

## HOTEL 椿山荘 TOKYO CHINZANSO

# 100種 1,000本の椿の花がホテルの誕生を祝います ホテル椿山荘東京「椿ブルーミング」を開催

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役社長:末澤 和政)は、2013年1月1日(火)に誕生するホテル椿山荘東京にて、1月4日(金)から2月28日(木)まで椿フェア「椿ブルーミング」を開催いたします。

ホテル椿山荘東京の庭園で見られる約100種1,000本の椿は、およそ半年をかけて順番に咲きますが、年間を通して椿の花がもっとも美しいこの時期に、館内や食卓に椿の花を咲かせていくように各種イベントを順次開催いたします。

椿山荘周辺は南北朝時代から「椿山(つばきやま)」と呼ばれ、歌川広重の浮世絵でも取り上げられるなど、椿が多く自生する景勝の地として知られていました。また椿は古くより縁起が良い花とされ、梅の普及以前には「松・竹・椿」として親しまれるなど、多くの人々に愛されてまいりました。椿山荘が明治の元勲山縣有朋公によって築庭されたのも、椿山が山縣公の故郷で、椿で有名な山口・萩の様子に似ていたからではないかと言われており、椿山荘にとって椿は切っても切り離せないシンボルです。

2013年はホテル椿山荘東京の誕生に加え、2012年に椿山荘開園60周年を記念し17市町村にご寄贈いただいた28本の椿が初咲きとなることから「咲く」「喜ばしい」をテーマに料理の提供やイベントの実施をいたします。吉祥木である椿本来の魅力を伝え、お客様の癒しの場やお祝い事に華を添えるひとときをご提供いたします。

### 味覚で椿をお楽しみいただけるイベント

#### <椿ランチbuffet>

- 期間: 2013年1月26日(土)~2月28日(木)
- 場所: 宴会場(プラザもしくはタワー)
- 時間: 受付11:00~、食事11:30~13:00
- 料金: 大人4,000円、シニア(65歳~)3,800円、小学生2,500円、幼児(3歳~)1,500円
- 内容: 和食、洋食のbuffet/フリードリンク(ソフトドリンク)
- 予約・問い合わせ: 03-3943-1140(予約センター 9:00~21:00)



#### <椿香るアフタヌーンティー>

- 期間: 2013年1月4日(金)~2月28日(木)
- 場所: ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 時間: 12:00~18:00
- 料金: 3,500円/グラスシャンパン付 4,500円(消費税込、サービス料別)
- 内容: 人気のアフタヌーンティーを、伊豆大島産のふんわり甘い椿の花びらジャムとともにお楽しみください
- 予約・問い合わせ: 03-3943-5489(レストラン予約 9:00~21:00)  
※平日のみ予約を承ります



#### <茶釜料理「椿もよう」>

- 期間: 2013年1月4日(金)~2月28日(木)
- 場所: 石焼料理「木春堂」
- 時間: 【ランチ】平日 11:30~LO 14:30 / 土日祝日 11:30~LO 15:00  
【ディナー】17:00~LO 20:00
- 料金: 8,400円/10,500円/12,600円(消費税込・サービス料別)
- 内容: 椿山荘の伝統料理・和風オイルフォンデュ「茶釜料理」。特製のタレに漬け込んだ素材を長崎県五島市産の椿油と茶釜で中居が仕上げます。
- 予約・問い合わせ: 03-3943-5489(レストラン予約 9:00~21:00)



その他、和食レストランなどでは椿の花酵母と石川県野々市市の酒米「五百萬石」を使用したブランド純米吟醸酒「ichi 椿(イチツバキ)」を販売いたします。

2013年1月1日、椿山荘とフォーシーズンズホテル椿山荘 東京は「ホテル椿山荘東京」に生まれ変わります  
~世界をもてなす、日本がある。ホテル椿山荘東京~

### 取材に関するお問い合わせ先

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8

藤田観光株式会社 広報部

小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子・稲田 彩美

TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735

## 【参考資料】「椿ブルーミング」イベント一覧

### <椿の里の椿グッズプレゼント>

ホテル椿山荘東京の誕生を記念して、期間中先着で下記のプラン等をご利用の方々に椿グッズをプレゼントいたします。

- ①山口県・萩市 椿柄萩焼小物／開業記念宿泊プラン「椿山荘エクスペリエンス」をご利用の方  
期間：2013年1月4日(金)～2月28日(木)
- ②福岡県・久留米市の椿苗木／木春堂「茶釜料理」を利用の方先着150名様  
期間：2013年1月4日(金)～※なくなり次第終了

### <呈茶サービス>

- 開催日：1月12日(土)、13日(土)
- 時間：各日15:00～16:00
- 場所：プラザロビー
- 料金：無料
- 内容：ホテル椿山荘東京の誕生を記念して、冬の茶花である椿と萩焼の茶碗で振舞うお抹茶(無料)をお楽しみいただきます(厳かな立礼式の点前もお披露目)。
- 予約：不要
- 問い合わせ：03-3943-1111(代表)



呈茶サービス(イメージ)

### <あんこさんのつばき花びら染教室>

- 開催日：2013年1月26日(土)
- 時間：11:00～16:00(予定、1回約30分)
- 場所：宴会場(プラザもしくはタワー)
- 料金：1,800円(消費税・サービス料込) / 当日、椿ランチbuffetやレストランをご利用の方は1,500円 ※レシート等をご提示ください
- 内容：伊豆大島の島娘・あんこさんが教えてくれる椿の花びらのハンカチ染め教室。染め方を教えてもらい、世界で一枚のハンカチを仕上げられます。どなたでも体験できます。
- 予約：不要(先着順)
- 問い合わせ：03-3943-1111(代表)

### <ミニ焼物市「萩焼」>

- 開催期間：2013年2月8日(金)～11日(月)
- 時間：11:00～16:00(予定)
- 場所：プラザロビー(予定)
- 内容：400年あまりの歴史があり、昔から「一楽二萩三唐津」とうたわれるほど茶人に好まれた焼物「萩焼」。通常は絵柄のない焼き物ですが今回は椿柄の焼物も用意。雑器が中心ですが一部、大関級のものも陳列予定です。
- 予約：不要
- 問い合わせ：03-3943-1111(代表)



萩焼(イメージ)

### <椿油の天ぷら“金プラ”料理講座>

- 開催日：2月3日(日)
- 時間：受付／11:30～、講義／12:00～、食事／12:30～
- 場所：木春堂個室「残草」
- 料金：4,200円(消費税・サービス料込)
- 人数：限定20名様
- 内容：椿油で揚げた天ぷらを江戸時代は「金プラ」と呼んでいたそうです。椿油を使って上手に天ぷらを揚げるコツを、木春堂の料理長が伝授いたします。※お客様の実作業はございません。
- 予約・問い合わせ：03-3943-5489(レストラン予約 9:00～21:00)

### <京都・花灯路>

- 期間：2013年2月1日(金)～28日(木)
- 時間：日没～
- 場所：庭園内
- 内容：およそ2万坪の庭園に京都の「東山花灯路」を再現します。300基の路地行灯と花の演出による“夜咲く椿”です。



京都・花灯路(昨年の様子)