

アフタヌーンティーを“自由研究”の題材にも！小学生から学べる

英国式アフタヌーンティーマナー教室 7 月 23 日と 24 日に開催

～ほか、家族で楽しめる風鈴の絵付け等の各種体験教室も夏休み期間開催～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、英国の紅茶文化とマナーを家族で楽しく学べる「英国式アフタヌーンティーマナー教室」を 7 月 23 日（水）、24 日（木）に初開催いたします。ホテル特製の三段スタンドで提供する「サマーハニーアフタヌーンティー」を味わいながら、ティーカップの持ち方や紅茶の注ぎ方、スコーンのいただき方など、日常でも役立つ英国式の基本マナーを体験いただけます。

また、お子様の夏休み期間中には、家族で参加できる風鈴絵付けやパン・スイーツ作り、テーブルマナー教室などの各種体験教室も 7 月より順次ご提供いたします。

夏休みの主なイベント

- ホテル特製の三段スタンドでアフタヌーンティーを楽しみながら、ティーカップの持ち方やスコーンのいただき方など、紅茶の国・英国のマナーを親子で楽しく学ぶアフタヌーンティーマナー教室
- 国家検定資格取得の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や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
- 江戸時代からの伝統を受け継ぐ職人に絵付けのコツを学ぶ、風鈴絵付け体験教室&ランチビュッフェ
- ホテルのシェフが丁寧に作り方を教える パン・スイーツ作り体験教室&ランチビュッフェ

テーブルマナーでは、お子様も食べやすいお料理を召し上がりながら、国家検定資格である『日本ホテル・レストランサービス技能協会認定 レストランサービス技能士』を取得しているスタッフがナイフ・フォーク・ナプキンの使い方などをレクチャーいたします。

風鈴絵付け体験では、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、絵付けのコツを覚えてもらいながら世界に 1 つしかない自分だけの風鈴を作ることができます。パン・スイーツ作りでは、当ホテルのシェフと一緒に、パンの成形体験や、オレンジケーキ作りをお楽しみいただけます。

この夏はぜひ、親子で夏の思い出を作り、当ホテルに遊びにいらしてください。

家族で楽しむ 英国式アフタヌーンティーマナー教室

- 開催日 : 2025 年 7 月 23 日 (水)、7 月 24 日 (木)
- 時間 : 2 部制 約 120 分 ①11:00～13:00 ②14:30～16:30
- 会場 : ホテル棟 3 階 ル・ジャルダン「サロン」
- 料金 : 事前カード決済 WEB 予約限定
※消費税・サービス料 (15%) 込み
※小学生以上のお子様からご参加いただけます。18 歳未満の方は、保護者または成人の方と一緒にお申込み、ご参加ください。
※1 組 3 名様まで (お子様含む) ご予約いただけます。
- 内容 : 英国式アフタヌーンティー マナー講座
サマーハニーアフタヌーンティー
※講座中にお召し上がりいただく紅茶は、ウェルカムティーのほか 2 種類をご用意
- 特典 : スコーン 3 種のお土産付き
- お問い合わせ : 03-3943-0920 (11:00～21:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2025_afternoonteaevent/

《朝食付き》「家族で楽しむ 英国式アフタヌーンティーマナー教室 2025」ステイ

- 開催日 : 2025 年 7 月 23 日 (水)、7 月 24 日 (木)
- 料金 : プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー (45 m²)
1 室 2 名様ご利用時 86,700 円～
※消費税・サービス料 (15%) 込み、宿泊税別
- 内容 : 「家族で楽しむ 英国式アフタヌーンティーマナー教室」(チェックイン日 14:30～の回)
洋食・和食から選べるレストランでのご朝食
- お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10162980>

夏休み 家族で楽しむテーブルマナー教室 概要

- 開催日 : 2025 年 7 月 26 日 (土) ～ 8 月 17 日 (日)
※特定日開催
- 予約方法 : 事前カード決済 WEB 予約限定
- 時間 : 12:00～14:00
※30 分前より受付いたします。
※日にちにより受付場所が異なりますので、HP をご覧ください。
- 会場 : 宴会場
- 料金 : お一人様 (20 歳以上) 12,000 円
小学生～19 歳 9,600 円
※消費税・サービス料 (15%) 込み
※本イベントのご利用は小学生以上に限ります。
※18 歳未満の方のみのご参加はご遠慮ください。
※ご予約は 2 名様以上にて承ります。
- 内容 : <お食事>
お子様も食べやすく工夫がされた 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>
・お一人様 (20 歳以上)
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
・小学生～20 歳未満
ジンジャエール、赤・白グレープジュース 各一杯ずつ
- 特典 : ホテルオリジナル『テーブルマナーブック (ふりがな付き)』をプレゼント
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/manners-2025summer/>



夏休み 家族で楽しむ風鈴絵付け体験教室&ランチビュッフェ 概要

- 開催日 : 2025 年 8 月 8 日 (金)・9 日 (土)・10 日 (日)
- 予約方法 : 事前カード決済 WEB 予約限定
- 時間 : 受付・集合 10:30/体験教室 11:00~12:30/
お食事 12:30~14:00
※体験教室開始前に準備がごさいます。
集合時間にはご来館ください。
- 会場 : バンケット棟 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 11,000 円
小学生 7,250 円
幼児 (3 歳~) 6,250 円
※消費税・サービス料 (15%) 込み
※18 歳未満の方のみのご参加はご遠慮ください。
※ご予約は 2 名様以上にて承ります。
- 内容 : <体験教室>
江戸風鈴の絵付け体験
※絵具を使います。エプロンをお持ちいただくか、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。
※講師によるレクチャー中の動画・写真撮影、録音は固くお断りいたします。
<ランチ>
・お食事: 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/ws-windchime-2025s/>

夏休み 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 概要

- 開催日 : 2025 年 7 月 22 日 (火) ~ 8 月 20 日 (水)
※特定日開催
- 予約方法 : 事前カード決済 WEB 予約限定
※消費税・サービス料 (15%) 込み
※18 歳未満の方のみのご参加はご遠慮ください。
※ご予約は 2 名様以上にて承ります。
- 時間 : 受付・集合 10:30/体験教室 11:00~12:30/
お食事 12:30~14:00
※体験教室開始前に準備がごさいます。集合時間にはご来館ください。
- 会場 : バンケット棟 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 10,500 円
小学生 6,250 円
幼児 (3 歳~) 5,250 円
- 内容 : <体験教室>
パン・オレンジケーキ作り
※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)。
※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、2 日以内にお召し上がりください。
<ランチ>
・お食事: 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）
- 持ち物：エプロン
※ご参加の皆様の分をお持ちください。
- 特典：お子様限定、コック帽をプレゼント
ご参加の皆様に、パン・スイーツのレシピをプレゼント
- お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/ws-bread-2025s/>

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。

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。



100
三重塔移築百周年

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：吉田、上村、池上
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（090-9836-4769）木村（080-4652-4168）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」でお願いいたします。