

ホテル椿山荘東京 × ロクシタン
テーマは「リラクシング」。夏にぴったりのハーブを楽しむことができる
「ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー」を
6月1日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、ロクシタンの世界観を表現し、またラベンダーやミントなど夏の季節にぴったりのハーブを使用した「ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー」を、2019年6月1日（土）より提供いたします。

明るい太陽や澄んだ空気、豊かな自然があふれる南仏プロヴァンスの大地に根づき、高品質な製品を世界にお届けしているブランド「ロクシタン」と、都心にありながら、森のような庭園の美しい自然の中で、日本のおもてなしの心とサービスを提供している「ホテル椿山荘東京」は、豊かな自然の中でリラクゼーション時間を過ごせる機会を創出したいという共通の思いから、これまで数々の取り組みを進めてまいりました。

◇テーマは「リラクシング」。自然に囲まれた場所でやすらぎながらの優雅なひとときを

夏に開花し、香りにリラクシング効果があると言われるラベンダーや、夏の暑い時期にリフレッシュできるミントなど、厳選された植物から抽出されたエッセンシャルオイルをブレンドして生まれた「プロヴァンスアロマ」※にインスピレーションを受けたメニューがアフタヌーンティーに登場します。

また、メインバー「ル・マーキー」では、香りの余韻を楽しむ安らぎのカクテルと、爽やかな香りでリフレッシュチャージできるカクテルの2種が登場。加えて「ハーバリウム」作りが体験できる1日限定の記念イベントや、昨年10月にホテル内のスパ施設で提供を開始した日本初上陸のトリートメント「悠 YU, THE SPA by L'OCCITANE」のやさしいラベンダーの香りに包まれながら心身にやすらぎをもたらすボディトリートメントメニューとアフタヌーンティーがセットになったプランなども提供します。

※ハーブの栽培がとりわけ盛んな地域であるプロヴァンス地方。地中海の海風を受ける温暖な気候と肥沃な土地で、栄養成分をたっぷり含むハーブが育まれます。ロクシタンは、プロヴァンス地方で収穫されたハーブ等から、蒸留釜を使って伝統的手法で採れた上質なエッセンシャルオイルを使用。エッセンシャルオイルを使用したプロヴァンスアロマは、ロクシタンの原点です。

◇ハーブを堪能できるロクシタン リラクシングアフタヌーンティーのメニューに込められた想い

3段スタンド内容	メニュー名	内容
スイーツ（上段）	ロクシタン 彩りのジュレ	イモーテルを連想させるようなタピオカが、食感にアクセントをもたらします。ボディケアを楽しむように添えてあるボトルを開けて、中のリキッドを注ぐと、ジュレが癒しの彩りへと変化していきます。色を変える秘密は、バタフライピー（別名ブルーハーブ）というハーブです。
	フラワーシトラスタルト	まるでもぎたてのようなさわやかな風味のシトラスでリフレッシュ。お口直しにおすすめです。
	ミントとオレンジシャンティーのパイタルト	プロヴァンス地方で、日常的に取り入れられているミント。リラックス効果があると言われるスペアミントの香りと、心を晴れやかにしてくれるオレンジシャンティーの出会いをお楽しみください。
	ローズマリーの香りのカシスムース	ローズマリーのエキスを甘酸っぱいカシスのムースに潜ませました。ラベンダー畑を照らす太陽の輝きをイメージした煌きを添えて。最後の締めにおすすめのスイーツです。
スコーン（中段）	プレーン	27年以上も愛される定番のプレーンスコーン
	ラベンダー（三角形）	プロヴァンスに広がるラベンダー畑を思わせる新メニュー「ラベンダースコーン」。口の中に入ると、穏やかで心地よい香りが広がります。翌日のご朝食やお土産としてもおすすめです。
	オレンジとタイム（四角形）	タイムにオレンジの香りを添えています。女性におすすめの逸品です。
スイーツ（下段）	プロヴァンス風フォカッチャサンド	キャロットを使用してプロヴァンスの太陽をイメージした明るい色味のフォカッチャに、南仏発祥のアイオリソースとブランドードをサンドしました。バジルの香りとともに楽しみください。
	お豆のカナッペ	フランスの台所といわれる南仏のマルシェを思わせる鮮やかなグリーン色のグリーンピース（ムース状）と食感豊かなレンズ豆の2種の豆を使用。スイーツやスコーンの間に召し上がっていただけるよう、やさしい塩味（えんみ）を出しました。添えてあるローズマリーの香りとともに楽しみください。
	ラタトゥイユのミニピタパン	南仏の家庭料理のラタトゥイユをミニピタパンに閉じ込めています。大きめにカットした野菜を豊富なハーブと合わせており、存在感のある一品に。ピタパンはモチモチした食感も魅力。タイム・フェネル・バジルの香りとともに楽しみください。
	生ハムのカナッペ グレープフルーツの香りを添えて	棒状の食材の正体は、生ハム。生ハムとグレープフルーツのジュレ、サワークリームの甘さと塩味のハーモニーが癖になります。タイムの香りとともに楽しみください。

概要

ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー

- 期間 : 2019年6月1日(土)～7月31日(水)
※ご予約は平日のみ承っております。
 - 時間 : 12:00～L.O.18:00
 - 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
 - 料金 : ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー
4,730円
ウエルカムドリンク付き
5,280円
※消費税・サービス料込
※ロクシタン リラクシング シャワージェル 35mLをお1人様1点プレゼント
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)



ロクシタン リラクシングカクテル / ロクシタン リバイタライジングカクテル

- 期間 : 2019年6月1日(土)～7月31日(水)
 - 時間 : 18:00～L.O.24:00
 - 店舗 : メインバー「ル・マーキー」
 - 料金 : ロクシタン リラクシングカクテル 2,200円
リラクシング効果のあると言われるラベンダーや、ベルガモットを使用し、オレンジフレーバーも加えたクリーム感のあるカクテル。アロマポットに見立てた器を使用し、見た目も可愛らしく、一日の終わりに香りの余韻を楽しみながら安らぎの時間を。
ロクシタン リバイタライジングカクテル 2,200円
ローズマリーやミント、レモンを使用したジンベースのカクテル。香りをお楽しみいただくために、バナーであぶったローズマリーを最後にグラスに入れてご提供します。リフレッシュチャージできる爽やかな香りと風味をお楽しみください。
※消費税・サービス料込
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1111 (18:00～24:00)



ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー オープニング記念イベント

6月1日からのスタートを前に、飾って癒される「ハーバリウム」作りをご体験いただけます。コラボレーション記念として、アフタヌーンティーメニューのエッセンスをとじ込めて、ラベンダーやオレンジの花材を主に使用します。また、公式の販売よりもひと足早く「ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー」をお召し上がりいただけます。

- 日程 : 2019年5月30日(木)
※ご予約は1週間前まで承ります
- 時間 : 第1部 受付 11:00～ 体験 11:30～ 食事 12:00～13:30
第2部 受付 14:30～ 体験 15:00～ 食事 15:30～17:00
- 料金 : 6,800円(お一人様)
※ハーバリウム1本、アフタヌーンティー、スコーンのお土産付き
※消費税・サービス料込
- 定員 : 各回30名(満席になり次第、締め切らせていただきます。)
- 予約開始日 : 2019年4月16日(火)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- 協力 : ロクシタン ジャパン

アフタヌーンティー付きステイプラン「ロクシタン リラクシング Afternoon Tea & Stay」(1日1室限定)

- 期間 : 2019年6月3日(月)～7月31日(水)
※平日限定
※ご予約は1週間前まで承ります
- 料金 : プライムスーパーリア(45㎡)シティ/ガーデンビュー
お一人様 25,900円～(1室2名様ご利用時)
※消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途申し受けます
- 内容 : ①45㎡のプライムスーパーリアにご宿泊
②ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でのアフタヌーンティー
(チェックイン日の15:30～2.5時間のご利用)
③3つのスタイルから選べる朝食
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)

ラグジュアリーアフタヌーンティー in Suite (1日2室限定)

- 期間 : 2019年6月1日(土)～7月31日(水)
※ご予約は3日前まで承ります
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート(60㎡)シティ/ガーデンビュー
お一人様 38,000円～(1室2名様ご利用時)
※消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途申し受けます。
- 内容 : ①60㎡のプライムエグゼクティブスイートにご宿泊
②贅沢に、お部屋でお召し上がりいただくアフタヌーンティー付き
※お茶は、お一人様毎に1ポットオリジナルブレンドをご用意。
※他の銘柄に変更する場合がございます。
③お部屋にスパークリングワインをご用意(1室1泊につきフルボトル1本)
※ノンアルコールに変更可能
④3つのスタイルから選べる朝食付
⑤スイートルームゲストラウンジ「パゴダラウンジ」のご利用
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/stay/news/1757d13869b368a.html>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)

ロクシタン リラクシングアフタヌーンティー&トリートメント

- 期間 : 2019年6月3日(月)～7月31日(水)
※平日限定
- 料金 : 27,000円
※消費税込
- 内容 : ①悠 YU, THE SPA by L'OCCITANE
リラクシング アロマコロジー トリートメント 60分
②スパご利用(温泉、プール、サウナ、ジェットバス等を最大3時間)
③ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でのアフタヌーンティー
12:00～または15:00～
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-4785 (10:00～21:00)



これまでの取り組み

2007年に客室アメニティとしてロクシタン製品を導入して以降、2014年11月にはフレッシュなシトラスの香りが特徴の「シトラスヴァーベナ」シリーズを国内ホテルで初めて常設。期間限定のコラボレーションアフタヌーンティーやステイプランも提供するなど、10年以上に渡って良好な関係を築いております。

昨年には、自然豊かな土地を愛し、その恵みをお客様にお届けするという両社の想いが合致し、日本初上陸となるトリートメント「悠 YU, THE SPA by L'OCCITANE」を提供開始しました。

ロクシタンとは

輝く太陽と咲き誇る花々の豊かな自然に包まれた南仏プロヴァンス。1976年にその地で生まれたロクシタンは、厳選された植物素材を使用したスキンケアやボディケア、フレグランス製品などを通じて、プロヴァンスの生活を提案するライフスタイルコスメティックブランドです。植物原料とエッセンシャルオイルを使用したナチュラルコスメの先駆けとしてスタートして以来、その上質なアイテムの数々は90ヶ国以上、約3000店舗で展開し、世界中の人々に愛されています。

ロクシタンスパはプロヴァンスのアール・ド・ヴィーヴル（暮らしの芸術）の概念にインスパイアされ、厳選された自然原料と、世界中の伝統的なマッサージ技術を融合させました。心地よい香りとうすらぎに満ちた空間で、確かな技術と経験から培われた独自のトリートメントはお客様を真の感覚へと導き、自然の恵み豊かなプロヴァンスの世界へとお招きします。2001年にスパ事業を開始して以降、幅広いノウハウや豊富な技術を積み重ねてきており、現在では世界33カ国で100店舗を展開しております。（2019年3月現在）



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、「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 マーケティング課 担当：園部、鈴木
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：馬場、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.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。