

2016年2月8日
ホテル椿山莊東京

はじまりの季節、生まれ変わるあなたへ“Spring Rejuvenation” 桜や若葉を感じる「桜buffet」、美しくリフレッシュする「クレンズステイ」など 庭園の約20種120本の桜を愛でるひととき

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2016年2月27日（土）～4月10日（日）の期間、桜の季節に合わせたイベント、レストラン、宿泊プランをご用意いたします。

ホテル椿山莊東京の広大な庭園に咲く、約20種類120本の桜。2月中旬より早咲きの河津桜や寒緋桜などが咲きはじめ、ソメイヨシノや遅咲きの八重桜など、4月まで途切れなく華麗な桜をお楽しみいただけます。幻想的な夜桜のライトアップや、最寄り駅「江戸川橋」から続く、都内屈指の桜景色「神田川沿いの桜並木」も絶景です。

桜が咲き、舞い散り、やがて新緑が芽吹く、はじまりの季節。“心身を新たに生まれ変わりたい”そんな想いが湧き上がるこのひととき。ホテル椿山莊東京では、「Spring Rejuvenation ～新しいあなたへ～」をテーマに、生まれ変わる皆様を祝福し応援します。活力をくれる春の彩りや食材の桜buffetや、春の息吹を感じるレストランメニュー、冬に蓄積した老廃物を美しくデトックスするクレンズステイプランなど。

まるで蘇った自身を祝っているかのような美しきホテル椿山莊東京の桜景色の中で、心もからだも優雅に、リフレッシュしませんか？



上「桜buffet」

下イル・テアトロ『チリエージョ〜桜舞う〜』

神田川沿いの桜並木

はじまりの季節に贈るブッフェ、レストランメニューの登場！

『桜ブッフェ』

桜花繚乱、それはまるで蘇った自身を祝っているかのような美しき桜景色。はじまりの季節に贈る、生まれ変わるあなたへのキューピース。桜や若葉を感じる桜ブッフェをご用意いたします。ランチでは、この季節ならではのちらし寿司や、旬の菜の花を添えたビーフソテー、桜を練り込んだほんのりピンク色のパスタなど、春を感じる和洋のブッフェをお楽しみいただけます。さらに、芽ぶきの美しさを料理で表現した初登場のグリーンカレーソースをかけるサフランピラフをお召し上がりいただけます。

ディナーでは、マグロやカンパチ、カニや鯛を使ったにぎり寿司や、かぐわしい牛肉のステーキなど春の宴にふさわしい華やかな食材が並びます。さらに手羽元の赤ワイン煮込みも春の色合いです。お食事の前後の庭園での夜桜観賞とあわせてご堪能ください。

イタリア料理「イル・テアトロ」『チリエージョ～桜舞う～』

春の門出にお祝いの気持ちを詰め込んで、極上のコースを仕立てました。この季節に一番美味しい食材を、庭園の桜の情景を描くかのように、美しい一皿に。芳醇な春トリュフをたっぷり添えた仔牛フィレなど春の息吹を視覚・味覚の両方でお楽しみください。



石焼き料理「木春堂」『石焼きランチ～春の宴～』『石焼会席～春爛漫～』

富士山の溶岩石で、油を使わず素材そのままの美味しさを堪能いただけるメニューです。和牛と新鮮な魚介のグリルは、この春限定の白ワインソースでさっぱりと仕上げます。可憐な小鉢の先付で和洋折衷の春をご賞味ください。



日本料理「みゆき」『花見御膳～悠々～』『向春会席』

ランチタイムにご提供する『花見御膳～悠々～』は、花に見立てた食材を散らし、彩り鮮やかに。先付から甘味まで、美しい春を彩る桜尽くしの繊細で優美な料理を。海山の幸をバランス良く効かせた匠のこだわりをご堪能ください。

ディナータイムには、春の食材をふんだんに使った季節感あふれる『向春会席』をご用意。ライトに照らされ幻想的に輝く庭園の三重塔と夜桜を眺めながら、しっとりとした大人の春を。



カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『さくらのかほり』

桜吹雪に見立てたキヌアやアサイーなどのスーパーフードや、デトックス効果が期待できる野菜などを惜しみなく用いたヘルシーで鮮やかなコースです。随所に春らしさを散りばめたコースメニューをランチ・ディナーで、お楽しみいただけます。



そば処「無茶庵」『そば御膳～舞桜～』『そば会席～桜物語～』

庭園内でひとときわ静寂に包まれた場所にたたずむそば処です。この時期限定の色彩やかな桜そばを茶の花浸し、香魚の天ぷらとともにご提供する春満載の御膳をお召し上がりいただけます。



ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『桜アフタヌーンティー』『桜イブニングキュートティー』

桜のムースやゼリーなど、彩り華やかな桜色のスイーツが並び、春を感じていただけるアフタヌーンティーをご用意しました。桜やよもぎのスコーンなど、日本の春を表現したメニューも登場。約20種類以上の茶葉から自由にお選びいただける紅茶とともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

さらに、夜でも優雅なティータイムを楽しめる「桜イブニングキュートティー」(1日20食限定)。アフタヌーンティー同様のスイーツとサンドウィッチに加えて、夜だけに楽しめる大人のスイーツをご用意いたします。お仕事帰りにおすすめです。



メインバー「ル・マーキー」『桜咲くデトックスカクテル3種』

“心身新たに、生まれ変わりたい”そんな気持ちが湧き上がるこの素敵な瞬間を特別なカクテルで祝福。エルダーフラワー、ローズヒップ、などハーブを使用した癒しとデトックスがテーマのカクテルをお楽しみください。



『クレンジングステイプラン』

若葉の呼吸を感じながらデトックス。スパやヘルシーブレイクファーストで心身ともに新たなエネルギーをチャージしていただけるプランです。冬に蓄積した老廃物や疲れを美しくリセットし、朝食・運動・睡眠の時間をしっかりとって心も体も優雅にリフレッシュいただけます。

全天候型温水プールや露天ジャグジー、温泉など、潤いと安らぎをもたらす施設がご利用いただけます。ウェアやシューズのレンタルも特典に含むので、スパのフィットネスジムで、大きな筋肉の運動と有酸素運動でひと汗かいたあとは、ゆっくりとお過ごしください。

森の中で目覚めた朝は、レストランカルームサービスでヘルシーブレイクファーストをお楽しみください。

■各プランの概要

「桜ブッフェ」 ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00~20:00)

- | | | |
|-----|--------|---|
| ■期間 | : ランチ | 2016年2月27日(土)~4月10日(日) |
| | : ディナー | 2016年2月27日(土)~3月6日(日)の金土日
2016年3月11日(金)~4月10日(日) |
| ■会場 | : 宴会場 | |
| ■時間 | : ランチ | 受付 11:30~ 食事 12:00~13:30 |
| | : ディナー | 受付 18:30~ 食事 19:00~21:00 |
| ■料金 | : ランチ | 大人 4,200円、小学生 2,600円、幼児 1,600円(3歳~) |

※大人のみ 3/12 (土) ~4/10 (日) は、600 円増しになります。

ディナー 大人 7,800 円、小学生 3,100 円、幼児 2,100 円 (3 歳~)

※消費税、サービス料込

- 食事 : 和洋ブッフェ、フリードリンク (昼: ソフトドリンク、夜: ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)
- URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/74569f6cadea28a.html>

イタリア料理「イル・テアトロ」『チリエージョ〜桜舞う〜』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016 年 2 月 27 日 (土) ~4 月 10 日 (日)
- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30 / ディナー 17:30~L.O.21:00
- 料金 : ランチ 5,500 円 / ディナー 16,500 円 ※消費税込、サービス料別
- URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/6556a04a6d2491e.html>

石焼料理「木春堂」『石焼きランチ〜春の宴〜』『石焼会席〜春爛漫〜』 ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016 年 2 月 27 日 (土) ~4 月 10 日 (日)
- 時間 : ランチ平日 11:30~L.O.14:30、土日祝 11:30~L.O.15:00
ディナー 17:00~L.O.20:00
- 料金 : ランチ 5,500 円 / ディナー 16,500 円 ※消費税込・サービス料別
- URL : ランチ
<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/87569cd1cdcaf0e.html>
ディナー
<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/64569cce2aaca5e.html>

日本料理「みゆき」『花見御膳〜悠々〜』 / 『向春会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016 年 2 月 27 日 (土) ~4 月 10 日 (日)
- 時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30 / ディナー 17:30~L.O.21:00
- 料金 : ランチ 5,500 円 / ディナー 16,500 円 ※消費税込・サービス料別
- URL : ランチ
<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/65569cd2712b1b7.html>
ディナー
<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/6956b4474a58b6b.html>

カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」『さくらのかほり』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016 年 2 月 27 日 (土) ~4 月 10 日 (日)
- 時間 : 11:30~L.O.22:00
- 料金 : ランチ 4,800 円 / ディナー 6,900 円 ※消費税込・サービス料別
- URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/7256a04acc7a379.html>

そば処「無茶庵」『そば御膳〜舞桜〜』『そば会席〜桜物語〜』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016 年 2 月 27 日 (土) ~4 月 10 日 (日)
- 時間 : ランチ平日 11:30~L.O.15:00、土日祝 11:30~L.O.15:30
ディナー 17:00~L.O.20:00
- 料金 : ランチ 4,000 円 / ディナー 6,500 円 ※消費税込・サービス料別
- URL : 『そば御膳〜舞桜〜』
<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/93569cd4440ee96.html>
『そば会席〜桜物語〜』

<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/66569cd511241e9.html>

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」『桜アフタヌーンティー』『桜イブニングキョートティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30~22:00)

- 期間 : 2016年2月27日(土)~4月10日(日)
■時間 : 「桜アフタヌーンティー」
12:00~L.O.18:00 ※ご予約は平日のみ承っております。
「桜イブニングキョートティー」
18:00~L.O.21:30
■店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
■料金 : 「桜アフタヌーンティー」3,800円
「桜イブニングキョートティー」3,000円
※消費税込・サービス料別
■URL : 「桜アフタヌーンティー」
<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/38569cc68cbc541.html>
「桜イブニングキョートティー」
<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/40569cb9152ea21.html>

メインバー「ル・マーキー」『桜咲くデトックスカクテル(3種)』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00~24:00)

- 期間 : 2016年2月27日(土)~4月10日(日)
■時間 : 18:00~L.O.24:00
■料金 : 各2,000円 ※消費税込・サービス料別
■メニュー : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/16569c852b0f96f.html>

『クレンジステイプラン』ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年2月27日(土)~2016年5月19日(木)
■料金 : スーペリア (45㎡)
シティビュー 1室2名様ご利用 お一人様 ¥21,930~
※金・土・日・休前日は追加料金がかかります。
※料金は、消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途申し受けます。
※1室1名様、1室3名様でも、またガーデンビューでもご利用いただけます。
※当プランはご宿泊の2日前までのご予約となります。
■内容 : ①ヘルシーブレイクファースト MENU
・フレッシュジュース又は本日のジュース
・ハウレン草とカッターチーズを詰めたエッグホワイトのクレープ
・スモークしたメカジキとガーデンサラダ
・ヘルシーマフィンと各種ブレッド
・コーヒー又は紅茶
②スパ施設ご利用付き
③ウェア(上・下・靴)3点セットをお貸し出し
■URL : https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?hi_id=47&lang=ja-JP&smp_id=348

※プランメニューは内容が変更になることがございます。ご了承ください。

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 マーケティング課 担当: 山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com