

## 都会の避暑地で過ごす、大人の夏 煌めく緑の中で「シャンパンガーデン 2017」

最高のワインとともにスイートルームで過ごす、ラグジュアリーなステイプラン、  
イタリア料理で華やかな夏の味覚をディナーや、爽快な気分へ導くボディトリートメントも

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、眩しい日差しが降り注ぐ季節に、涼やかで優雅なひとときをお届けする、夏を満喫する大人が楽しめるプランを期間限定でご用意いたします。

当ホテルの森のような庭園と、グラスから立ちのぼる泡を眺めながら夏の夕暮れ時を優雅に過ごす毎年人気の「シャンパンガーデン」をはじめ、美味しいワインを傾けながらスイートルームでお過ごしいただく贅沢な宿泊プラン、旬の食材を使用したレストランメニューや、この夏一推しのトリートメントメニューをご提供します。

都会にいながらリゾート気分をお楽しみいただける当ホテルで、記憶に残る夏の思い出を作ってみてはいかがでしょうか。

### ◆イベント：毎年人気の「シャンパンガーデン」

空中庭園「セレンティ・ガーデン」で、上質なシャンパン4種をフリーフローでお楽しみいただけます。

夏の夕暮れ時、リゾート地にいるかのような非日常の空間でシャンパンを傾けながら、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。



### ◆宿泊：最高のワインを最高のスイートルームで

7月11日（火）に「第7回日本で飲もう最高のワイン品評会」のベストワインが発表されます。

品評会でベストワインに選ばれた赤ワインとともに、スイートルームでラグジュアリーにお寛ぎいただけるステイプランです。



### ◆レストラン：イタリア料理「イル・テアトロ」南イタリアの華やかな夏の味覚

地中海沿岸の風と夏の太陽をイメージしたディナーコースです。この他、料亭「錦水」、メンバー「ル・マーキー」でも、夏ならではのメニューをお楽しみいただけます。さらに、夏の旬野菜や話題の食材を組み合わせた夏料理を楽しむ「サマーパーティープラン」もお届けします。



### ◆トリートメント：爽快な気分、冷と温の力 この夏一押し ボディトリートメント

日中の酷暑と室内の寒すぎる空調に、弱り気味の夏の体を穏やかに活性化させ、爽快な気分へ導く、夏らしいトリートメントをご体験いただけます。



### ◆レストラン：メンバー「ル・マーキー」チアシード・フローズン

美容にも良いと話題のスーパーフードも摂れる、チアシード入りのフローズンカクテル。トロピカルなマンゴーやアサイーを使った、夏にぴったりの一杯です。



### イベント：「シャンパンガーデン 2017」

2017年7月21日（金）～9月30日（土）まで（9月は土・日・祝日のみ開催）、森のような庭園を望む、空中庭園「セレニティ・ガーデン」で、上質なシャンパン4種をフリーフローでお楽しみいただける「シャンパンガーデン 2017」を開催します。

毎年ご好評いただいている本イベントは、今年で5回目の開催です。最高品質とうたわれるシャンパン「モエ・エ・シャンドン」や、「ニコラ・フィアット」、「mam」、「テタンジェ」と、シャンパンに合うオードブルとともに心行くまでお楽しみいただけます。さらに、氷を浮かべて初めて完成するシャンパン「モエ・エ・シャンドン アイ ス アンペリアル」もお一人様1杯ずつご用意いたします。

夏の夕暮れ時、リゾート地にいるかのような非日常の空間で、シャンパンを傾けながら優雅なひとときをお過ごしください。

### 宿泊：「最高のワインを、最高のスイートルームで」

5月開催の第7回目となるワイン品評会「日本で飲もう最高のワイン 2017 ～テロワールから食卓へ～」（※1）のベストワインが2017年7月11日（火）に発表されます。その中から赤ワインのボトルを1本ご用意、ワインに合うプレートとともにスイートルームでお召し上がりいただけます。ワンランク上のラグジュアリーな大人の夏休みをお過ごしいただける1泊朝食付きのプランです。

ご宿泊いただくお部屋は、寛ぎのプライベート空間をたっぷりとった、ゆとりあるスイートルーム「プレジデントシャルスイート」（193㎡）です。ベッドルーム・リビングルームからは四季折々の美しい庭園や都心の眺望をお楽しみいただけます。

※1『日本で飲める最も美味しいワインを探そう』をテーマに、国産と輸入の区別なく、日本国内で飲めるワインの中から一番美味しいワインを探すことを目的としている品評会です。白ワインは辛口・中辛口・甘口、赤ワインはライトボディ・ミディアムボディ・フルボディの計6つのカテゴリーに分類して審査します。ワイン専門家と広く公募したワイン愛好家のブラインドテイastingによって、美味しいワインを選びます。

### レストラン：イタリア料理「イル・テアトロ」南イタリアの華やかな夏の味覚を表現

南イタリアの華やかな夏の味覚を楽しむコース。新鮮な桃と魚介のスパイシーな冷製カッペリーニパスタは、まさにフレッシュな夏を感じるひと皿。爽やかな酸味が効いた緑と赤の2色のガスパチョをお好みで。

ディナーは水蛸、あなご、アワビの爽やかな3種のアンティパストから始まる地中海の風と夏の太陽をイメージして。柔らかな仔羊背肉のローストと、カポナータのテリーヌに寄り添う仔羊のポッタキオのとろける旨みは絶品です。

この他、夏季限定のメニューを各レストランでもご提供します。料亭「錦水」では、旬の贅を繊細な技で仕上げた夏ならではの会席料理をお召し上がりいただけます。メインバー「ル・マーキー」では、爽やかな香りのミントとシャンパンの泡でモヒートをラグジュアリーにアレンジした「シャンパン・モヒート」、スーパーフードを用いた「チアシード・フロズン」など、紳士淑女が夏を優雅に楽しむカクテルをご用意しました。

さらに、夏の夜をbuffeスタイルで華やかに楽しむ宴会プラン「サマーパーティープラン」も登場します。夏らしいカクテルを饗する「モヒート・バー」のオプションもご用意。フレッシュミントを使った清しいカクテル“モヒート”を中心に、ジントニヤフィズ類など、パーティーでも夏を堪能していただけます。

### トリートメント：夏の疲れに「Cooling Body トリートメント」

日中の酷暑と室内の寒すぎる空調に、夏の体は弱気味です。こわばった体を穏やかに活性化させ爽快な気分へ導く、夏らしいボディトリートメントをご用意しました。トリートメントの前に、温泉とサウナで芯まで体を温めてからのケアで、一層の癒し効果が期待されます。最初にELEMIS「デビルス・ミント」のスクラブでフットウォッシュをします。爽やかな香りが広がるスクラブで、古い角質を穏やかに取り除きながら、夏の足元をケアします。その後、馴染みやすくしっとりとした肌へと導く国産ツバキオイルで全身をトリートメントします。仕上げの肩、または足のケアでは、冷たいジェルの感触と内側からじんわりと温くなるような不思議な感覚をご体感ください。特にお疲れを感じている方には、スカルプと顔のツボ押しも含んだ90分のトリートメントがお勧めです。

## ■大人の夏 プラン概要

### イベント「シャンパンガーデン2017」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30~22:00)

- 期間 : 2017年7月21日(金)~9月30日(土)  
※9月は土日祝のみ開催 ※事前ご予約制(5/12~受付開始)
- 時間 : 17:00~20:00(入店時間から90分間のフリーフロー)  
※お席は2時間制 ※最終入店時間は18:00迄
- 場所 : ホテル椿山荘東京 ホテル5階 空中庭園「セレニティ・ガーデン」  
※雨天・強風の場合は、カフェ「フォレスト」等へご案内いたします。
- 料金 : ①9,000円 ※消費税・サービス料込み
- メニュー : ①シャンパン4種のフリーフロー:「モエ・エ・シャンドン」、「ニコラ・フィアット」、「ママ」、「テタンジェ」。さらに、「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」1杯、他各種カクテル、ビール、ノンアルコールドリンクをフリーフローでご提供。  
オードブル、サンドウィッチ等の軽食付き
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/3859018e1b3add8.html>

### ステイプラン「最高のワインを、最高のスイートで」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017年7月12日(水)~9月15日(金)
- 料金 : プレジデンスシャルスイート(193㎡)1室4名様 お一人様 124,500円  
※消費税・サービス料込、宿泊税別途
- 内容 : ・選べるご朝食(洋食・和食・ルームサービスより)  
・スパ(プール、温泉、フィットネスジム)のご利用  
・「日本で飲もう、最高のワイン」のベストワイン(赤)をご用意  
・ワインに合うプレート  
・3日前までにご予約が必要です。
- URL : [https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?hi\\_id=47&lang=ja-JP&smp\\_id=468&ga=1.2970352.1794238540.1463550629](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?hi_id=47&lang=ja-JP&smp_id=468&ga=1.2970352.1794238540.1463550629)

### イタリア料理 イル・テアトロ「UN'ESTATE ITALINA~イタリアの夏~」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017年7月3日(月)~9月15日(金)
- 時間 : ランチ 12:00~L.O.14:30 ディナー17:30~L.O.20:30
- 料金 : ランチ 5,500円  
ディナー 16,500円 ※消費税込、サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/7158f964842c75c.html>

### 料亭 錦水「睡蓮会席」「夏衣会席」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

- 期間 : 「睡蓮会席」:2017年7月3日(月)~31日(月)  
「夏衣会席」:2017年8月1日(火)~31日(木)
- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 料金 : 22,000円 ※消費税込、サービス料別
- URL : 「睡蓮会席」  
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/17576350ca05915.html>  
「夏衣会席」  
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/60578eea46c862f.html>

メンバー ル・マーキー 「チアシード・フローズン」 ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00~24:00)

- 期間 : 2017年7月3日(金)~8月31日(木)
- 時間 : 18:00~L.O.24:00
- 料金 : 各2,000円 ※消費税込、サービス料別
- メニュー : アサイー、マンゴー
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/6758ff2bdf511c1.html>

メンバー ル・マーキー 「サマーカクテル」 ご予約・お問い合わせ 03-3943-1111 (18:00~24:00)

- 期間 : 2017年7月3日(金)~9月15日(金)
- 時間 : 18:00~L.O.24:00
- 料金 : 各2,000円 ※消費税込、サービス料別
- メニュー : シャンパン・モヒート、サマーシーズン、憧憬
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/115900845cbd2d0.html>

パーティープラン「サマーパーティープラン2017」 ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00~20:00)

- 期間 : 2017年7月3日(月)~9月15日(金)
- 料金 : 7,500円~、 ※消費税・サービス料込
- 会場 : 宴会場
- メニュー : 和洋ブッフェ、フリードリンク (ビール・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク)  
※コース料理や卓上盛合わせからも選べるプラン9,000円~もございます。  
※30名より承ります。  
※オプションで「モヒート・バー」(お一人様1,188円追加)もお勧めです。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/banquet/plan/56572058cd48ac7.html>

トリートメント「Cooling Body トリートメント」 ご予約・お問合せ 03-3943-4785 (10:00~21:30)

- 期間 : 2017年7月3日(月)~9月15日(金)
- 時間 : 10:00~21:30
- 料金 : 60分コース 22,000円 90分コース 26,000円 ※消費税込み
- 内容 : ・ELEMIS「デビルス・ミント」(スクラブ)でのフットウォッシュ  
・国産ツバキオイルでのボディトリートメント  
・ELEMIS「クーリングジェル」での肩、または脚のケア  
・90分コースでは、スカルプと顔のツボ押しも含まれます。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/2659008972d940f.html>

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](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)