

緑が溢れる新緑の季節が到来！身も心もリフレッシュされる  
「新緑イブニングハイティー」を4月15日よりスタート

～竹あかりのノスタルジックな光で癒される夜の庭園演出も登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、新芽が芽吹く新緑から初夏までお楽しみいただける「新緑イブニングハイティー」を、2024年4月15日（月）よりご提供いたします。

**◇セイボリーからデザートまで、新緑を思わせる爽やかなグリーンとビタミンカラーのメニュー！**

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、お食事をメインにゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。当ホテル人気のシェフ特製「ローストビーフ」や三段のオードブルスタンド、デザート、グラスシャンパンをセットにしてご提供する人気のメニューです。

今回、ご提供するオードブルスタンドは、新緑をイメージしたグリーン調のメニューと、旬の食材を生かした彩り鮮やかなメニューをお楽しみいただける内容です。

上段は、赤と緑のコントラストが目を惹く「メロンとトマトのコンポート」や、丸いシルエットが可愛い「真鯛のクロケット」、シャンパンと相性抜群の「アスパラガスとベーコンのキッシュ」の3種が並びます。

中段は、色鮮やかな野菜の「スティックサラダ サフランドレッシング」のほか、サクサクした食感がアクセントの「カニと根セロリ オレンジサブレ」、チーズの塩気がきいた「ゴルゴンゾーラとマスカルポーネのブリュレ」の3種をご提供。下段は、季節の食材を使用した「菜の花・生ハム・ゴマブレッドのサンドウィッチ」や、「パンナコッタとマンゴー 生姜のアクセント」など、多彩なメニュー4種をお楽しみいただけます。

また、デザートの「抹茶とオレンジのモンブラン」は、オレンジの風味が香るスポンジの上に、新緑をイメージした抹茶クリームをたっぷりしぼった、抹茶のほろ苦さとオレンジの酸味が後を引く和テイストのモンブランです。

**◇温かな光が揺らめく夜の庭園演出で目と心を保養。リラックス効果の高いヨガ体験も期間限定で登場**

竹ぼんぼりと竹まりによるやわらかな光の演出を、庭園内の3つのエリアにて、4月15日（月）から9月12日（木）で実施いたします。庭園の自然風景を引き立たせるような演出で、静けさと落ち着きを感じる、癒しのひとときをお過ごしください。

また、ゴールデンウィークの特定日で「雲の中のヨガ ～Green ヨガ～」も開催いたします。“新緑のデトックスヨガ”をテーマに、空中庭園「セレンティティ・ガーデン」で、庭園全体に広がる瑞々しい緑の芽吹きを感じながら、日々のストレスから解放されるようなレッスンをご用意いたしました。ホテルオリジナルアロマ「Healing Garden」の自然感じる香りに包まれながら、まるで雲の中にいるようなミストの空間で、極上のリラックスをご体験ください。

## 新緑イブニングハイティー 概要

- 期間 : 2024年4月15日(月)～6月30日(日)  
※完全ご予約制(前日18:00まで)で承ります。
  - 時間 : 18:00～L.O.19:30
  - 場所 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
  - 料金 : WEB予約 お一人様 8,000円  
電話予約 お一人様 9,000円  
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別途
  - 内容 : ①グラスシャンパン  
②三段のオードブルスタンド  
(上段)
    - ・メロンとトマトのコンポート
    - ・真鯛のクロケット
    - ・アスパラガスとベーコンのキッシュ(中段)
    - ・スティックサラダ サフランドレッシング
    - ・ゴルゴンゾーラとマスカルポーネのブリュレ
    - ・カニと根セロリ オレンジサブレ(下段)
    - ・パンナコッタとマンゴー 生姜のアクセント
    - ・うなぎと山椒のサブレ
    - ・舌平目のエスカベッシュ サフラン風味
    - ・菜の花・生ハム・ゴマブレッドのサンドウィッチ③シェフ特製ローストビーフ グレイビーソース・レフォール・ハーブソルト
  - ④デザート(抹茶とオレンジのモンブラン)
  - ⑤コーヒーまたは紅茶
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/eveninghighttea\\_2024-415/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/eveninghighttea_2024-415/)



## その他 概要

### 庭園演出 <竹あかり>

新緑の季節、初夏の蛍の季節、夏の季節に、3つのエリアにて、竹ぼんぼりと竹まりによるやわらかな光の演出を実施いたします。

庭園内の聴秋瀑～木春堂へ続く約25mの小路エリアに、約40本の竹ぼんぼりと約18個の竹まりを装飾。三重塔裏の椿の苔庭エリアには、約45本の竹ぼんぼりと約15個の竹まりを装飾。さらに、ホテル5階の空中庭園では、竹まり装飾をお楽しみいただけます。

蛍や木々のグリーンといった、庭園の自然風景を引き立たせるような演出で、静けさと落ち着きを感じる、癒しのひとときをお過ごしください。

- 期間 : 2024年4月15日(月)～9月12日(木)
- 時間 : 日没後～23:00(空中庭園は19:00まで)
- 場所 : 庭園の3つのエリア(椿の苔庭エリア、聴秋瀑～木春堂の小路エリア、空中庭園)

### <雲の中のヨガ ～Green ヨガ～>

- 実施日 : 2024年5月4日(土)、5日(日)、6日(月)
- 時間 : 9:00～10:00  
※受付は15分前より開始いたします。
- 場所 : 空中庭園「セレニティ・ガーデン」  
※雨天時は館内会場にご案内いたします。
- 料金 : お一人様 4,800円  
※消費税・サービス料込み  
※事前WEB決済予約制(3日前19:00まで)
- 内容 : 60分クラス
- 特典 : ホテル椿山荘東京オリジナルフレーバーティー
- その他 : ・ヨガマット、お水(500ml)、タオルはホテルにてご用意しております。  
・お着替えをご希望の方は宴会場をご案内いたします。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489(10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/sakurayoga/>



### 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。

266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：吉田、片野  
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：松野、平井、薫科  
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」をお願いいたします。