュビレ。スイートなアイスクリームに大人の味わいを。
※上記メニューは一部です。詳細は下記URLをご参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/haru-buffet2022/>
※上記「ご予約・お問い合わせ」「URL」はランチビュッフェ、ディナービュッフェともに



<ランチビュッフェ>



<ディナービュッフェ>



<ビュッフェスイーツ>

大人のスイーツ作り体験教室&春のお花見ランチビュッフェ

当ホテルのパティシエが講師となり、春の趣漂うアーモンドケーキ 2 種（桜、抹茶）のスイーツ作りを行う体験教室を開催いたします。香り高いリキュールや発酵バターなどを贅沢に使い、しっとりリッチに仕上げるレシピです。体験後は、花畑のような春のお花見ランチビュッフェで旬の味覚も存分にお楽しみいただけます。

- 期間 : 2022 年 2 月 13 日（日）、23 日（祝・水）、27 日（日）、3 月 6 日（日）、11 日（金）
※最少催行人数に満たない場合は、開催を中止する場合がございます。
- 時間 : 受付・集合 11:00 / 体験教室 11:30~13:00 / 食事 13:00~14:30
- 料金 : <WEB 予約> 8,800 円
<電話予約> 9,800 円
※消費税、サービス料込み
- 内容 : 【体験教室】2 種のアーモンドケーキ作り（桜、抹茶）
※お作りいただいたアーモンドケーキはお持ち帰りいただけます。衛生面や品質面より、直射日光、高温多湿を避け、涼しいところに保存の上、2 日以内にお召し上がりください。
【お食事】春のお花見ランチビュッフェ
- 持ち物 : エプロン・マスク
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140（10:00~19:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sweets_and_buffer_2022/



ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、2022 年 11 月 11 日に開業 70 周年を迎えます。

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。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、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寛ぎの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：西山、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、須田、薫科

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」でお願いいたします。

【参考情報】椿絵巻～東京椿インスタレーション・アート～の詳細

<竹穂垣>

入口付近の穂は綺麗に高さを揃え凛として見えるようにし、奥に行くにつれ山奥へ入っていくイメージで、穂は伸ばしっぱなしにしています。さらに道幅もだんだんと狭く穂の高さも高くし、あえて圧迫感を演出。竹穂垣を抜けた際に解放感を感じ、パノラミックな景色をご堪能いただけるよう工夫し、真行草を表現。竹穂垣途中、上を見上げると三重塔の美しい後ろ姿もご覧いただきたいポイントです。



<苔>

配置する場所、苔の特性に合わせ、4種類の苔を使用しています。湿度が必要な山苔（ホソバオキナゴケ）、日向でも育ちやすい杉苔、湿度に強い砂苔、撒き苔として使用した灰苔、これらが繁茂していくデザインにしました。ミストの水滴が苔に落ちキラキラと輝く姿や、日が当たりより一層鮮やかな緑色を見せる、美しい苔庭をお楽しみいただけます。



<ヤブツバキ>

大島と五島から樹齢約40年のヤブツバキの大樹を合計80本植樹。80本の大樹の他に、樹齢約2年の可愛いヤブツバキも今回200本植樹。庭園内に既に存在していた椿も一部植樹し、大樹を合わせ、合計約300本のヤブツバキをこのエリアに植樹しました。



<萩ガラスの石燈ろう>

笠山でのみ採掘される玄武岩「石英玄武岩」を粉碎し、熔融・精製した萩ガラスと、火山灰が固まりできた砂岩を原石とし古い時代から作られていたという、出雲の「来待石」を組み合わせた石燈ろう。横にスリットの入っているものと、丸い円のデザインの2種をオリジナル製作。世界でここにしかない石燈ろうもぜひご覧ください。



<門>

門を苔庭入口に設置。むくり屋根は、他のホテル内に設置されている門や柱と同様に、杉板の屋根と、桧の出節丸太の柱を使用。5枚重ねの屋根の上には、これから苔も育っていくでしょう。

椿花小路 ～紅白の華やかな椿が咲き誇る～

2022年に開業70周年を迎えるプロジェクトの一環として、庭園内御神木から無茶庵、白玉稲荷へと続く園路沿いに、新たに「玉有明」という1枚の花弁が紅白に染まる八重咲きの椿を、昨年約500本植樹しました。これから次々と開花すると、華やかでめでたい赤と白の花小路となります。

ほか、開業60周年の記念に、椿を自治体のシンボルツリーとしている17市町村から寄贈いただいた27本の椿が咲くのもこの小路です。様々な品種の椿一本一本を、楽しみながらご散策いただけます。



※撮影：2022年1月5日