

NEWS RELEASE

2013年3月
ホテル椿山荘東京
イベント案内

ノスタルジックな情景を身近に、間近に

ほたるの夕べ 2013 開催

ホテル椿山荘東京(総支配人:浦嶋幸一)では、2013年5月18日(土)～7月21日(祝・月)まで「ほたるの夕べ」を開催いたします。庭園のほたる沢に舞う、幻想的なほたるの光の世界を観賞いただけます。

今年で59回目を迎える「ほたるの夕べ」。この約60年、弊社では、ほたるの飼育研究所や施設を設立し、また、ほたるが庭園で生息、さらには自生しやすいビオトープ(生物空間)作りの整備をしてきました。一昨年からは、ほたるを身近に感じ、間近に観賞いただけるよう「室内ビオトープ」を館内に設営いたしました。そして、ホテル椿山荘東京に生まれ変わった今年は、室内空間においてより棲みやすい環境作りを目指しリニューアルし、プラザ棟に隣接する庭園の「五丈滝(ごじょうだき)」裏側に設営いたします。

こちらは、滝のトンネルになっており、帯状に落ちてくる水流を裏側から観賞できる場所で、ほたるが好む水辺で自然光が差し込みます。夜に活動するほたるは、昼間に休む生態のため、昼夜の環境が必要となってきます。

リニューアル内容は、滝裏にある岩場にアクリル板を立て付け、苔やシダ、椿などを植栽し、緑を確保します。そして、ほたる沢と同じ水を滝から取り入れ噴霧させ、ほたる沢に近い環境を作り出します。また、天候に左右されやすいほたるの飛翔ですが、空調機で適温を維持し、雨天や強風では姿を見せてくれないほたるも、トンネル構造にあって雨知らずの滝裏ビオトープでは、光の点滅や飛翔を観賞することが可能となります。

また、身近に間近にほたるを感じていただく機会として、ネームドスイート宿泊者限定で閉園後の庭園へご案内するサービスを計画しております。幻想的な光の世界の中でプライベートな観賞をお楽しみいただけます。

ほたる舞う情景は、どこかノスタルジック。今年はその「ノスタルジア」をテーマに、館内の12のレストランでは、ナポリタンや郷土料理など「懐かしい」メニューをご用意いたします。また、3世代のご家族でお楽しみいただける、ほたる支配人(ほたるの夕べキャラクター)の駄菓子屋を開催し、昔懐かしい、駄菓子屋のゲームやおもちゃ、お菓子をご用意いたします。

都会のノスタルジア、ホテル椿山荘東京の「ほたるの夕べ」をご堪能ください。

■ほたるの夕べ ディナーbuffet

ほたるの夕べで恒例となったディナーbuffet。今年は、これまでのお客様のアンケート結果をもとに、人気トップ5の料理をご用意いたします(ローストビーフ/米茄子の鳴炊き/キノコリゾット/ビーフシチュー/飲むサラダ)。また、ご好評いただいているリゾートのライブクッキングやローストビーフのカッティングのほか、洋食の高級食材として名高いフォアグラを和食の料理人が目の前で和風仕立てにフランベいたします。シェフのパフォーマンスとともに出来立てのお料理もお楽しみいただけます。

【期間】2013年5月18日(土)～7月21日(祝・月)

【時間】受付)18:30～/食事)19:00～21:00

【料金】

<平日>大人 8,800円/小学生 4,200円/幼児(3歳以上)

<土休日>大人 9,800円/小学生 4,200円/幼児(3歳以上)

*消費税・サービス料込

【ご予約・お問合せ】

ホテル椿山荘東京予約センター03-3943-1140(9:00～21:00)



約70種の和洋buffet(フリードリンク付)

～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：

藤田観光(株)ホテル椿山荘東京 営業企画課

寺西 成紀・小田 亜矢子・北川 陽子

TEL：03-3943-1782(直通)

FAX：03-3943-1172

一般の方のお問い合わせ先：

ホテル椿山荘東京

TEL：03-3943-11111(代表)

<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/>