

ホテル椿山荘東京・太閤園の庭園で 初夏の風物詩 蛍を観賞 衛生管理を強化し、ディナープランなど提供

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役兼社長執行役員:伊勢 宜弘)は、SDGs 推進の一環として環境保全活動を推進しており、ホテル椿山荘東京と太閤園にて毎年お客さまに蛍の飛翔をお楽しみいただいております。両施設では、湧き出る地下水や近くを流れる川の水を生かした環境整備を行っており、今年も蛍の飛翔が確認されています。

また、毎年この時期に行われ好評をいただいておりますブッフェは、藤田観光グループのさらに強化した新たな環境衛生方針に基づき、例年とは形を変え開催いたします。

ホテル椿山荘東京では、パブリックスペースでの衛生管理はもちろん、ソーシャルディスタンスの確保や接触、飛沫を防止するため、シェフおすすめをプレートでの提供や、小分けに盛り付けたお料理をお取りいただくなど工夫しております。太閤園でもソーシャルディスタンスを意識し、ゆったりとしたお席でおくつろぎいただきながら特別コースのご提供や庭園への入場人数を制限し密にならないようにいたします。レストランでは、ほかにもこの時期だけの蛍をイメージしたディナーコースを提供いたします。

<ホテル椿山荘東京>

■ほたるの夕べ「ディナーセレクション 2020」

<ブッフェに代わる新しい提供方法>

お客さまの安心と安全を守るため、お客さまがトング類を使って料理をお取り分けいただくことのないよう、料理のご提供方法を変更いたしております。



ホテルのシェフがおすすめするプレート料理の3皿は、皆さまのお席へお届けいたします。



和洋中のお食事がならぶ料理ステーションでは、個々盛り(小分け)になっている料理をお客さまご自身でお取りいただくか、ホテルスタッフよりお取り分けをいたします。



お客さまが安心してお食事ができるように、通常よりもお席とお席の間隔を空けてゆったりとした座席配置にいたしております。

ほたるの夕べ「ディナーセレクション 2020」は、ご好評につき、満席となりました。キャンセルにより、ご予約が承れる場合がございますので、お電話にてお問合せの上、空き席のご確認をお願いいたします。

◆レストランでは、蛍をイメージしたディナーや初夏などをご提供しております◆

■料亭 錦水 源氏会席/錦蛍会席

蛍籠をあしらった、この季節ならではの会席。豪快な平貝の殻盛りや焼き鱧鱈(ふかひれ)、花山椒が香るきんきの煮付けなど、高級食材を錦水伝統の技でお楽しみください。

開催期間：2020年6月1日(月)～2020年6月28日(日)

時間：11時30分～L.O.20時00分(～22時00分まで)

料金：源氏会席(げんじかいせき)20,400円

錦蛍会席(にしきほたるかいせき)23,100円

※消費税・サービス料別

※サービス料(昼15%、夜20%)および個室料を申し受けます。

詳細：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui-2020firefly/>

ご予約・お問い合わせ：TEL 03-3943-5489 (受付9:00～20:00)



錦蛍会席

■イタリアン料理「イル・テアトロ」 Bosco di l' inizio Estate～初夏の森～

初夏の味わいを詰め込んだコースです。ディナーの Pasta は、地中海の島・サルディーニャでのバカンスをイメージ。名物のフレーグラを海の幸とともにご堪能ください。

開催日：2020年6月5日(金)～6月28日(日)

時間：ランチ 12時00分～L.O.14時30分

ディナー 17時30分～L.O.20時00分(～22時00分)

料金：ランチ 5,100円 / ディナー 15,300円

※料金は消費税・サービス料10%を別途頂戴いたします。

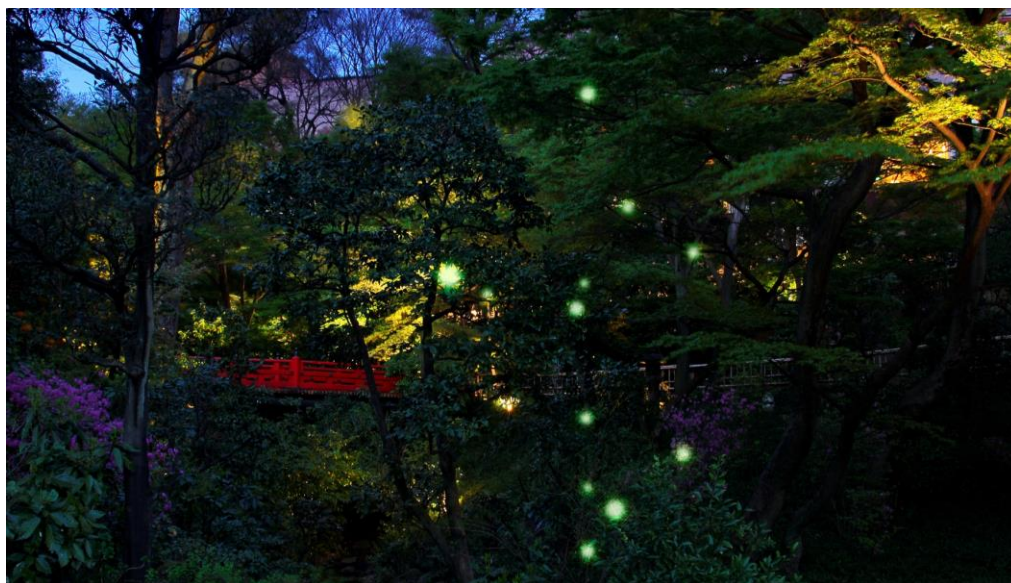
詳細：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2020firefly/>

ご予約・お問い合わせ：TEL 03-3943-5489 (受付9:00～20:00)

※ご予約は、WEB からがお得です。詳細ページからご予約ください。



ディナーコース



ホテル椿山荘東京 公式ホームページ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/>

今年の蛍観賞は、安全性を鑑み順路に沿って、各観賞スポットをお楽しみいただきます。
又、18:30以降に庭園に出るためには施設(レストラン・宿泊・宴席等)でお受け取りいただくチケットが必要です。

<太閤園>

■ホテル物語 2020「新・特別ディナーコース」

和洋 11 種の前菜に会場内でシェフが仕上げる出来立てメニューとスペシャルなデザートプレートの初夏の味覚を盛り込んだ特別なコースです。天婦羅盛合せなどは、ライブキッチンで提供いたします。お食事の後は、蛍観賞とともに日本庭園を彩るガーデンイルミネーションをお楽しみください。

開催期間：2020年6月1日(月)～6月21日(日)

時間：第1部：受付／18:00 食事／18:30～20:30

第2部：受付／19:00 食事／19:30～21:30

料金：<一般料金>

月～木／大人 8,500円 小学生 2,500円 幼児(3歳～) 1,000円

金土日／大人 10,000円 小学生 2,500円 幼児(3歳～)1,000円

※ご予約は、WEBからがお得です。詳細ページからご予約ください。

会場：迎賓館・別館バンケットルーム

詳細：<https://www.taiko-en.com/event/223/>

ご予約・お問い合わせ：TEL 06-6356-1110 (9:00～19:00)

※ご予約が定員に満たない場合、会場をレストランに変更させていただきます。その場合”会場内でシェフが仕上げるメニュー”は厨房より出来立てをお届けします。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、ゆったりとしたお席をご用意し、入場を2部制として混雑緩和に努めます。



■料亭「淀川邸」期間限定「藤黄～とうおう～」

蛍や水辺を想起させるモチーフが散りばめられたホテル物語期間限定の会席コースはいかがでしょう。蛍が入っている虫籠をイメージした前菜など、期間限定のメニューをお楽しみください。

開催期間：2020年5月30日(土)～6月21日(日)

※前日 15:00 までの予約制

時間：17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

料金：18,500円(室料・サービス料・消費税含む)

詳細：<https://www.taiko-en.com/restaurant/3193/>

ご予約・お問い合わせ：TEL 06-6356-1110 (9:00～19:00)

※一品ずつのご提供方法からお膳仕立てでのご提供方法に変更しております



そのほかのレストランプランなど「ホテル物語 2020～Evening Garden Sparkle～」詳細はこちら

https://www.taiko-en.com/fire_fly/

今年の「ホテル物語 2020」の開催期間中、18:30 以降庭園へのご入場は宴会場・レストランをご利用のお客さまのみです。お会計の際に入場券をお渡しいたします。皆様のご理解とご協力をお願いいたします。

藤田観光グループの新制定の環境衛生に対する取り組み

詳細はコーポレートサイトをご覧ください。

https://www.fujita-kanko.co.jp/import_info/notice_cleanliness_policy.html

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 経営企画・広報部

高橋 豊・石原 靖子・長谷川 広子

TEL:03-5981-7722 / FAX:03-5981-7735