

報道関係各位

2018年3月1日
ホテル椿山荘東京

自分より家族を優先するお母様へ、母の日に記憶に残る優雅なひとときを
悠 YU, THE SPA 心も解きほぐすローズトリートメント
イタリア料理、料亭、日本料理、石焼料理で感謝の気持ちを込めた華やかなコースも

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、日ごろ家族のために忙しく働くお母様のために、疲れをそっと和らげ優しい気持ちへと導くトリートメントや、母娘や家族と一緒に過ごす時間をプレゼントできる、母の日プランを販売いたします。

“モノ消費”から“コト消費”へ移行していると言われ、世代を超えて人々の興味・関心は、より経験重視型である“コト”へと推移しています。悠 YU, THE SPA では、ローズの香りに包まれ、気持ちを開放できるトリートメントをご用意いたします。予定にあわせてお使いいただきやすいギフトチケットでのご準備も承ります。

また、イタリア料理「イル・テアトロ」、料亭「錦水」、日本料理「みゆき」、石焼料理「木春堂」の4店舗にて、日ごろの感謝の気持ちを込めてご家族で集う母の日メニューを2018年4月28日（土）～5月13日（日）の期間、ランチとディナーをご用意いたします。さらに、乾杯用スパークリングワイン、メッセージ付きデザートやミニブーケなど、特典もお付けしています。ともに過ごす時間を大切に、記憶に残るホテル椿山荘東京の“コト”ギフトをお贈りいただけます。

なかなか直接伝えることが出来ない感謝の気持ちをトリートメントのギフトチケットや、特典付きのお食事で、お母様に伝えてみてはいかがでしょうか。



悠 YU, THE SPA ギフトチケット

■ 悠 YU, THE SPA ローズの香りに包まれるフェイシャルトリートメント

エイジングケアのオイルを使用するフェイシャルに、腕とハンドのオイルトリートメントと頭皮をほぐすトリートメントを加えた母の日スペシャルプランです。トリートメント前に温泉やサウナで身体を温め、オイルトリートメントで血行を促すことで、フェイシャルトリートメントの仕上がりも数段アップ。明るく艶やかな肌で若々しい印象に仕上がります。ボディケアにはリラクゼーション効果が高く、肌の保湿効果と幸福感を高めるローズオイルを使用します。ロマンティックなローズの香りで肌も心も弾むトリートメントです。ラグジュアリーなひとときをお届けする“コト”のプレゼントとして、「ギフトチケット」もご用意いたします。



■ 紅茶を片手に語らうステイ 「ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite」

母娘でホテルステイを楽しむなら、スイートルームで親子水入らずで過ごすプチ贅沢を。スパークリングワインとともに、特別にアフタヌーンティーをお部屋へお届けいたします。

日々の喧噪からひととき離れ、時間の流れがゆっくりと感じられるかのような寛ぎのステイで、普段なかなか伝えられないお母様への感謝の気持ちを伝えてみてはいかがでしょうか。



■ イタリア料理、料亭、日本料理、石焼料理で、ご家族そろって感謝する母の日

普段、感謝の気持ちを素直に伝えられない。そんな方のためにイタリア料理「イル・テアトロ」では、お母様との素敵な時間を演出するコース料理をご用意しました。

見た目も愛らしいデザート、「ショコラケースに入った苺のティラミスプレゼント」は可愛らしいお母様へ。

和の趣がお似合いのお母様には、数寄屋造りの料亭「錦水」でゆっくりといただく会席料理を。伊勢海老黄金焼き、黒毛和牛ろーす、鯛御飯など、感謝の気持ちを伝えるにふさわしい食材を揃え、和の雰囲気をご存分にお楽しみいただける会席料理をご用意いたします。

日本料理「みゆき」では、感謝の気持ちを華やかに表現！エディブルフラワーで彩った先付や伝統の米茄子鳴炊き、車海老など繊細な日本料理と庭園の眺望をどうぞ。

石焼料理「木春堂」では、国産牛フィレとサーロイン、車海老などを、富士山の溶岩石でじっくりと焼き上げてご提供します。ご家族で石焼き料理を囲みながらの思い出に残る母の日をお過ごしいただけます。

こちらの4つのレストランでは、母の日の思い出作りの特典として、乾杯用スパークリングワイン（ソフトドリンクでも可）、メッセージ付きデザート、記念撮影とミニブーケをお付けしています。



■ 母の日プラン概要

「悠 YU, THE SPA」エイジリペア・フェイシャル ハンド&ヘッドリチュアル 90分

ご予約・お問い合わせ 03-3943-4785 (10:00~21:00)

■販売期間 : 2018年4月1日(日)~6月30日(土)

※ギフトチケットでご購入の場合、有効期限は8月末までとなります。

除外日は別途お問い合わせください。

- 料金 : 25,000 円 (消費税込)
- トリートメント 90 分
ローズクレンジング&スクラブ、ローズマスク、目元トリートメントなど
 - 温泉・サウナのご利用 60 分
※温泉・サウナはトリートメントの前にご利用いただけます。
※温泉は、加水・加温・ろ過・消毒をいたしております。

ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (10:00~20:00)

- 販売期間 : ~2018年5月17日(木) ※1日3室限定
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート
シティービュー 1室2名様ご利用 お一人様¥30,000~
ガーデンビュー 1室2名様ご利用 お一人様¥33,500~
※消費税・サービス料込、宿泊税別
- 内容 : ・1泊
- ・ル・ジャルダンのアフタヌーンティーをスイートにお届け (15:00~18:00)
 - ・スパークリングワイン ボトル1本/1室
 - ・選べるご朝食 (洋食・和食・ルームサービスより)
 - ・パゴダラウンジのご利用 (スイートルームゲスト限定ラウンジ)
- ※3日前までにご予約が必要です

URL : https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?lang=ja-JP&hi_id=47&smp_id=491

レストラン概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2018年4月28日(土)~5月13日(日)
- 共通特典 : 乾杯用スパークリングワイン又はソフトドリンク (お一人様1杯)、
メッセージ付きデザート、記念写真、ミニブーケ。
【平日特典】4名様以上のご利用で個室料無料。
※土日祝、または平日に4名様以下で個室をご利用の場合には
別途個室料を頂戴いたします。

イタリア料理「イル・テアトロ」『Festa della mamma』

- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30 デイナー 17:30~L.O.20:30
- 料金 : 13,000 円 ※消費税込み・サービス料別途
- メニュー : ・本日のアミューズ
- ・お祝いの小さな5種類のアンティパストミスト
 - ・紅白に彩るタリオリーニと濃厚なクロスターチェのクリームソース
 - ・香草でマリネシソテーした香ばしい鱈 アッチューガのクリームソース
じゃが芋と合わせた柔らかいポレンタ添え
 - ・牛サーロインのグリリアータとフォアグラのグラティナー トリュフソース
 - ・ショコラケースに入った苺のティラミスのプレゼント
バニラアイスのクネル入り
 - ・エスプレッソ、コーヒー又は紅茶

料亭「錦水」『母の日プラン』

- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 料金 : 18,000円 ※消費税込み・サービス料別途
- メニュー : 【前菜】 新緑の彩り盛り
 - 【吸物】 蛤真丈 青味 人参 茸 柚子
 - 【造り】 鯛そぎ造り 鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
 - 【炊合せ】 季節の炊き合わせ
 - 【焼物】 伊勢海老黄金焼き はじかみ
野菜の衣揚げ 抹茶塩
黒毛和牛ろーす小角網焼き
 - 【温物】 ふかひれ玉地蒸し 百合根 銀杏 花びら茸 銀鮓
 - 【酢物】 本日の酢の物
 - 【食事】 白御飯(国産米) ちりめん山椒煮 または 鯛御飯
 - 【留め椀】 赤出汁
 - 【香の物】 三種盛り
 - 【果物】 盛り合わせ
 - 【甘味】 和菓子

日本料理「みゆき」『やわら会席』

- 時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30 デイナー17:30~L.O.21:00
- 料金 : 12,000円 ※消費税込み・サービス料別途
- メニュー : 【先付】 蓬豆腐 蛸烏賊の白酢和え 蓴菜 真砂和え 飾りサーモン 百合根玉地蒸
エディブルフラワーと帆立のサラダ
 - 【吸物】 海老氷柱 かいそう麺 独活 青味 柚子
 - 【造り】 烏賊細作り 甘海老 妻いろいろ
 - 【煮物】 米茄子鳴炊き 車海老 刻み葱 糸搔き 針唐辛子
 - 【強肴】 甘鯛包み焼 うすい餡 イクラ
 - 【揚げ物】 茗荷 オクラ 蓮根玄米揚げ 檸檬 抹茶塩
 - 【蒸し物】 臍湯葉 生うに 山葵 鱈甲餡 生海苔
 - 【食事】 手毬寿司五貫 留め椀
 - 【水菓子】 アイス三種盛と和菓子

石焼料理「木春堂」『Love for Mom』

- 時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30 (土日祝 ~L.O.15:00) デイナー17:00~L.O.20:00
- 料金 : 12,000円 ※消費税込み・サービス料別途
- メニュー : 【前菜】 筍と烏賊の木の芽味噌掛け 玉あられ
細魚小袖寿司 帆立雲丹焼き 酢取り茗荷
トマト豆腐 デイル ブロッコリー胡麻和え
 - 【造り】 本日の二種盛り 妻一式
 - 【富士山溶岩石】 国産牛フィレ 30g 国産牛サーロイン 40g
車海老 白身魚 帆立 野菜三種盛り
 - 【箸休め】 鮎並の揚げだし 車麩 万願寺唐辛子 青豆餡
 - 【留め椀】 赤出汁
 - 【御飯】 筍ご飯
 - 【香の物】 盛合わせ
 - 【甘味】 本日のもの

■「ホテル椿山荘東京」とは

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。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267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、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「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「LVX 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 マーケティング課 担当：大野・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com