

報道関係各位

2017年10月30日
ホテル椿山荘東京

色鮮やかに咲き誇る新年の風物詩“椿”を五感で体感
新春にふさわしい心華やぐ縁起の良い新メニューが登場！
～華やかなレストランメニュー、ステイプラン、和食buffetなど～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、椿が美しく咲き誇る季節に合わせて、2018年1月4日（木）～2月14日（水）まで、旬の食材を使用した新年の幕開けを祝う縁起のよい、レストランのコース料理や会席料理、和室スイートステイプランなどをご用意しています。



イル・テアトロ『IL SALTARE～さらなる飛躍～』

和食では、京野菜や九絵、旬の鱧場蟹など冬の幸を堪能する料亭「錦水」。伊勢海老や河豚など、真冬から、春にかけての旬の美味しさを艶やかにつめこんだ料理を楽しむ日本料理「みゆき」。椿の季節の前菜、黒毛和牛フィレや京都産の合鴨ロースなどを富士山の溶岩石でじっくりと焼き上げる、石焼料理「木春堂」。洋食では、ロゼ色のゼリーを纏った前菜のインサラータ・マーレや、紅白の“タリオリーニ”パスタなど、祝福にちなんだメニューが揃うイタリア料理「イル・テアトロ」。各レストランにて、新春ならではのメニューを多数ご用意しています。

新春、庭園に咲き誇るのは美しく艶やかな椿の花。南北朝時代より「つばきやま」と呼ばれ、椿の景勝地として知られる当ホテルの庭園には、現在では約100種1000本の椿が次々に花開きます。鮮やかな椿と、縁起の良い様々なお料理やプランをぜひご堪能ください。

■料亭「錦水」『曙椿会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

新春の特別なお席を華やかに彩る食材を、繊細な技術が光る『曙椿会席』。幻の大根と呼ばれる京都の伝統野菜・佐波賀大根を丹後なまこと金時人参とともにご用意。伊勢海老若狭焼きと鮑塩釜焼きは、喜びの盛り合わせと名付け、新しい年に豪華さを添えて。錦水特製鍋は九絵と旬の鱒場蟹で、淡泊ながらあぶらの乗った美しい白身が奏でる上品な味わいは格別です。季節の風雅を愛でる数奇屋造りの料亭ならではの座敷で、ごゆっくりお過ごしください。



- 期間 : 2018年1月4日(木)～2月14日(水)
- 時間 : 11:30～L.O.20:00
- 料金 : 22,000円 ※消費税込、サービス料・個室料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/9359cdd7643bdef.html>

■石焼料理「木春堂」『石焼ランチ～小春～』『石焼会席～初若菜～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

石焼料理「木春堂」では、ランチとディナーで、富士山の溶岩焼きをメインとしたコースをご用意しています。

ランチの『石焼ランチ～小春～』には、椿の時期にぴったりの、蒸し鮭のサラダに自家製椿オイルドレッシングを。メインは、国産牛サーロインと国産豚ロースを、野菜と一緒に豪快に焼きあげてお楽しみください。御飯のお供には半日以上じっくり炊き込みトロトロに仕上げた牛肉の生姜煮もご堪能いただけます。ディナーの『石焼会席～初若菜～』では、旬の食材を小粋な一口サイズに仕立てた椿の季節の前菜からはじまり、メインの石焼きは、黒毛和牛のフィレとサーロインのほか、京都産の合鴨ロースも。脂がのったやわらかい肉質が絶品です。アルゼンチン発祥のチュミチュリソースは、椿油で仕上げたオリジナルレシピ。ハーブを使った芳醇な香りと椿油のコクは食材を選ばず美味しさを引き立てます。厳選した旬の食材の魅力を、最大限に引き出したお料理をお楽しみください。



- 期間 : 2018年1月4日(木)～2月14日(水)
- 時間 : ランチ 平日 11:30～L.O.14:30 土日祝日 11:30～L.O.15:00
ディナー 17:00～L.O.20:00
- 料金 : ランチ 『石焼ランチ～小春～』 5,500円
ディナー 『石焼会席～初若菜～』 16,500円 ※消費税込、サービス料別
- URL :

『石焼ランチ～小春～』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/1559ce0bf5ba578.html>

『石焼会席～初若菜～』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/9859ce09b326c15.html>

■日本料理「みゆき」『悠楽御膳～春隣～』『雪つぼみ』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

ランチの『悠楽御膳～春隣～』では、全体に紅白の華やぎを採り入れ、温物は縁起物としても知られる、長芋と魚のすり身を炊き合わせ養生蒸しをご用意。フォアグラと尼鯛を用いた贅沢な小鍋は、この時期ならではの旨味わっていただきたい逸品です。

ディナーの『雪つぼみ』では、真冬から、春にかけての旬の美味しさを艶やかにつめこんだコース仕立てをご用意。寒い時期に旨みの旬を迎える伊勢海老を造りや、生クリームと白味噌で炊いた伊勢海老具足煮でお召し上がりいただき、河豚も塩焼きで旬の味覚がお楽しみいただけます。冬から春へ、華やかな季節に向かう会席をご堪能いただけます。



- 期間 : 2018年1月4日(木)～2月14日(水)
- 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 『悠楽御膳～春隣～』 5,500円
ディナー 『雪つぼみ』 16,500円 ※消費税込、サービス料別

■URL :

『悠楽御膳～春隣～』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/9459cddf4fc60a7.html>

『雪つぼみ』

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/9059cde93c9cc02.html>

■イタリア料理「イル・テアトロ」『IL SALTARE～さらなる飛躍～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

ロゼ色のゼリーを纏った前菜のインサラータ・マーレや、紅白の“タリオリーニ”パスタなど、祝福を連想するメニューとともに、華やかなひとときを。ランチの締めくくりには、人気のデザートワゴンからお好きなだけお楽しみいただけます。ディナーコースのメインは、高たんぱく低脂肪の鹿肉をご用意しました。トスカーナの赤ワイン用ぶどう品種・サンジョベーゼの味を際立たせたソースでご堪能ください。この季節ならではのデザートには、椿をかたどったジェラートを。

- 期間 : 2018年1月4日(木)～2月14日(水)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 ディナー17:30～L.O.20:30
- 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

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/3959ccb35ca31d0.html>

ディナー

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/5059ccb6a2a39fd.html>

■このほか椿の季節にちなんだコースやプランをご用意しております。

「ザ・ビストロ」『椿～Camellia～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

新年のはじまりに心と体を癒す薬膳とフレンチを融合させたコース。お疲れ気味の体に優しく、ほんのり体の芯から温まります。

- 期間 : 2018年1月4日(木)～2月14日(水)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.15:00 デイナー17:00～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 : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/1559ccbbe85ac61.html>

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」

『JANAT ジャーニーアフタヌーンティー』『JANAT ジャーニーイブニングキュートティー』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30～22:00)

思わず旅にでたくなるような愛らしいスイーツ。旅のわくわくを感じられるティータイムに。

- 期間 : 2017年11月15日(水)～2018年2月14日(水)
- 時間 : アフタヌーンティー 12:00～L.O.18:00
 イブニングキュートティー 18:00～L.O.20:30
 ※アフタヌーンティーのご予約は平日のみ承っております。
- 料金 : アフタヌーンティー 3,800円
 イブニングキュートティー 3,000円(1日限定20食) ※消費税込、サービス料別
- URL : 『JANAT ジャーニーアフタヌーンティー』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/6159ae0b4384a7a.html>
 『JANAT ジャーニーイブニングキュートティー』
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/9859ae0c9fd2064.html>

メインバー「ル・マーキー」『椿カクテルセレクション』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00～24:00)

ル・マーキーのシグネチャーカクテル「カメリア・マティーニ」など花をテーマに、新年のスタートに「花」を添えるカクテル。

- 期間 : 2018年1月4日(木)～2月14日(水)
- 時間 : 18:00～L.O.24:00
- 料金 : 1,800円～ ※消費税込、サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/5559d5d40886eb9.html>

■早春の椿、技栄える和食『椿ランチ和buffet』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00~20:00)

炊く、引く、揚げる等の手法で、走り・旬・名残の食材を料理して季節感を表す和食。厳選した食材を贅沢に楽しむことが出来るおばんざいや、目の前で揚げる海老や季節野菜の天麩羅、オレイン酸たっぷりの椿オイルを使用した料理など「椿の季節」を和食の奥義でご堪能ください。



- 期間 : 2018年2月2日~25日(金・土・日・祝限定)
- 会場 : プラザ・タワー宴会場
- 時間 : 受付11:30~/食事12:00~13:30
※2月4・10・12日は、受付12:00~/食事12:30~14:00
- 料金 : 大人4,500円、小学生3,500円、幼児(3歳~)2,000円
※いずれも消費税・サービス料込
- 食事 : 和食buffet、フリードリンク(ソフトドリンクのみ)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/6759d4829b63b12.html>

■和室スイートプラン「MEDETAI」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00~20:00)

和室スイートで楽しむお正月はいかがでしょう。松竹梅をあしらった前菜から始まるディナーや七福神巡りのガーデンツアー(平日限定)、鯛のウェルカムソープなどもご用意しました。ご滞在中のお出掛けには、山手線圏内の駅などへのホテルカーでのお送りも。新春から春にかけて、おめでたい1泊をどうぞご堪能ください。



- 期間 : 2018年1月4日(木)~3月31日(土)
- 料金 : 和室スイート(83㎡)
1室2名様ご利用 お一人様70,000円~
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・1泊
 - ・日本料理「みゆき」にて縁起のよいディナー
 - ・選べるご朝食(洋食・和食・ルームサービスより)
 - ・スパ(プール、温泉、フィットネスジムのご利用)
 - ・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)
 - ・七福神巡りガーデンツアー
 - ・鯛のウェルカムソープ
 - ・ホテルカーでのお送り(1回)※3日前までにご予約が必要です



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: 内田・大野
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com