

今年の夏休みは何する！？ご家族でいつもと違った楽しいホテルステイを

フロントのお仕事体験ができる

「なりきりホテリエステイ」プランを7月4日より提供

～ほか、親子でSDGsや風鈴の絵付け、テーブルマナーを学べる体験教室も開催～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、親子で楽しめる夏限定のステイプランや、体験教室などを7月より順次提供いたします。

#### 7月より順次提供する主なプランやイベント

- お子様用の制服を着て、フロントのお仕事を体験できるステイプラン
- My 箸作りにも挑戦！“森女”から木の一生を学び、お子様の感性を育むSDGs体験教室&ランチ
- 江戸時代からの伝統を受け継ぐ風鈴職人に、絵付けのコツを学ぶ体験教室&ランチ
- 夏休み 家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチ
- 国家資格をもつホテルスタッフが教える！特製フレンチコースを大人用のカトラリー&グラスを使って味わいながら、楽しく学ぶテーブルマナー教室
- 暑い夏にお子様も一緒に乾杯！ホテルメイドの本格的ハンバーガーと子ども用のノンアルコールビールを楽しむバーガー&ビールメニュー

#### ◇普段なかなか体験することができないステイプランや教室で、夏の自由研究や思い出づくりを！

お子様用の制服を着て、フロントのお仕事を実際に体験できる「なりきりホテリエステイ」プランでは、お仕事体験のほか、プールのご利用や庭園でのキッズアクティビティもついており、いつもと違った遊びを体験することができます。

また、SDGs体験教室&ランチでは、講師に「森と森の恵み」に関わる“森女（もりじょ）”を招き森林保全に関する講座を実施します。ほか、展示やVR森林浴から木の一生を学び、「東京おもちゃ美術館」ご提供の木のおもちゃで遊ぶ「木育」体験や、ヒノキや椿を見て回る庭園ツアー、My箸作り体験など、お子様の感性を育む内容となっております。

風鈴絵付け体験は、江戸時代からの伝統を受け継ぐ「篠原まるよし風鈴」の職人から、絵付けのコツを教えてもらいながら世界に1つしかない風鈴を作ることができます。

その他、当ホテルでしか体験できないプランをご提供いたします。詳細は次頁以降をご参照ください。

## 夏の親子向けステイプラン 概要

### なりきりホテルエステイ ～プール利用特典付き～

- 期間 : 2022年7月4日(月)～9月16日(金)  
※平日/1日3組限定
- 予約方法 : WEB予約またはお電話にて
- 料金 : プライムスーパーリア (45㎡) シティ/ガーデンビュー  
1室大人2名様お子様1名様ご利用時 66,900円～  
※消費税・サービス料込み、東京都宿泊税別  
※小学生以下のお子様の宿泊は無料です
- 内容 : ・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)  
・フロントお仕事体験&ユニフォームのお貸し出し  
・デジタルドトックスグッズ(チェキ)のお貸し出し  
・スパ(プール・温泉・フィットネスジム)のご利用  
・「親子でお庭を探検!～インセクトランド オリエンテーリング～」お子様1名様分  
・ホテルクレジット1室10,000円分
- お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10060345>



### 夏の自然探検隊ステイ ～オリジナル甚平&巾着付き～

俳優・香川照之氏プロデュース「インセクトランド」のアクティビティやオリジナル甚平・巾着がついた、スペシャルステイプラン。自然に触れ満喫する1泊2日をご満喫ください。

- 期間 : 2022年7月4日(月)～9月19日(月・祝)
- 予約方法 : WEB予約またはお電話にて
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート (60㎡) シティ/ガーデンビュー  
1室大人2名様お子様1名様ご利用時 81,100円～  
プライムスーパーリア (45㎡) シティ/ガーデンビュー  
1室大人2名様お子様1名様ご利用時 59,500円～  
※消費税・サービス料込み、東京都宿泊税別  
※小学生以下のお子様の宿泊は無料です
- 内容 : ・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)  
・「親子でお庭を探検!～インセクトランド オリエンテーリング～」お子様1名様分  
・オリジナルほたる甚平&巾着 お子様1名様分  
・ホテルクレジット1室10,000円分
- お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10056088>



## 夏の親子体験教室&ランチ 森女と学ぶSDGs ～日本の森を知って、触って、作る情操教育を～

- 開催日 : 2022年8月11日(祝・木)、12日(金)
- 予約方法 : WEB予約またはお電話にて
- 時間 : 【第1部】  
受付・集合 10:00/体験教室 10:30～12:30/食事 12:30～13:30  
【第2部】  
受付・集合 12:00/食事 12:30～13:30/体験教室 13:30～15:30
- 会場 : 宴会場、庭園  
※受付場所はホテル棟1Fロビーです。
- 料金 : 大人 8,800円(電話予約9,800円)  
小学生・幼児(3歳～) 6,200円(電話予約6,500円)  
※消費税・サービス料込み  
※お子様のみのご参加はご遠慮いただいております。

※小学生未満のお子様は保護者のサポートが必要です。

■内容

：《体験教室》

・ミニ講座

森と森の恵みに関わる女性“森女”の皆さんから森を守ることとSDGsについて学ぶ

・展示・VR 森林浴等

木の一生をめぐる（生まれる、育てる、収穫する、利用するなど）

・庭園ツアー

展示でも触れるヒノキや椿など、森・木の魅力や暮らしとの関わりを探して、体感

・My 箸作り体験

木を削って焼印を押して、世界に一つだけの箸作りに挑戦

・木育ひろば

「東京おもちゃ美術館」のおもちゃで遊びながら、森の豊かさを学ぶ

《ランチ》

・お料理

大人／森の恵みランチプレート

小学生・幼児（3歳～）／森の恵み 特製お子様ランチプレート

※ほか、森をテーマとしたデザートプレートをご用意いたします。

・お飲物

ワンドリンク（ソフトドリンク）



■お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sdgs/>

## 夏休み 家族で楽しむ風鈴絵付け体験教室&ランチ

■開催日 : 2022年8月1日（月）、2日（火）、9日（火）、10日（水）

■予約方法 : WEB予約またはお電話にて

■時間 : 受付・集合 10:30 / 体験教室 11:00～12:30 / 食事 12:30～14:00

■会場 : 宴会場

※当日の受付場所はバンケット棟 3F インフォメーションデスクでご確認ください。

■料金 : 大人 10,000円（電話予約 11,000円）

小学生・幼児（3歳～） 6,000円（電話予約 6,500円）

※消費税・サービス料込み

※お子様のみのご参加はご遠慮ください。

※ご予約は2名様以上でお申込みください。

■内容 : 《体験教室》

江戸風鈴の絵付け体験

※絵具を使います。エプロンのご持参もしくは汚れても良い服でお越しください。

※作った風鈴はご自宅にお持ち帰りいただけます。

※小学生未満のお子様は保護者のサポートが必要です。

《ランチ》

・お食事

大人／彩り和膳

小学生・幼児（3歳～）／特製お子様ランチプレート

・お飲物

フリードリンク（ソフトドリンク）



■お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)

■URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/summer2022\\_wind-chime/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/summer2022_wind-chime/)

## 夏休み 家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチ

- 開催日 : 2022年7月22日(金)～8月25日(木)  
※特定日開催
- 予約方法 : WEB予約またはお電話にて
- 時間 : 受付・集合 10:30 / 体験教室 11:00～12:30 / 食事 12:30～14:00
- 会場 : 宴会場  
※当日の受付場所はバンケット棟 3F インフォメーションデスクでご確認ください。
- 料金 : 大人 9,000円 (電話予約 10,000円)  
小学生・幼児(3歳～) 4,800円 (電話予約 5,000円)  
※消費税・サービス料込み  
※お子様のみのご参加はご遠慮ください。  
※ご予約は2名様以上でお申込みください。
- 内容 : 《体験教室》  
パン・かぼちゃケーキ作り  
※パン作りは主に成形体験となります。  
※食材等のお持ち込みはご遠慮ください。  
※パンとかぼちゃケーキには、卵、小麦粉、乳製品を使用しております(取り除き不可)。  
※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、お早めにお召し上がりください。  
《ランチ》  
・お食事  
大人 / 彩り和膳  
小学生・幼児(3歳～) / 特製お子様ランチプレート  
・お飲物  
フリードリンク(ソフトドリンク)
- お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/summer2022\\_bread/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/summer2022_bread/)



※『夏休み パン・スイーツ作り体験教室&ランチ』つきご宿泊プランもご用意しています。以下をご参照ください。

<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10055090>

## 夏休み 家族で楽しむテーブルマナー教室

- 開催日 : 2022年7月29日(金)～8月26日(金)  
※特定日開催
- 予約方法 : WEB予約またはお電話にて
- 時間 : 昼の部 12:00～14:00  
夜の部 17:00～19:00  
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
- 会場 : バンケット棟 宴会場  
※受付はバンケット棟 3F インフォメーションデスクでご確認ください。  
※本イベントは宴会場での開催となります。個室プランではございません。
- 料金 : 大人 10,000円 (電話予約 11,000円)  
お子様(小学生～19歳) 7,600円 (電話予約 8,000円)  
※消費税・サービス料込み  
※本イベントのご利用は小学生以上に限ります。  
※お子様のみのご参加はご遠慮いただいております。  
※ご予約は2名様以上でお申込みください。
- 内容 : 《特製フレンチコース》  
・オードブル  
サーモンのムースとトマトのジュレ



- ・スープ  
じゃが芋の冷製スープ ”ヴィシソワーズ”
- ・魚料理  
真鯛のソテー 夏野菜たっぷりのラタトゥイユを添えて
- ・メイン  
牛サーロインのロースト 季節の温野菜 フォンドヴォーソース
- ・デザート  
ミックスベリーとクリーム・ダンジュ シトラスジュレと共に
- ・パン  
ロールパン、パンオレ
- ・コーヒーまたは紅茶

#### 《飲物》

- ・大人  
ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコール赤・白ワイン 各一杯ずつ
- ・お子様  
ジンジャール、赤・白グレープジュース 各一杯ずつ

※仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。

- 参加特典 : ホテル椿山荘東京オリジナル『テーブルマナーブック (ふりがな付き)』
- ドレスコード : 浴衣・サンダル・ショートパンツでのご利用はご遠慮ください。
- お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/table-manners-summer/>

※『夏休み 家族で楽しむテーブルマナー教室』つきご宿泊プランもご用意しています。以下をご参照ください。

<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10055136>

### 「親子で楽しむ！バーガー&ビール」概要

- 期間 : 2022年7月4日(月)～9月30日(金)
- 時間 : 11:30～L.O.21:00 (～22:00)
- 場所 : カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」
- 料金 : 大人バーガーセット 6,950円  
子どもバーガーセット 3,950円  
親子バーガーセット 9,500円  
※消費税込み、サービス料別。



- 内容 : 《大人バーガーセット》  
大人用バーガーにはビーフ100%のパテとチェダーチーズ、シェリーヴィネガーとメープル

シロップでマリネした夏野菜をたっぷりとはさみ、夏らしくチョリソーと甘酸っぱいトマトソースで用意しました。

ビール：ROCOCO Tokyo WHITE 1本

#### 《子どもバーガーセット》

お子様用バーガーは野菜とチェダーチーズをはさみ、照り焼きチキンのラップサンドを添えて食べやすく仕上げています。

ビール：こどもびいる1本(爽やかなリンゴ味の炭酸飲料)

#### 《デザート》

米粉のシューとチョコレートジェラートでハンバーガーを模したスイーツバーガーを大人・子ども共通でご用意した、遊び心あふれるメニューです。

#### 《親子バーガーセット》

大人バーガーセット、子どもバーガーセット各1名分セット

- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/burgerbeer2022/>

## 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：園部、橋本  
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、須田、藁科  
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。