

パン&マフィン作り、風鈴絵付け、ハーバリウム作り体験など夏休みの自由研究に  
親子での体験を通してお子様の知的好奇心を育む

## 「都会の森の夏休み！家族で体験教室&ランチ 2019」を開催



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、お子様と一緒に参加いただける「都会の森の夏休み！家族で体験教室&ランチ 2019」を、7月21日（日）より開催いたします。

お子様にとって楽しい夏休みは、普段できない体験や取り組みに挑戦したり、成長できる絶好の機会です。「都会の森の夏休み！家族で体験教室&ランチ 2019」は、新しい時代を担うお子様に知的好奇心や、体験の楽しさの先にある創造力を育ててほしいとの思いからはじまり、今年で11年目を迎えます。

毎年人気の、ホテルのコックが教える「パン・マフィン作り体験教室」、江戸の文化を感じていただける「風鈴絵付け体験教室」のほか、今年は「時を刻むハーバリウム作り体験教室」の3種類をご用意いたしました。

「パン・マフィン作り体験教室」では、コック帽をかぶりながらパンやラズベリーマフィン作りに挑戦。作り方はコックがやさしくお教えするので、初めてのお子様も安心してご参加いただけます。「風鈴絵付け体験教室」では、江戸時代からの伝統を受け継ぐ江戸風鈴「篠原まるよし風鈴」の職人さんと一緒に絵付けしていく日本の文化を直に学べる貴重な体験です。

今年初めて開催する「時を刻むハーバリウム作り体験教室」では、カラフルなプリザーブドフラワーやドライフラワー、夏らしい貝殻や砂などの好きなアイテムを選んで、丸い瓶の中に、オイルを入れた後に時計を添えれば、キラキラ涼しげな自分だけの時を刻むハーバリウムを作ることができます。

また、各体験教室の後は、シェフ特製のランチを。お子様はキッズバーガーや人気の甘口ポークカレーが特徴のお子様ランチ、親御様は小皿盛りの煮物・焼物・揚げ物などのお料理をひとつの籠に詰め込んだ彩り和膳をお召し上がりください。パンとデザートは、buffet形式でご自由にお楽しみいただけます。

この夏、お子様の成長を近くで見ることができ、ご家族でお楽しみいただけるこの機会に、是非お越しください。

## 概要

### 都会の森の夏休み！家族で体験教室&ランチ 2019 ※各体験共通

- 会場 : ホテル椿山荘東京 宴会場
- 時間 : 受付・集合 10:30～  
体験教室 11:00～12:30  
食事 12:30～14:00
- 対象 : 幼児～小学校低学年
- 内容（ランチ） : 大人／彩り和膳  
小学生・幼児／お子様ランチ  
※デザート&パンはbuffet形式  
※お飲物はフリードリンク（ソフトドリンクのみ）
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140（9:00～20:00）

#### 1. パン・マフィン作り体験教室

- 期間 : 2019年7月21日（日）～25日（木）、29日（月）、30日（火）  
2019年8月1日（木）～4日（日）、18日（日）、20日（火）～26日（月）
- 料金 : 大人 7,000円 小学生 4,000円 幼児（3歳～） 3,500円  
※消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/765cc32fd7ecbac.html>

#### 2. 風鈴絵付け体験教室

- 期間 : 2019年7月29日（月）、30日（火）  
2019年8月1日（木）、2日（金）
- 料金 : 大人 8,000円 小学生 5,000円 幼児（3歳～） 4,500円  
※消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/195cc33332da4f3.html>

#### 3. 時を刻むハーバリウム作り体験教室

- 期間 : 2019年7月23日（火）、24日（水）、25日（木）
- 料金 : 大人 9,000円 小学生 6,000円 幼児（3歳～） 5,500円  
※消費税・サービス料込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/695cc335558e612.html>

#### <注意事項（各体験共通）>

- ※ エプロンをご持参ください。
- ※ 体験開始前に準備がございます。受付時間（10:30）までにお越しください。
- ※ 最少催行人数に満たない場合、開催を取り止める場合がございます。
- ※ お子様のみのご参加はご遠慮ください。
- ※ 幼児のお子様には、大人の方のお手伝いが必要です。
- ※ 配席はホテル一任となります。ご指定は承れません。

#### <注意事項（パン・マフィン作り体験教室）>

- ※ お子様にコック帽を差し上げます。
- ※ パン作りは主に成形体験となります。
- ※ パンとマフィンには、卵、小麦、乳製品を使用しております。（取り除き不可）

## 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

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto: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](mailto: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」をお願いいたします。