

**L'OCCITANE × ホテル椿山荘東京のコラボレーション****10 月 1 日以降ご提供のコラボレーションステイプランやディナーで
ロクシタン新フレグランスコレクション「ART OF SCENT」の製品を
含むギフトをプレゼント****～2025 年は「オスマンサスアブリコ（オスマンサス）」が「香る、東京雲海」へ～**

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、2025 年 10 月 1 日（水）以降にご提供開始する、ロクシタンとコラボレーションしたディナーイベントやステイプランにて、ロクシタンが発表した新フレグランスコレクション「ART OF SCENT」の製品を含むギフトのプレゼントなどを展開いたします。

◇ ロクシタン新フレグランスコレクション「ART OF SCENT（アート オブ セント）」について

2026 年に創設 50 周年を迎えるロクシタン。メゾンのルーツを受け継ぎながら、次の 50 年に向けた新たなチャプターとして、フレグランスシリーズが一新します。

ロクシタンの故郷である南仏・オート・プロヴァンスは、光と色彩に満ちた土地。

眩しい太陽が照り付ける乾いた大地に、どこよりも高く広がる青空。ラベンダーは風に踊り、山々の静けさが心を包みこむ。力強く香る植物たちが育ち、四季折々に豊かな表情を見せるこの地には、緩やかな時間の流れの中に、シンプルだけど満たされる洗練された暮らしがあります。

そんなオート・プロヴァンスの植物や花にインスパイアされたロクシタンの香りの数々は、その一つひとつが香りのアートであると再定義し、これまで香りごとにシリーズ展開していたフレグランスシリーズを統合。「ART OF SCENT」として 13 種類の香りを一つのコレクションとして展開します。

ホテル椿山荘東京では、コラボレーションを通して新たなロクシタンの世界観をいち早くご堪能いただけます。新フレグランスコレクションからのギフトや「ART OF SCENT」のコンセプトから着想を得た香りを楽しむディナーイベント、リニューアルした庭園演出をお楽しみください。

◇秋の定番、金木犀の香り「オスマンサス」シリーズもリニューアル

ホテル椿山荘東京がこれまでロクシタンと秋にコラボレーションしていた、人気のオスマンサスシリーズもこの度「オスマンサスアブリコ」へとリニューアル。ホテルに 1 室だけのビューバススイートをコラボレーション特別仕様に彩り、ゆったりと癒しのひとときをお過ごしいただける「L'OCCITANE 秋のビューバススイートステイ」では、プランをご利用いただいたお客様限定のギフトに「オスマンサスアブリコ パフュームド ハンドクリーム 30mL」を加えてご用意いたします。また、客室内にも金木犀の香りのキャンドルをご用意し、ご滞在中もご帰宅後も、金木犀の香りに包まれる時間をお過ごしいただけます。

また、庭園演出「香る、東京雲海」でも、「オスマンサスアブリコ」の香りをご堪能いただけます。香りの演出は1日6回、18:10/19:10/20:10/21:10の4回はライトアップと併せてご覧いただく演出で、今回は金木犀色だけでなく、アブリコット色にもグラデーションしていく様子をお楽しみいただけます。

このほか、「L'OCCITANE フレグランスディナー&スイーツ」の参加者ギフトでは、ロクシタンの新フレグランスコレクション「ART OF SCENT」から「ラヴァンドブランシュ（ホワイトラベンダー）」「フルールドスリジエサクラ（チェリーブロッサム）」のパフュームド ハンドクリーム 10mL いずれかをプレゼント。さらに会場内には、「ART OF SCENT」をいち早くご体感いただけるディスプレイやプライベートガーデンでのフォトスポットもご用意しております。

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

L'OCCITANE フレグランスディナー&スイーツ 概要

南仏の豊かな自然を表現した香りを楽しめるロクシタンの新フレグランスコレクション「ART OF SCENT」の世界観を、フレンチ、カクテル、デザートで味わい、ご堪能いただくディナーイベントです。デザートタイムには、ビュッフェ形式でご用意する7種のデザートを楽しみつつ、プライベートガーデン付きの会場から庭園へ足をお運びいただくと「香る、東京雲海」や秋の庭園演出「TOKYO MOON」もご覧いただける贅沢な一夜をお過ごしいただけます。

- 期間 : 2025 年 10 月 2 日（木）～10 月 31 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 : 18:50～21:00
※受付はお食事開始時間の約 30 分前より。お食事までウェルカムドリンクをご用意いたします。
※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 1F 宴会場
- 料金 : WEB 予約限定 14,000 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。
- 内容 : 《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 栗原夢美特製 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（アルコール・ノンアルコール）
 - ・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 : ロクシタンの新フレグランスコレクションから、「ラヴァンドブランシュ（ホワイトラベンダー）」「フルールドスリジエサクラ（チェリーブロッサム）」のパフュームド ハンドクリーム 10mL いずれかをプレゼント
※お一人様おひとつ、どちらの香りになるかはお楽しみです。
※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/event/plan/loccitane_dinner_sweets2025/

◇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
カリフラワームース 蟹とセロリのサラダ	カリフラワーの優しい甘みが広がる滑らかなムースと、紅ズワイ蟹とセロリにレモンを清々しく香らせたサラダ。異なる風味が響き合う一皿です。

ウフ・アン・ムーレット	フランスの郷土料理をロクシタンの世界観で再構築。イエローのポーチドエッグを、濃厚な味わいのラベンダーカラーの赤ワインソースにのせ、金木犀の香りで仕上げました。
紫芋のポタージュ	紫芋のペーストにミルクや生クリームを合わせ、まろやかな味わいのポタージュに仕上げました。ロクシタンならではのラベンダーカラーと、ラベンダーの香りをうつしたオイルの華やかなアロマが印象的な一品です。
真鯛のフィレ デュグレレ風	ふっくらとした真鯛を、バター香るデュグレレ風ソースで軽く煮込み、ネロリオーキデを思わせる爽やかなオレンジの香りをまとうせました。豊かな味わいと香りをお楽しみいただけます。
羊ラム肉の香草風味ロースト 温野菜添え	柔らかなラムのランプ肉をローストし、十代総料理長のオリジナル配合によるハーブ&スパイスで南仏プロヴァンスの趣を香らせました。シューブルチーズをのせた温野菜も添え、多彩な味わいが堪能できる一皿です。
香る、自家製パン (金木犀・ドライトマト)	金木犀の花、ドライトマトを練り込んだ、もっちりとした食感の自家製フォカッチャです。

《デザート》パティシエ 栗原夢美特製 スイーツビュッフェ

メニュー名	内容
アプリコットムース	ムースやソースにアプリコットをふんだんに使い、マンダリンオレンジとアプリコットのジュレもしのばせました。
シトラスヴァーベナの シャーベット	ロクシタンのシトラスヴァーベナのように爽やか香りと奥行きある味わいが魅力のシャーベットです。
ベルガモットジュレ ラベンダーソース	グレープフルーツの上にベルガモットのジュレをのせ、ラベンダーシロップで仕上げました。
3種の香りのシュークリーム	オレンジクリーム、ローズクリーム、バタフライピークリームの3種の味わいをお楽しみいただけるミニシュークリーム。
オレンジフラワー香る イチジクケーキ	赤ワインで煮たイチジクをたっぷりと入れ、ダークラムでしっとりと仕上げたパウンドケーキ。オレンジフラワーウォーターのクリームが華やかに香ります。
タルトピニオン	松の実の香ばしさとキャラメルソースの濃厚なテイストがリッチなプロヴァンス伝統の焼き菓子です。ふりかけた塩が味わいのアクセントになっています。

カスタードプリン	総料理長 十代オリジナルのレシピによる人気スイーツ。やさしい卵の味わいとなめらかな口当たりをお楽しみください。
----------	---



ステイプラン概要

《Premium アフタヌーンティー付き》L'OCCITANE 秋のビューバススイートステイ

ロクシタンのキャンドルが香り、コラボレーション仕様のオリジナルベッドスローやクッションが彩るビューバススイートで、とっておきのリラクゼーションを。滞在中はご宿泊者様限定のアフタヌーンティーで、味覚でも秋を存分にお楽しみください。ご自宅を癒しの空間に変える、ピローミストやハンドソープ、「オスマンサスアブリコ パフュームド ハンドクリーム 30mL」のお土産付き。



- 期間 : 2025 年 10 月 1 日 (水) ～11 月 10 日 (月)
- 料金 : ビューバススイート (93 m²)
1 室 2 名様ご利用時 261,800 円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
※未就学のお子様とのご利用はご遠慮ください。
- 内容 : ・選べるご朝食 (エグゼクティブラウンジ・インルームダイニング・和洋レストラン)
・パゴダルームでの Premium アフタヌーンティー
(大人人数分・チェックイン日 15:30～)
・L'OCCITANE リラクシングタイムギフトコレクション 計 6 点
※ロクシタンの新フレグランスコレクション「オスマンサスアブリコ パフュームド ハンドクリーム 30mL」を含みます。
・L'OCCITANE スペシャルギフト for リラクシングタイム 計 4 点
※ギフトコレクションとスペシャルギフトは、お一人様 1 セットずつ
・エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」のご利用
・スパ施設 (プール・温泉・フィットネスジム) のご利用
・駐車場のご利用
- 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/10170110>

「香る、東京雲海」概要

ロクシタン「オスマンサスアブリコ」の香りを施した、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。18 時台以降は、金木犀やアブリコットをイメージした色にライトアップいたします。

- 期間 : 2025 年 10 月 1 日 (水) ～11 月 10 日 (月)
- 時間 : 11:10/14:10/18:10/19:10/20:10/21:10
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/loccitane_stay_and_event/#lightup

「ガーデン シークレット シグネチャートリートメント」 概要

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です。期間中は、金木犀をイメージした「オスマンサスアブリコ」のケアアイテムをお選びいただけます。

また、「オスマンサスアブリコ」のケアアイテムを選択された方には、ロクシタンプチギフトをプレゼントいたします。



- 期間 : 2025 年 9 月 1 日 (月) ～11 月 30 日 (日)
- 料金 : 56,000 円
※消費税・サービス料込
- 内容 : 150 分 (フェイシャル 90 分+ボディ 60 分)
- 場所 : 悠 YU, THE SPA by L'OCCITANE
- 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

ロクシタンとは

光と色彩に満ちた南仏オート・プロヴァンスで誕生したメゾン ロクシタンは、2026 年に創業 50 周年を迎えます。豊かな自然、ゆるやかな時の流れ、芸術、サヴォアフェール（職人の手仕事）。私たちのルーツを大切に守りながら、より力強く、より洗練された新しい美しさと贅沢をお届けします。

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に佇むホテルです。庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925 年に東広島から移築され、2025 年に 100 周年を迎えます。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、多くのデザイン賞を受賞し、「日本夜景遺産」にも登録されています。265 室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8 つのレストランやスパ、38 の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4 つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。

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：上村、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：木村 (080-4652-4168) 高橋 (080-8884-6040) 藁科 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。