



**古の時代から続く、美しく咲き誇る新春の風物詩“椿”をご体感
イタリア料理ランチコース、椿オイルのトリートメント付きアフタヌーンティー
椿咲く庭園に、幻想的な光が彩る「花灯路」がお目見え**

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、椿が美しく咲き誇る季節に合わせて、椿オイルを使用した豪華なランチコースや、アフタヌーンティー付きのトリートメントなど思わず外出したくなるような心華やぐプランをご用意しています。

1月のご予定はお決まりでしょうか。

新春、庭園に咲き誇るの美しく艶やかな椿の花。南北朝時代より椿山と呼ばれ、椿の景勝地として知られる当ホテルの庭園には、現在では約100種1000本の椿が次々に花開きます。

2016年12月31日（土）～2月10日（金）の期間、イタリア料理「イル・テアトロ」にて、椿の季節の高級食材と、イタリア伝統食材を上品にかつ味わい深く融合させた本格ランチコース『IL SALTARE～新たなる飛翔』を、お召し上がりいただけます。

さらに、当ホテルのシンボルである椿が持つ保湿力を全身でご体感いただける、椿オイルを使用したトリートメントにアフタヌーンティーがセットになったホテル椿山莊東京を代表するプラン『1 DAY AWAY ～アフタヌーンティー&トリートメント～』も、新年の始まりにおすすめです。流れる様な心地よい時間の中、満ち足りた気分でお過ごしいただけます。

また、1月12日（木）～1月30日（月）まで、京都の街並みを彩る早春のイベント、嵐山・東山花灯路がホテル椿山莊東京の庭園に登場。花灯路の幻想的な光と椿のコラボレーションをお楽しみいただけます。京野菜を用いた料亭「錦水」の『曙椿会席』とともに春の風情をお楽しみください。

このほか、ショップでは贈答用にお勧めの木箱に入った椿柄の風呂敷の他、椿をモチーフにしたアイテムを多数揃えております。

新春の風物詩、艶やかな椿と、椿を用いた様々なお料理やプランをご堪能いただけます。



『IL SALTARE ～新たなる飛翔』



『1 DAY AWAY ～アフタヌーンティー&トリートメント～』

椿にちなんだレストランメニュー、トリートメントプラン、

『IL SALTARE～新たなる飛翔』

庭園に椿咲く季節、本格イタリアンを気軽にお召し上がりいただける全4品のランチコースをご用意します。前菜は、煮詰めたバルサミコをオレイン酸たっぷりの椿オイルで伸ばしたソースでサラッとした食感とまるやかな味わいに。椿オイルは体内に入れても酸化しにくく、増えすぎると老化の原因の一つとも言われている「活性酸素」を除去する効果があるとされています。

イタリアの伝統食材であるタリオリーニは、サフランを練り込んで香りも色も魅惑的に仕上げました。濃厚かつクリーミーなビスクソースとズワイ蟹の芳醇なコクが生パスタと絡んだ、極上の一皿です。メインは、柔らかく薫りの良さが魅力の鴨肉の“むね”と“もも”を、素材本来の美味しさを最大限に引き出す調理法でお届けします。“むね”はこんがりとはちみつ風味のローストに、“もも”は低温の鴨油でじっくりと似たコンフィでお楽しみいただけます。仕上げのヴィンコットソースは、かすかな酸味とともに、果実の高い香りがふんわりと立ち上り、柔らかな甘さが深く舌にひろがっていくポリフェノールたっぷりのソースです。

シェフから、1年の皆様の健康と繁栄の願いを込めたコースをどうぞ。

『1 DAY AWAY ～アフタヌーンティー&トリートメント～』

椿オイルを使った全身ボディトリートメントとスパ施設ご利用、さらにアフタヌーンティーがセットになった女性のお楽しみを集めた贅沢な平日限定のプランです。

ジムやプールで、昨年までの運動不足の体をほぐし、プールサイドではお気に入りの本を片手に差し込む自然光のもとゆったりとし、伊東から直送の温泉でゆっくりと体を温めていただいたり、至福の時間をお過ごしいただけます。

その後、保湿力が非常に高い100%国産の椿オイルを使用したトリートメントは、流れる様なストロークで疲労を心地よくリリースいたします。高品質なオイルは、皮脂に近い成分で肌になじみやすく、瑞々しい素肌へと導きます。

日頃の疲れをリフレッシュされたあとは、季節ごとにお楽しみいただけるアフタヌーンティーを、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でお召し上がりいただけます。

料亭「錦水」『曙椿会席』

繊細な手作業をいかした「佐波賀だいこん」「金時人参」などの京野菜や山海の旬のほか、焼物では、この時期だけの北海道 鵜川の柳葉魚（ししゃも）を雄雌の食べ比べで用意。温物では、淡白美味な九絵や鱈場蟹に京都豆腐・丹波しめじ・京みぶ菜・九条葱などの京都の冬の幸が心身ともに暖めてくれます。新春の特別なお席を華やかに演出いたします。

■各プランの概要

イタリア料理「イル・テアトロ」『新たなる飛翔 IL SALTARE』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2016年12月31日(土)~2月10日(金)
- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30
- 料金 : 大人 5,500円 ※消費税込み、サービス料および個室料別
- メニュー : ・ 鮪のカルパッチョ 小海老といんげん豆のサラダ
椿オイルで仕上げたバルサミコのソース
・ サフランを練り込んだ自家製“タリオリーニ”パスタ
ずわいがにとクリーミーなビスクのソース
・ 鴨むね肉のローストはちみつ風味と鴨もも肉のコンフィ
ヴィンコットソース
・ デザートワゴン

『1 DAY AWAY ～アフタヌーンティー&トリートメント～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-4785 (10:00～21:00)

- 開催日 : 2017年1月4日(水)～ 平日限定
- 料金 : 19,800円 ※消費税・サービス料込み
- 内容 : 1、トリートメント
悠 YU, THE SPAにて: 椿オイルを使った全身ボディトリートメント。
フットウォッシュのあと、国産のヤブツバキオイルで、背中から足にかけて
背面全体へツボ押しを中心としたバックトリートメント。仰向けになって、
脚と肩トリートメント。ツボを刺激しながら、全身の疲労感を和らげる。
(トリートメント時間 50分)
- 2、スパ施設ご利用
温泉・スパ・フィットネス
- 3、アフタヌーンティー
季節ごとのアフタヌーンティーをご提供します。
2月10日までは、「ロクシタン ホイップアフタヌーンティー」をご用意
いたしております。

料亭「錦水」『曙椿会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

- 期間 : 2017年1月4日(水)～2月10日(金)
- 時間 : 11:30～L.O.20:00
- 料金 : 22,000円 ※消費税込、サービス料および個室料金別
- URL : メニュー等の詳細はHPをご覧ください。
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/805836d05829015.html>

ホテルショップ『椿の小風呂敷』

お問い合わせ 03-3943-7613 (10:30～18:30)

- 時間 : 10:30～18:30
- 場所 : ホテル棟3階
- 価格 : 1,620円 ※消費税込み



京あるき in 東京 2017 「花灯路」

- 期間 : 2017年1月12日(木)～1月30日(月)
- 時間 : 日没～23:00
- 場所 : ホテル庭園内

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: 山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com