



L'OCCITANE × ホテル椿山荘東京のコラボレーション

9月18日スタートのコラボレーションディナーで
人気フレグランス「オスマンサス」日本限定デザインの世界観を表現

～ロクシタンの「伝統的技術の継承」の取り組みに賛同し、支援を実施～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、2024年9月18日（水）より実施する、ロクシタンの人気のフレグランス「オスマンサス」とコラボレーションしたディナーイベントにて、創業から200年以上漆芸を追求し輪島塗・漆製品の製造・販売を行う「輪島屋善仁」監修による「オスマンサス」シリーズの日本限定デザインの世界観を料理やドリンクで表現いたします。

◇「輪島屋善仁」とロクシタン「オスマンサス」シリーズのコラボレーションについて

多くの伝統文化が根付く美しい能登の地で輪島塗の製造・販売を行う「輪島屋善仁」と「伝統的技術の継承」をCSR活動の一つに掲げるロクシタン。この度、日本の伝統工芸である漆の技術継承の想いを込め、輪島塗の世界観を表現したコラボレーション製品をともに作り上げてきました。しかしその最中、令和6年1月1日に能登半島地震が発生。「輪島屋善仁」は多大な被害を受けましたが、力強く前を向き、コラボレーションが実現しました。製品は、漆が描く漆黒の夜と月明かりに咲く金木犀の美しい世界観が表現された日本限定デザイン。流れるように配置した金木犀の花々は、月の満ち欠け、めぐる季節と命の循環を表現しています。ロクシタンでは、この売り上げの一部を、一日も早い工房や社屋の再建への支援のために寄付いたします。ホテル椿山荘東京は、それらの取り組みに賛同し、活動を支援いたします。

◇ディナーのテーマは「能登プロヴァンス折衷」。能登とプロヴァンスの趣を感じるひとときを

今回のディナーイベントでは、お食事のスタートに輪島塗や輪島塗のふるさとである能登の趣が感じられるメニューをご用意いたします。

ディナータイムの乾杯には、金木犀の可憐な色と「オスマンサス」の香りを纏った「香る、東京雲海」の演出をテラスで眺めながら金箔入りのウエルカムドリンクをお召し上がりください。フルコースの一品目には、「輪島屋善仁」監修の日本限定デザインをイメージした器に、ニース風サラダとショーフロワを入れてご提供。南仏の趣に和の風情をまとわせた一品をお楽しみください。

また、自家製パンやスイーツビュッフェの一品「タルト・オ・ピニオン」には、日本海・輪島の海水100%で製造した塩を使用いたします。さらに、蒔絵に見立てて金箔を纏わせた「ショコラムース」などお食事の最後まで、能登や輪島塗を感じるメニューでおもてなしいたします。

◇コラボレーション特設ページ：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/loccitane_stay_and_event/

◇メニュー内容

《お食事》ホテル椿山荘東京 総料理長 十代雅之特製 フレンチフルコース

メニュー名	内容
大山鶏のショーフロワと サラダニソワーズ	「輪島屋善仁」監修の日本限定デザインを模した箱に入れてご提供するの は、彩り鮮やかなサラダと古典的なフランス料理「ショーフロワ」。「ショ ーフロワ」は蒔絵に見立てて、竹炭を加えたサワークリームでコーティン グし、金粉を振って仕上げました。
タイムとオレンジ香る プロヴァンス風野菜の トマト煮込みと鮭のゼリー寄 せ	炙った鮭とラタトゥイユをゼリー寄せにして、野菜とともにさっぱりとお 召し上がりいただけます。添えられたミョウガの和風のアクセントと、ピ リッと辛いスパイス、ピマンデスペレットもご一緒にお楽しみください。
野菜を食べるスープ スープ ピストゥ	刻んだキャベツやタマネギ、ニンジン、白いんげん豆、ベーコンやパスタ など、たくさんの具材が入った“食べるスープ”。バジルが香る、南仏の家 庭料理です。
シェフこだわりのブイヤベ ス マルセイユ風	コラボレーションディナーで毎年ご好評のブイヤベスが今回も登場。海 老ベースのスープに、ムール貝や鱈、のどぐろと野菜が存分に味わえる、 南仏の郷土料理。アイオリソース（ガーリックの効いたマヨネーズソース） で味わいの変化もお楽しみください。
鴨むね肉ロースト 蜂蜜とハーブの香り	鴨むね肉に蜂蜜とスパイスを纏わせてロースト、ソースにも鴨の出汁を使 った逸品です。ズッキーニに挟んだプロヴァンス風パテもご一緒に。
香る、自家製パン (金木犀・ラベンダー)	金木犀の花、ラベンダーの花を練り込んだ、もっちりとした食感の自家製 フォカッチャ。金木犀のパンには竹炭を練りこみ、黒色に仕上げました。 能登産の塩で味を調えています。

《デザート》パティシエ 大竹泉 特製 7 つのスイーツ (ビュッフェ形式)

メニュー名	内容
プロヴァンスの郷土菓子 タルト・オ・ピニオン	香ばしく焼き上げた松の実とキャラメルソースにのせた、能登産の塩がア クセントの一品。コラボレーションディナー定番の伝統菓子です。
東京雲海に見立てた タルト・オ・シトロン	爽やかな味わいのレモンのタルトは、庭園の「東京雲海」に見立て、メレ ンゲで飾りつけました。
プロヴァンスの郷土菓子 カリソン	プロヴァンス地方生まれの幸せを呼ぶと言われている郷土菓子「カリソ ン」。甘さ控えめに、庭園の「TOKYO MOON」をイメージして、かわいら しい月の形に仕上げました。

月夜に咲く花を添えた 金木犀とヨーグルトの ヴェリーヌ	金木犀の香りと花そのものをガラスの中に閉じ込めたヴェリーヌ。ヨーグルト風味ですっきりとお召し上がりいただけます。
大きな満月に見立てた ポティロンプディング	庭園に出現する「TOKYO MOON」をイメージした大きなプリン。秋らしく濃厚なかぼちゃの風味をお楽しみください。
アプリコット香る エクレール	「オスマンサス」のフレグランスにも香るアプリコットが、たっぷりのクリームの中に香るエクレール。ビュッフェではうれしい一口サイズをご用意します。
金箔を纏った ショコラムース 蒔絵見立て	漆工芸を彩る技法の一つである「蒔絵」に見立て、贅沢に金箔をあしらったショコラムース。濃厚なショコラの中に、ブラッドオレンジの酸味がアクセントとなる一品です。



《飲み物》フリードリンク制（アルコール含む）

ウエルカムドリンクにはオスマンサスシロップをソーダで割った、特製ノンアルコールカクテル「オスマンサス・フィズ」に金箔をあしらってご提供いたします。テラスで「香る、東京雲海」の演出を楽しみながら、煌めき、金木犀香るドリンクでの乾杯をお楽しみください。



プロヴァンスディナー&7つのスイーツ～金木犀香る東京雲海と、秋の夜長～ 概要

- 期間 : 2024年9月18日(水)～11月8日(金)
※期間中、特定日開催。
詳細は公式HPをご参照ください。
- 時間 : 19:00～21:30(150分制)
※受付は約30分前より開始いたします。
※受付場所はバンケット棟3Fでご確認ください。
- 会場 : バンケット棟1F宴会場
- 料金 : WEB予約限定15,000円
※消費税・サービス料込み
※ご来店の2日前17時までにご予約をお願いいたします。
※ご予約は中学生以上、2名様より承ります。
※小学生以下のお子様のご入場はお断りいたします。
- 内容 : ホテル椿山荘東京 総料理長 十代雅之×パティシエ 大竹泉
～世代を超えてつながる美食のコラボレーション～
《お食事》総料理長 十代雅之特製 フレンチフルコース
《デザート》パティシエ 大竹泉 特製 7つのスイーツ(ビュッフェ形式)

《飲み物》

- ・L'OCCITANE×ホテル椿山荘東京 特製カクテル 4 種
- ・その他アルコール（ビール、スパークリング・赤・白・ロゼワイン、ウイスキー）
- ・ソフトドリンク
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティー

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

- 特典 : L'OCCITANE「オスマンサス」製品を含む、ウエルカムプチギフトをプレゼント（お一人様おひとつ）
※プレゼント内容につきましては予告なしに変更する場合がございます。
- お問い合わせ : 03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/occitane_stay_and_event

「プロヴァンスディナー&7つのスイーツ」ステイ

- 期間 : 2024年9月18日（水）～11月8日（金）
※期間中、特定日。イベント開催日に限る。
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー（45㎡）
1室2名様ご利用時 87,300円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・ご夕食：プロヴァンスディナー&7つのスイーツ
・ご朝食：洋食・和食から選べるご朝食（レストラン）
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10138602>

その他 コラボレーション関連プラン 概要

ラグジュアリーアフタヌーンティー in オスマンサスビューバススイート

ロクシタンの人気フレグランス「オスマンサス」の香りに包まれるバスタイム&ステイを。世界に一つだけの特別仕様のコラボレーションルームと計16点の贅沢なロクシタンのギフトコレクション、そしてロビーラウンジ「ル・ジャルダン」のアフタヌーンティーを客室にご用意いたします。



- 期間 : 2024年9月13日（金）～11月11日（月）
- 料金 : ビューバススイート（93㎡）
1室2名様ご利用時 262,100円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・選べるご朝食（ラウンジ・ルームサービス・和洋レストラン）
・お部屋で楽しめる季節のアフタヌーンティー(人数分)とスパークリングワイン1本
・スパ施設（プール・温泉・フィットネスジム）のご利用
・L'OCCITANE オスマンサスシリーズ コンプリートギフトコレクション 計13点
・L'OCCITANE スペシャルプレゼント for バスタイム 計3点
※ギフトコレクションとスペシャルプレゼントは、お一人様1セットずつ
・エグゼクティブラウンジのご利用
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10138616>

ギフト付き！L'OCCITANE オスマンサスステイ

- 期間 : 2024年9月13日（金）～11月11日（月）
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー（45㎡）
1室2名様ご利用時 63,300円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・洋食・和食から選べるご朝食（レストラン）

・LOCCITANE オスマンサスギフトセット 計9点 (お一人様1セット)

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00~20:00)

■URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10138607>

ガーデン シークレット シグネチャートリートメント

ロクシタンスパの開発責任者が来日時に、ホテル椿山荘東京の庭園に感銘を受け、インスピレーションが沸いたことにより生まれた、唯一無二の、世界中でもホテル椿山荘東京だけでお楽しみいただけるオリジナルメニュー。ロクシタンスパ最高峰のフェイシャルケア「イモータル ディヴァイン シークレット」90分と、四季を愛でる日本のおもてなしの心のように、春夏秋冬で用いるケアアイテムを変更するボディトリートメント 60分を組み合わせました。

■期間 : 通年

■料金 : 52,900円

※消費税・サービス料込み

■内容 : 150分(フェイシャル90分+ボディ60分)

※9月1日(日)~11月30日(土)は、オスマンサスのボディケア商品をお選びいただけます。

※オスマンサスをお選びいただいたお客様限定でプチギフトもご用意しております。

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-4785 (10:00~21:00)

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/spabyloccitane/#garden_secret



「香る、東京雲海」概要

「オスマンサス」の香りを施した「香る、東京雲海」をはじめとする、この時季限定の庭園演出をご宿泊やお食事とあわせてお楽しみください。

■期間 : 2024年9月13日(金)~11月11日(月)

■時間 : 11:10/14:10

※金木犀の香り「オスマンサス」をのせた「香る、東京雲海」をお届けします。

18:10/19:10/20:10/21:10

※金木犀の色に、金木犀の香り「オスマンサス」をのせた「香る、東京雲海」をご覧ください。

■URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/loccitane_stay_and_event/#teien



ロクシタンとは

1976年に世界で最も生物の多様性に富んだ地、南仏プロヴァンスに生まれたロクシタン。以来、自然の恵みを享受し暮らしを芸術のように彩る、プロヴァンスのライフスタイルを届けてきました。自然と人に寄り添う「消費を再生に -Turn Consumption into Regeneration-」というブランドビジョンを掲げ、より美しい未来への変化を育んでいます。

ホテル椿山荘東京とは

1952年開業の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。

「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、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

265 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：橋本
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：松野、平井、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。