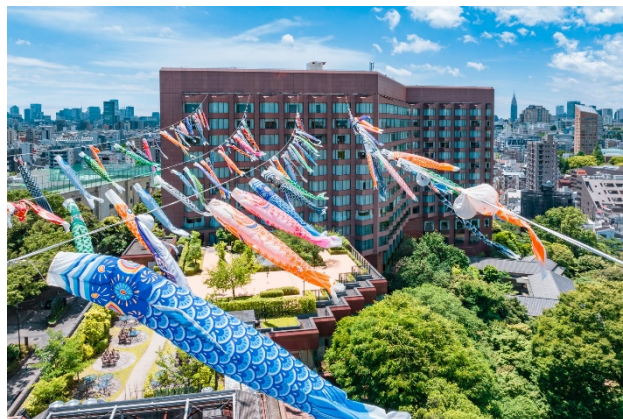


庭園の空を彩る 100 旒の鯉のぼりに新スポット登場！手が届きそうな距離で一緒に撮影を！

「ゴールデンウィークファミリービュッフェ」を4月26日より提供

～親子で体験するテーブルマナーやパン作り教室、GW 限定ステイプランも～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、「ゴールデンウィークファミリービュッフェ」を2025年4月26日（土）よりご提供いたします。

また、期間中は、庭園内に舞う「100 旒（りゅう）鯉のぼり」ほか、親子でお楽しみいただけるゴールデンウィーク限定ステイプランや、体験教室を開催いたします。

ゴールデンウィークに提供する主なプランやイベント

- ゴールデンウィークファミリービュッフェ
- 庭園内に舞う「100 旒（りゅう）鯉のぼり」
- 家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチビュッフェ
- 家族で楽しむテーブルマナー教室
- 1日3組限定「ゴールデンウィークファミリー満喫ステイ」

◇お食事の前後で鯉のぼりが 100 旒舞う庭園の景色も楽しんで

ゴールデンウィークに家族でご堪能いただける和洋ビュッフェをご用意いたしました。メインディッシュとして「国産牛のサーロインステーキ」や「大山鶏と鴨胸肉のオープン焼き」、揚げたての風味豊かな「天婦羅」、さらに瀬戸内レモンを使用した爽やかな「ハニーレモンパンケーキ」など、多彩なメニューが揃います。

また、こどもの日にちなみ、お子様にもお楽しみいただける「牛肉 100%のチーズスライダー」や「ふりしゃかポテト」などのメニューをご用意しております。端午の節句にちなんだ縁起の良い料理として、勝利を意味する「鯉たたき雲海ぼん酢」、成長を象徴する「筍の土佐煮」、子孫繁栄を願う「柏餅」なども取り揃えております。さらに特別メニューとして、大人の方には「祝い鯛兜煮 鯉のぼり人参」、小学生および幼児のお子様には「自分でデコレーションする鯉のぼりクッキー」および「ホテル支配人のスイーツバッグ」をチケット引換制にてご提供いたします。ご家族皆様でお子様の健やかな成長をお祝いし、特別なひとときをお過ごしくださいませ。

お食事の前後には、当庭園に登場する、埼玉県加須市で作られた色鮮やかな 100 旗の鯉のぼりを国内最大級の霧の演出「東京雲海」が広がる中、空の上で舞う幻想的な景色もぜひお楽しみください。今年は、昨年の設置場所に加え、庭園の中心に位置する幽翠池の周辺にも鯉のぼりが登場します。手に届くようなより近い距離で迫力ある鯉のぼりの姿をご覧ください。

◇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、ゴールデンウィークの思い出づくりを！

ナイフとフォークで食事をするレストランや、かしこまったお席に欠かせないテーブルマナー。小学生以上のお子様をお持ちのご家族に向けてテーブルマナー教室を開催いたします。

当日は、国家資格の「日本ホテル・レストランサービス技能協会認定 1 級レストランサービス技能士」を持つホテルスタッフが講師となり、大人用のナイフやフォークを使用し、ナプキンの使い方、イスの座り方など、お食事を美味しく楽しむためのマナーを丁寧にお伝えします。

コック帽を身に付け、パン屋さん気分を楽しめる、「パン&スイーツ作り体験教室」も登場します。ホテルのコックと一緒にパンの成形や 2 種類のブラウニー作りをサポート。作ったパンとブラウニーは、お土産としてお持ち帰りいただけます。体験後には、季節の美味をふんだんに取り入れたランチビュッフェを、親子でゆったりとお楽しみください。

また、100 旗の鯉のぼりを眺めながら、ホテル棟 12 階のパゴダルームでご提供する「Premium アフタヌーンティー」を、3 日間限定でお召し上がりいただけるステイプランも登場します。本プラン限定で未就学児のお子様も一緒にお楽しみいただけますので、ゴールデンウィークの素敵な思い出となるご宿泊をお過ごしください。

庭園演出「ホテル椿山荘東京 100 旗の鯉のぼり」概要

- 期間 : 2025 年 4 月 7 日 (月) ~ 5 月 15 日 (木)
- 場所 : 庭園内
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/7s/greenluxe-3/>

ゴールデンウィークファミリービュッフェ概要

- 期間 : 2025 年 4 月 26 日 (土) ~ 5 月 5 日 (月・祝) ※期間中、特定日開催
- 時間 : 17:30~19:30 / 18:00~20:00 (120 分制)
※お食事開始時間の約 30 分前より受付いたします。
※受付場所は、バンケット棟 3F インフォメーションデスクにてご確認ください。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : <WEB 予約限定>
大人 13,500 円 / 小学生 5,700 円 / 幼児 (3 歳~) 3,300 円
※2 歳以下は無料です。
- 内容 : 和・洋ビュッフェ (以下メニュー例)
 - <和食>
 - ・握り寿司 4 種
 - ・海老具足煮
 - ・鯉たたき 雲海ぼん酢
 - ・筍土佐和え
 - ・信玄鶏竜田揚げ 胡麻味噌仕立て など
 - <洋食>
 - ・国産牛サーロインステーキ
 - ・トリュフとキノコ フォアグラパルフェのトルティーヤ
 - ・枝豆と豆乳のフラン
 - ・甲イカと菜の花のペペカッパーニ
 - ・香草を巻き込んだイタリア風ローストポーク”ポルケッタ” など
 - <デザート>
 - ・瀬戸内レモンを使用したハニーレモンパンケーキ

- ・宇治抹茶を使ったガトーオペラ
 - ・ラズベリーと白桃のムース
 - ・柏餅
 - ・たい焼き など
- <ライブキッチン>
- ・天婦羅
 - ・大山鶏と鴨胸肉のオープン焼き
 - ・牛肉 100%のチーズスライダー
- <特別メニュー>
- ・祝い鯛兜煮 鯉のぼり人参 (大人：チケット引換制)
 - ・自分でデコレーションする鯉のぼりクッキー (小学生・幼児：チケット引換制)
 - ・ほたる支配人のスイーツバッグ (小学生・幼児：チケット引換制)
- ※チケットは当日お席にご用意しています。
- <ドリンクフリーフロー>
- スパークリングワイン、ビール、赤ワイン、白ワイン、日本酒、麦焼酎、芋焼酎、ウイスキー、カクテル (ボタニカルレモンサワー/スパイスド・ラムコック)、ノンアルコールカクテル、ノンアルコールビール、ソフトドリンク

■お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/golden-family-buffet2025/>



《夕・朝食付き》「ゴールデンウィークファミリーbuffet」ステイ

- 期間 : 2025年4月26日(土)～5月5日(月・祝) ※期間中特定日
- 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 107,100円～
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別
- 内容 : ・ゴールデンウィークファミリーbuffet
・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00~20:00)

家族で楽しむテーブルマナー教室概要

- 日程 : 2025年4月27日(日)～5月6日(火・祝)
※期間中、特定日開催
- 時間 : 12:00～14:00
※30分前より受付開始
- 会場 : 宴会場
- 料金 : <WEB予約>
大人 12,000円
お子様(小学生～19歳) 9,500円
※本イベントは小学生以上のお子様を対象です。
※電話でのご予約も承っております。料金は下記URLを参照ください。
- 内容 : お子様も食べやすく工夫した特製フレンチコースをお召し上がりいただきながら、テーブルマナー講習をお受けいただけます。
<テーブルマナーの内容>
 - ・オードブル、スープ、パン、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶の飲み方
 - ・イスの座り方
 - ・食事中的会話について など
<お食事>



- ・お料理：お子様も食べやすく工夫された、特製フレンチコース
(オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶)
- ・お飲物：お料理に合わせて以下をご用意いたします。
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（小学生～19歳）：ジンジャーエール、赤・白グレープジュース 各一杯ずつ

- 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。
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/table-manners_gw2025/

パン・スイーツ作り体験教室&ランチビュッフェ概要

- 期間：2025年4月29日（火・祝）、5月3日（土）、4日（日）
- 時間：受付（集合）10:30
体験教室 11:00～12:30
お食事 12:30～14:00
※受付場所は、バンケット棟3Fインフォメーションデスクにてご確認ください。
- 会場：バンケット棟 宴会場
- 料金：<WEB予約限定>
大人 10,500円
小学生 6,000円
幼児（3歳～） 5,000円
- 内容：<体験教室>
パン・2種類のブラウニー作り（チョコレートブラウニー、ホワイトチョコ&いちごチョコのブラウニー）
※パン作りは主に成形体験となります。
※食材等のお持込はご遠慮ください。
※パンとスイーツには、卵、小麦粉、乳製品を使用しております（取り除き不可）。
<お食事>
お料理/和・洋ビュッフェ
お飲物/フリードリンク（ソフトドリンク各種）
- お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/gw2025-workshop/>



1日3組限定「ゴールデンウィークファミリー満喫ステイ」概要

- 期間：2025年5月3日（土）～5月5日（月・祝）
※ご予約は2025年2月28日（金）正午～
- 料金：プライムスーパーリアシティ/ガーデンビュー（45㎡）
1室大人2名様・お子様1名様ご利用時 123,800円～
※消費税・サービス料（15%）込み、宿泊税別
- 内容：・Premiumアフタヌーンティー
（チェックイン日12:00～14:00の2時間制）
※大人人数分とお子様1名様分が含まれます。
・ホテルオリジナルアクティビティ「親子でお庭を探検！はたる支配人と7つの季節」
・選べるご朝食（洋食・和食レストラン）
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）



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佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣（えんつうかく）」は、1925年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025年に100周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。



100
三重塔移築百周年

また、「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8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。



藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして1948年に「箱根小涌園」、1952年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955年に会社を設立し、2025年11月7日に設立70周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。



公式HP URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp>

<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：牟田口、須賀
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、木村、藁科

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。