

約600年前の室町時代に、広島県東広島市の篁山竹林寺に建立されたとされる塔

2025年に移築100周年を迎える
国指定登録有形文化財「三重塔」を祝う
各種記念プランを1月8日（木）よりスタート

～東広島にある賀茂鶴酒造の日本酒を使用したお食事や100万円ステイプランなど多数～



2025年、ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）のさながら森のような庭園の丘の上に聳え立つ国指定登録有形文化財「三重塔」は、広島県東広島市の篁山竹林寺から移築され100年を迎えます。

それに伴い、館内レストランでは建立された東広島にまつわるお食事プランや、ごゆっくりと三重塔をお楽しみいただけるステイプラン「三重塔移築100周年記念 ～ラグジュアリーステイ～」などを、2025年1月8日（木）からご提供いたします。

特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/100th-pagoda/>

庭園を見守るように立つ三重塔は、1925年に東広島の篁山竹林寺から藤田平太郎男爵により椿山荘に移築されました。従来の建築様式から室町時代末期に建立されたと考えられていましたが、2010年に行われた移築後初の「平成の大改修」における年輪年代測定法での調査により、1420年頃（室町時代前期）の部材が使われていることが判明。東京都区内に現存する古塔は、旧寛永寺五重塔（江戸時代）と本門寺五重塔（江戸時代）、椿山荘三重塔だけであり、貴重な文化財です。

◇三重塔の故郷・広島県東広島市の賀茂鶴酒造の日本酒を使用したお食事が登場

今回の100周年を記念して、日本酒の銘醸地としても知られ、三重塔が建立された広島県東広島市西条で、創業150年以上の歴史を誇る、賀茂鶴酒造の日本酒や酒粕を使用したお食事を、日本料理「みゆき」とイタリア料理「イル・テアトロ」にてご提供いたします。



日本料理「みゆき」では、賀茂鶴酒造の厳しい酒造りの合間に、体力を養うことができるまかない料理として生まれた「美酒鍋」をご用意。鳥の砂肝をメインに、白菜やネギを入れ、塩とコショウ、目の前にあるお酒だけで水を一切使わずに味付けした料理で、蔵人たちの心身を癒やすだけでなく、鍋を囲むことで語りの場が生まれるとして喜ばれていたとされています。

また、イタリア料理「イル・テアトロ」では、イタリアの中でも特に寒いと言われている北イタリアの郷土料理をヒントに、賀茂鶴酒造の酒粕を使用したリゾットや、賀茂鶴酒造の梅酒をセミフレッドに用いたデザートなどをご提供いたします。

移築100周年を迎える三重塔の故郷・東広島に想いを馳せながら、心も体もあたたかくなるようなお食事をぜひお楽しみください。

◇ご家族やパートナーと。様々な楽しみ方ができる100周年を記念したステイプランが登場！

当ホテルのスイートルームにご宿泊する「三重塔移築100周年記念～ラグジュアリーステイ～」は、2泊中のご夕食を料亭「錦水」、イタリア料理「イル・テアトロ」の個室でそれぞれコース料理にてお楽しみいただけるほか、メンバー「ル・マーキー」の名物「Hundred (100) マティーニセレクション」からお好きなマティーニを一杯お楽しみいただけます。お部屋からは三重塔を眺めることができ、ホテルスタッフが塔を中心とした庭園内の史蹟等について説明しながらご案内するプライベートガーデンツアーがついているなど、三重塔について知り、当ホテルをご満喫いただける記念プランです。

その他、日本料理「みゆき」でご提供する美酒鍋のディナーをお楽しみいただける「三重塔移築100周年記念～美酒鍋ディナー付きステイ～」もご提供いたします。

各種レストラン概要

日本料理「みゆき」

日本料理「みゆき」では、ほっこりと心までおいしさの染み渡る「美酒鍋」を御膳やコース料理で、賀茂鶴酒造の日本酒とともにご提供いたします。

■期間 : 2025年1月8日(水)～2月6日(木)

■時間 : ランチ 平日 11:30～L.O.13:30
土日祝 11:30～L.O.14:30
ディナー 17:30～L.O.20:00

■店舗 : 日本料理「みゆき」

■料金 : <美酒鍋を含むコース>

悠楽御膳 お一人様 5,700円

※平日ランチ限定

華 お一人様 7,400円

※ランチ限定

蘭 お一人様 15,200円

※ディナー限定

<美酒鍋を含むコース+日本酒セット>

華 2名様 17,500円

※ランチ限定

蘭 2名様 33,500円

※ディナー限定



※日本酒セットは2名様より承ります。
※料金は消費税込み、サービス料（15%）別途

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/miyuki_newyear2025/

■内容：《悠楽御膳》

- ・先付 帆立豆腐 芹 山葵 いくら
- ・小皿 ごとみナッツ和え 白魚揚げ煮 黄身酢
- ・造り 鰯炙り 黒糖醤油 若芽 柚子胡椒 かぼす
- ・組肴三種 美酒鍋 賀茂鶴 本醸造上等酒 春菊 温玉
鱈露味噌焼
筍海老南瓜揚げ 菜の花
- ・食事 ちりめん山椒おこわ 香の物 止椀
- ・甘味 本日のデザート

《華》

「悠楽御膳」の内容に、吸物（ずわい蟹湯葉真丈 番茶吉野仕立て 占地 丸大根 丸人参 青味）が追加となります。

《蘭》

- ・前菜 煮鮑肝酢餡 数の子味噌漬け 胡瓜博多 八頭煎り出し 辛子
餅花（唐墨餅 百合根紅梅 黒豆）
- ・お凌ぎ 虎河豚小袖寿司
- ・吸物 金時人参摺り流し 牛蒡丸 蒟蒻
- ・造り 本日の三種 あしらい
- ・蓋物 美酒鍋 賀茂鶴 本醸造上等酒 春菊 温玉
- ・焼物 雲子焼と焼筍 木の芽 真鱈唐揚げ 菜の花 酢橘
- ・食事 鰻赤飯蒸し 香の物 止椀
- ・甘味 水菓子

《日本酒セット》

お料理に合わせ、賀茂鶴酒造の日本酒をご提供いたします。

- ・大吟醸 特製ゴールド賀茂鶴 180ml
- ・特別本醸造 超特撰特等酒 1合

イタリア料理「イル・テアトロ」

北イタリアの郷土料理をヒントに、新春に相応しい縁起が良いとされる食材を使いながらアレンジを加えたコースです。広島のお酒蔵元である賀茂鶴酒造の酒粕を使ったリゾットや、賀茂鶴酒造の梅酒をセミフレッドに用いたデザートなど、移築100周年を迎える三重塔の故郷・広島とのコラボレーションメニューも、存分にご賞味ください。

■期間：2025年1月8日（水）～2月6日（木）

■時間：ディナー 17:30～L.O.20:00

■店舗：イタリア料理「イル・テアトロ」

■料金：お一人様 19,100円

※料金は消費税込み、サービス料（15%）別途

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/allinizio-della-primavera-nel-bosco/>

■内容：《新春の森》

- ・アンティパスト
- ・パスタ
- ・リゾット（賀茂鶴酒造酒粕使用）
- ・魚料理
- ・肉料理
- ・賀茂鶴酒造 純米酒仕込 梅酒を使用したドルチェ
- ・エスプレッソ、コーヒまたは紅茶



料亭「錦水」

新年ならではの寒鰯や伊勢海老、数の子、蟹、筍など縁起もの食材を満載にした会席をご堪能ください。移築 100 周年を迎える三重塔にちなみ、ローストした和牛ロースとインカのみめざめで三重塔を模した美味を勧肴にご用意しています。雲海を想わせるスモークの演出も楽しい一品です。伊勢海老を海鼠腸とともに焼き上げた焼物や、京都の伝統料理である芋棒（棒鱈と海老芋の炊き合わせ）にも、錦水ならではの、匠の技が光ります。

- 期間 : 2025 年 1 月 8 日 (水) ~ 2 月 6 日 (木)
- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 店舗 : 料亭「錦水」
- 料金 : お一人様 26,000 円
※料金は消費税込み、サービス料 (20%) および個室料別途
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui_newyear/
- 内容 : 《福寿草会席》



- ・前菜 数の子山葵白和え 細魚翁和え 本鮪オイル煮 福寿草露の臺 姫慈姑
- ・吸物 京都・愛宕山麓の水を用いて 鱈沢煮椀
牛蒡 人参 絹さや 舞茸 白髪葱 新芽
- ・造り 寒鰯の食べ比べ 妻一式 燻製醤油 岩塩 鬼卸し
- ・焼物 伊勢海老海鼠腸焼き 筍木の芽焼き 雪輪蓮根
- ・勧肴 三重塔移築百周年記念 黒毛和牛ロースとインカの目覚めの博多 九条葱ソース
- ・箸休め 黒豆松葉刺し 竹蒿苜蓿西京漬け 丁呂木梅煮
- ・強肴 棒鱈と海老芋の炊き合わせ 青味 人参 針柚子
- ・食事 蟹と帆立の蒸し御飯
- ・止椀 白味噌仕立て
- ・香の物 三種盛り
- ・果物 盛り合せ
- ・甘味 和菓子

宿泊プラン概要

三重塔移築 100 周年記念 ~ラグジュアリーステイ~

三重塔移築 100 周年を祝し、2 名様 2 泊 100 万円の記念ステイプラン。

- 期間 : 2025 年 1 月 8 日 (水) ~ 12 月 28 日 (日)
- 料金 : アンバサダースイート
2 泊 2 名様ご利用 1,000,000 円
※消費税・サービス料込、宿泊税別
- 内容 : ・料亭「錦水」、イタリア料理「イル・テアトロ」個室でのディナー (各日大人人数分)
・メインバー「ル・マーキー」にて「Hundred (100) マティニーセレクション」の中から
お一人様 1 滞在につき 1 杯
・プライベートガーデンツアー ※1 滞在につき 1 回
・選べるご朝食 (エグゼクティブラウンジ・ルームサービス・洋食、和食レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00~20:00)
- ご予約開始日 : 2024 年 12 月 9 日 (月)



三重塔移築 100 周年記念 ~美酒鍋ディナー付きステイ~

三重塔の故郷・東広島の地酒を使ったメニューのディナー付きステイプラン。

- 期間 : 2025 年 1 月 8 日 (水) ~ 2 月 6 日 (木)
- 料金 : プライムスーペリア ガーデンビュー (45 m²)
1 室 2 名様ご利用 108,100 円~
※消費税・サービス料込、宿泊税別
- 内容 : ・日本料理「みゆき」にて美酒鍋を含むコース、ワンドリンク付き (人数分)
・本「椿山荘三重塔」お一人様一冊
・三重塔移築 100 周年記念絵馬 お一人様一枚
・選べるご朝食 (洋食・和食レストラン)

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00~20:00)

■ご予約開始日 : 2024年12月9日(月)~

【ご参考】ホテル椿山荘東京の三重塔について

◇三重塔とは

平安時代の歌人として名高い、小野篁(おのたかむら)にゆかりのある寺院、篁山竹林寺に創建されたものを起源とします。藤田組の二代目当主であり、また名園椿山荘を築き上げた山縣有朋公爵の意思を受け継ぎ、庭園維持に尽力していた藤田平太郎男爵は、三重塔を購入し、1925年に現在のホテル椿山荘東京の庭園の地に移築し庭園の風情を高めました。



100
三重塔移築百周年

◇ホテル椿山荘東京の三重塔の歴史

- 1420年頃 広島・東広島 篁山竹林寺に三重塔 建立か
調査により、室町時代前期の部材が使われていることが判明
- 1925年 台風により二、三層目が大破していた三重塔を、藤田組二代目当主・藤田平太郎男爵が購入し、現在の椿山荘庭園に移築
藤田平太郎は、奈良の骨董商・大隅安三郎を通じて購入し、奈良の宮大工・山賀熊吉により修復された可能性
- 1945年 東京大空襲に襲われ、大半が灰燼に帰してしまっただが、三重塔は奇跡的に焼失を免れる
- 1952年 藤田観光創業者の小川栄一によりガーデンレストラン「椿山荘」オープン
- 2003年 国指定登録有形文化財に「椿山荘三重塔」が登録
- 2010年 三重塔移築後初の「平成の大改修」を実施
- 2011年 本尊「聖観世音菩薩(しょうかんぜおんぼさつ)」を奉安し、三重塔は新たに「圓通閣(えんつうかく)」と命名される
- 2025年 三重塔移築100周年を迎える

特設ページ: <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/100th-pagoda/>

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。

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: 園部、吉田、橋本

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、平井、藁科

TEL:03-6863-3377 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。