

料理・ワイン・ステイで巡るイタリアの旅

日伊国交樹立 160 周年を祝う「Italia in Festa 2026」  
8 月 1 日よりスタート

～鮪×イタリアワインや記念ステイも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、日本とイタリアの国交樹立 160 周年を記念したフェア「Italia in Festa 2026」を、2026 年 8 月 1 日（土）より開催いたします。

ホテル椿山荘東京は長年にわたり国内外のお客様をお迎えし、日本の美意識や文化を発信してまいりました。一方、日本とイタリアは 1866 年の日伊修好通商条約締結以来、食や芸術、ライフスタイルなどさまざまな分野で交流を深めてきました。

このたび、日伊国交樹立 160 周年という節目にあたり、館内レストランや宿泊、ラウンジ、バーを横断し、日本とイタリアそれぞれの食文化やライフスタイルの魅力を体感いただけるフェア「Italia in Festa 2026」を展開いたします。料理・ワイン・空間演出を通じて、両国の文化や美意識が響き合う特別なひとときをお届けします。本イベントは、在日イタリア大使館による『日伊国交樹立 160 周年記念』公式ロゴ使用許可のもと開催いたします。



◇日本とイタリア、160 年の交流を料理・ワイン・空間で表現する特別企画

長年イタリア文化を発信してきた、メインダイニングであるイタリア料理「イル・テアトロ」では、日本とイタリアの食文化や伝統を融合させた特別コースに加え、南から北へとイタリアを旅するように楽しむワインフェアや、生産者を招いたメーカーズディナーを実施します。

料理を手掛けるのは、エグゼクティブシェフ フォルコリン・アルベルト（イタリア・ヴェネト州出身）。イタリア料理の技法をベースに、日本の食材や発酵文化、季節感を取り入れたメニューを通じて、両国の文化交流の歴史を表現します。

コースを象徴する一皿となるパスタ料理は、日本の米から作った米粉を使用し、イタリア伝統のラビオリに仕立てたもの。中にはホロホロ鶏の旨味を凝縮したラグーを詰め、日本とイタリアの食文化の融合を体現します。

そのほか、ポルチーニや松茸を合わせた前菜、大麦と酒粕を使用したリゾット、太刀魚と薩摩芋を組み合わせた魚料理など、両国の素材や技法を織り交ぜたコースをお楽しみいただけます。

さらに期間中は、イタリア各地の魅力をワインを通して体感いただけるグラスワインフェアを開催いたし

ます。8月は「南イタリアの輝き」、9月から10月上旬は「中部イタリアの職人技」、10月中旬からは「北イタリアの伝統と昇華」をテーマに、全27種のワインをご用意。地域ごとのテロワールや文化の違いを感じながら、イル・テアトロならではの料理とのペアリングをお楽しみいただけます。

また、生産者を招くメーカーズディナーも開催いたします。9月3日(木)にはトスカーナの名門ワイナリー「イル・ボッロ」、10月23日(金)にはピエモンテの老舗ワイナリー「ボルゴーニョ」を迎え、造り手の想いや土地のストーリーに触れながら、通常のレストラン利用では味わえない特別なペアリング体験をお楽しみいただけます。

店内では、8月1日(土)より「テーブルの上のイタリア」をテーマにした空間演出も実施いたします。イタリアを代表するブランド「ALESSI(アレッシ)」の日本法人であるアレッシジャパンの協力のもと、アイコン的なテーブルウェアやオブジェの組み合わせを通じて、日常に遊び心と美意識をもたらすイタリアのライフスタイルを表現。料理・ワイン・空間のすべてを通じて、イタリア文化の魅力をご体感いただけます。

### ◇鮭とワインの出会い、記念ステイ、展示も。館内に広がる日伊国交樹立160周年フェア

期間中は、館内各施設でも日伊国交樹立160周年を記念した企画を展開いたします。

日本料理「みゆき」では、鮭カウンターにて鮭と、イタリアワインに精通したソムリエが選ぶペアリングをご提案。日本を代表する食文化である鮭とイタリアワインの新たな出会いをお楽しみいただけます。

また、鉄板焼きカウンターでは、本フェア限定の特別メニューとして、茄子の鳴炊きをイタリア風にアレンジした一皿をご提供。仕上げにチーズとセミドライトマトを合わせ、日本とイタリア双方の食文化が融合した味わいに仕上げました。

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」では、日本のかき氷文化とイタリアを代表するデザートを掛け合わせた「かき氷～淡雪ティラミス～」をご提供いたします。

メインバー「ル・マーキー」では、今年創業200周年を迎えたイタリア・トリノ発の老舗チョコレートブランド「Caffarel(カファレル)」のジャンドゥーヤチョコレートとのペアリングや、チョコレートスプレッド「クレモーザ」で仕上げるジェラートを展開し、夜のひとときを彩ります。

さらに、9月15日(火)から11月9日(月)までの期間限定で、「イル・テアトロ」の記念ディナーと宿泊を組み合わせたステイプランを販売いたします。日本の伝統文化・美意識を感じる設えや伝統工芸品が空間を彩る、スイートルームゲスト専用のラウンジ「ル・シエル」でも、イタリアワインやイタリア食材を使用したライトミール・スイーツをご提供いたします。

また、ホテル3階「イル・テアトロ」前のショーケースでは、在日イタリア商工会議所協力のもと、イタリアに関連する展示を実施。オリーブオイルコンテストのデザイン部門受賞作品をはじめ、イタリアの食文化やものづくりの魅力をご紹介します。

レストラン、バー、ラウンジ、宿泊、展示と、ホテル全体を舞台に、日本とイタリアの文化や魅力を巡る、まるでイタリアを旅するようなひとときをお届けいたします。

特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/ItaliainFesta2026/>

## イル・テアトロ 概要

### 【Italia in Festa 2026】Armonia d'Autunno～秋の調和 日伊国交樹立160周年の絆を祝う～

- 期間 : 2026年9月15日(火)～11月9日(月)
- 時間 : 17:30～L.O.20:00
- 料金 : 20,000円  
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- 内容 : 前菜 : ボルチーニ 松茸 ズッキーニ トマト  
パスタ : 米粉ラビオリ ホロホロ鶏 カステルフランコ パプリカ  
リゾット : 大麦 酒粕 カルダモン 発酵バター ナッツ 南瓜 セージ  
魚料理 : 太刀魚 薩摩芋 柚子 サフラン  
肉料理 : 和牛フィレ肉 パースニップ 紅大根 黄人参 ヘーゼルナッツ  
デザート : 栗 リコッタ 蜂蜜 チョコレート  
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

### 【Italia in Festa 2026】トスカーナ芸術を味わう一夜“IL BORRO” メーカーズディナー

フェラガモ・ファミリーが手掛けるトスカーナの名門ワイナリー「イル・ボッロ」から生産者を招いた、一夜限りの特別ディナー。

- 開催日 : 2026年9月3日(木)
- 時間 : 受付開始18:30 スタート19:00
- 料金 : 35,000円  
※料金は料理代・ワイン代・消費税・サービス料が含まれます。
- 内容 : イル・ボッロのワインとイタリア料理のペアリングディナー

### 【Italia in Festa 2026】The Heritage of Barolo ～Borgogno メーカーズディナー～

250年以上の歴史を持つピエモンテ州の代表的なバローロ生産者・ボルゴーニョのワイン×白トリュフという至高の組み合わせをお楽しみいただけます。

- 開催日 : 2026年10月23日(金)
- 時間 : 受付開始18:30 スタート19:00
- 料金 : 65,000円  
※料金は料理代・ワイン代・消費税・サービス料が含まれます。
- 内容 : ボルゴーニョのワインと白トリュフを使用したイタリア料理のペアリングディナー

## ステイプラン 概要

### 《夕・朝食付き》DINE&STAY～イル・テアトロ～ 日伊国交樹立160周年記念ディナーステイ

- 期間 : 2026年9月15日(火)～11月9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 118,900円～  
プライムエグゼクティブスイート シティ/ガーデンビュー (60㎡)  
1室2名様ご利用時 169,300円～  
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・日伊160周年記念コースディナー ※当プラン特別メニュー  
・庭園を望む窓際席確約  
・シェフソムリエが選ぶペアリングワイン4杯  
・洋食・和食から選べるレストランでのご朝食

### 日伊国交樹立160周年記念 アニバーサリースイートステイ

- 期間 : 2026年8月1日(土)～11月9日(月)
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート  
シティ/ガーデンビュー (60㎡)  
1室2名様ご利用時 133,800円～  
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・イタリアの老舗チョコレートブランド  
「カファレル ケーキ缶」  
・スパークリング日本酒 「MIZUBASHO PURE」  
・ミニブーケ



### エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」(スイートルーム宿泊者限定)

- 期間・内容 : ①2026年8月1日(土)～9月14日(月) 期間  
<スイーツ&セイボリー 14:30～17:00>  
ボネ、カッサータ・シチリアータ  
<イブニングライトミール 17:30～20:30>  
・冷製料理  
リグーリア風カポナータ、カプレーゼ、バーニャカウダ、  
本日の冷製パスタ(日替わり)、  
ブリュスケッタ&クロスティーニバー、ミックスオリーブ  
・温製料理  
ライスコロッケ、ゼッポリーニ、トリッパのトマト煮込み



②2026年9月15日(火)～11月9日(月)期間

<スイーツ&セイボリー 14:30～17:00>

フォカッチャサンド、トルタ・サラータ、カプレーゼ、プチガトー、レモンデニッシュ、  
カッサータ・シチリアータ、金木犀香るパンナコッタ～白ワインジュレ～、ティラミスデ  
ニッシュ

## 日本料理 みゆき 概要

### 【Italia in Festa 2026】 鯨カウンターで楽しむ鯨×イタリアワインペアリング

- 期間 : 2026年8月1日(土)～11月9日(月)
- 時間 : 17:30～L.O.20:00
- 料金 : ぼたん 15,900円  
りんどう 24,300円  
イタリアワインペアリング 6,600円(オプション)  
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- 内容 : <イタリアワインペアリング>  
「発酵」と「ミネラル」をテーマにした泡・ロゼ・赤の3種  
・フェッラーリ・ペルレ  
・カラフリア(トルマレスカ)  
・コンセロレ ヴィニェ ディ サンマルコ  
※「ぼたん」もしくは「りんどう」の料金が別途必要です  
※ディナータイムの鯨カウンターはその雰囲気をお楽しみいただくため、7歳以上のお客様のご利用とさせていただきます



### 【Italia in Festa 2026】 鉄板焼きコース

ホテル伝統の『茄子の鳴炊き』がイタリアのエッセンスをまとい、『茄子の鳴炊き包み焼き トマトの香り』として鉄板焼き全コースに登場。

- 期間 : 2026年8月1日(土)～11月9日(月)
- 時間 : 17:30～L.O.20:00
- 料金 : 神楽 23,300円  
曙 29,600円  
弥生 34,900円  
春日 41,300円  
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別  
※「茄子の鳴炊き包み焼き トマトの香り」はディナーのみの提供になります。



## メンバー「ル・マーキー」 概要

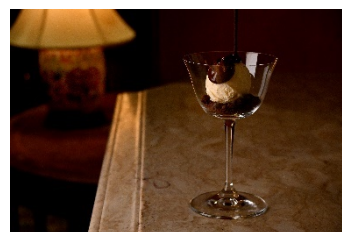
### 【Italia in Festa 2026】 チョコレートペアリングセレクション

- 期間 : 2026年8月1日(土)～11月8日(日)
- 時間 : 19:00～L.O.22:30
- 料金 : 3,800円  
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- 内容 : イタリアのチョコレート「カファレル」 ジェンドウヤ  
や和素材の伊予柑ピールチョコと、3種のドリンクから、  
お好みの一杯をお楽しみいただくペアリングプラン。



### 【Italia in Festa 2026】 マスカルポーネジェラート カファレル クレモザ添え

- 期間 : 2026年8月1日(土)～11月8日(日)
- 時間 : 19:00～L.O.22:30
- 料金 : 2,000円  
※料金は消費税込み・サービス料(15%)別
- 内容 : マスカルポーネを使ったジェラートに、イタリアの老舗チョコ  
レートブランド「カファレル」のジェンドウヤクリーム  
をたっぷりとかけたリッチなグラススイーツ。



## ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」 概要

### かき氷～淡雪ティラミス～

- 期間 : 販売中～9月27日(日)  
※土日祝限定
- 時間 : 11:00～17:00
- 料金 : 単品 3,200円  
コーヒー・紅茶付き 4,600円  
※消費税込み・サービス料(15%)別
- 内容 : 中には濃厚なマスカルポーネのジェラートを忍ばせ、ほろ苦いコーヒーゼリーとともにお召し上がりいただけます。上にはアマレットのクリームでふんわりと、サクサクとしたビスキュイが食感のアクセントに。



## 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周年を迎えました。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、2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。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。



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、その後、1955年に会社を設立しました。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、「潤いのあふる豊かな社会の実現」を目指しています。

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

ブランドムービー公開中! : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



### 〈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: 島村・岡野  
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: 木村 (080-4652-4168) 高橋 (080-8884-6040) 藁科 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp](mailto: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。