

お子様の成長を喜ぶ特別な「体験の場を」ご提案
三世代で楽しむGW イベント&端午の節句お祝いメニュー登場！
親子パン作り体験、さかなクントークショー、コンサート&ブッフェ

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、新緑輝くゴールデンウィーク期間、お子様の成長を喜び、ご家族の思い出作りをしていただけるイベントや、お食事プランをご用意いたします。ご家族三世代揃う場としてご提案します。

お子様向けのゴールデンウィーク体験イベントとしては、当ホテルのパティシエが教える「パン&マフィン作り体験」、昨夏大好評だった東京海洋大学名誉博士のさかなクンが、お魚たちの不思議についてわかりやすくお話する「さかなクントークショー」、フルオーケストラの生演奏を小さなお子様も一緒に鑑賞できる「コンサート&ブッフェ」をご用意しています。五感を刺激する体験でお子様の好奇心やみずみずしい感受性を育む場をご提供いたします。また、体験や、お話に目を輝かせるお子様の成長を目の当たりし、ご両親やおじい様、おばあ様にとっても喜ばしい体験となります。

さらに端午の節句をお迎えになるお子様とご家族には、三世代揃って華やかな料理でお祝いするプランを、料亭「錦水」、日本料理「みゆき」、石焼料理「木春堂」の3店舗にてご用意します。小さなお子様連れでも安心してご来店いただけるよう、個室をご利用いただけるプランもございます。

当ホテルでは、節句や誕生日などのお祝いや、ウエディング、お食い初めといった人生の節目に寄り添う機会を、四季折々にご提供しております。また、パン作りや虫観賞などお子様の五感を刺激する体験の場も季節ごとにご提供しており、様々な世代の皆様にも末永くご利用いただけることを喜びとしています。



「ゴールデンウィーク パン&マフィン作り体験」



端午の節句ちまき料理イメージ

■親子そろってお楽しみいただける GW イベント情報

「ゴールデンウィーク パン&マフィン作り体験」

当ホテルのパティシエと一緒に親子揃ってパン作りに挑戦いただける、幼児～小学校低学年を対象にしたゴールデンウィークの人気のイベントです。お客様の豊かな感性や自由な発想でかたどったパンを焼きあげます。今回は、新たにマフィン作りにも挑戦していただけます。焼き上がったパンとマフィンは、お持ち帰りいただきお土産に。体験の後は、シェフこだわりの特製ランチをお召し上がりいただけます。

「ゴールデンウィーク さかなクントークショー」

昨夏大変ご好評だった「さかなクントークショー」を開催します。東京海洋大学名誉博士のさかなクンが、お魚たちの不思議についてわかりやすく、お話しします。また、お食事は、当日限定の「ギョラボレーションランチ（昼の部）／ギョラボレーションショートコース（夜の部）」をお召し上がりいただけます。本イベントを、お子様の知的な好奇心や、探究心を引き出すチャンスに。



©2016 ANAN  And Trm

「ゴールデンウィーク コンサート&ブッフェ」

ご家族そろって小さなお子様も一緒に気兼ねなくご参加いただけるコンサート&ブッフェを開催します。お子様向けの楽曲もご用意し、お子様が音楽に合わせて歌ったりしてお楽しみいただけるプログラムです。お子様と家族三世代でフルオーケストラの生演奏をお楽しみいただける本格的なイベントとして、毎年大変ご好評いただいております。様々な世代の方が一緒にクラシック音楽などの生演奏に耳を傾けながらラグジュアリーなひとときをお過ごしいただけます。お食事は、和洋のブッフェでお子様も大人も楽しめるメニューを幅広く取り揃えております。ご家族の思い出作りにいかがでしょうか。



■端午の節句を3世代揃ってお祝いいただくコース料理

料亭「錦水」『料亭で祝う端午の節句プラン』

今回、お子様にも、大人と同様に一品ずつ会席スタイルでお楽しみいただく「お子様会席」を特別にご用意しました。尾頭付きの近海小鯛姿塩焼きのほか、小さなお子様でもお召し上がりやすいメニューを揃えています。会席料理を通じて、食文化やマナーを学んでいただく機会にもなります。さらに、エビフライ、フライドポテト、ハンバーグなどお子様に人気のメニューを揃えたお子様用お弁当もご用意しています。



大人の皆様には、ちまき寿司やかぶと長芋に矢車人参を散りばめた節句にちなんだ会席料理をお楽しみいただけます。家喜物（焼き物）には、伊勢海老小金焼き、野菜衣揚げ、黒毛和牛などお子様のご成長の喜びを表す華やかな献立を揃えました。

日本料理「みゆき」『端午の節句プラン』

料理長のお祝いの気持ちを詰め込んだ、会席料理でおもてなしいたします。穴子のちまき寿司や、鯛兜煮、伊勢海老兜殻焼き、鯛釜飯など、この時期に旬を迎える食材でお祝いのお料理を揃えました。お子様には、人気のステーキや、出し巻き玉子、天ぷらや茶碗蒸しなどを、お召し上がりやすいようお弁当にしてご用意します。旬の食材を活かした華やかなお料理で、お子様の健やかな成長を願います。

石焼料理「木春堂」『個室プラン～兜～』『ダイニングプラン～菖蒲～』

広々とした空間でゆったりとお料理をお召し上がりいただけるダイニングプランと、プライベートな空間で元気なお子様と気兼ねなくお祝いできる2つのプランをご用意しました。お子様の成長のステージ

に合わせて、セレクトいただけます。

ダイニングプランでは、松竹梅で華やかなお祝いの席を表現した前菜からお食事が始まります。黒毛和牛のサーロイン、和牛つくね、国産豚、旬の野菜を、油を使わずに富士山の溶岩石でじっくりと焼き上げます。個室プランでは、黒毛和牛サーロインや国産牛フィレのほかお祝いの鯛、帆立貝もお召し上がりいただけます。

お子様用の会席には、エビフライ、プチサラダなどを前菜に、メインには和牛ハンバーグやお祝いの鯛をさっぱりと焼き上げる、お子様に人気のメニューを揃えました。

石板をご家族で囲む楽しい時間は、思い出深い節句のお祝いのお食事となるはずです。

■3世代でお楽しみいただくGWイベント、概要

各体験型プラン概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00~20:00)

各体験プログラムは、お食事がセットとなっています。ご家族揃って過ごしたいゴールデンウィークに、楽しく美味しい一日を、お過ごしいただけます。

「パン&スイートポテト作り体験」

- 期間 : 2016年4月29日(金・祝)~5月1日(日)
2016年5月3日(火・祝)~5月5日(木・祝)
- 時間 : 受付10:30~、体験11:00~12:30、食事12:30~14:00
- 料金 : 大人6,500円、小学生3,500円、幼児(3歳~)2,500円 ※消費税・サービス料込
- 会場 : 宴会場
- メニュー : 大人:プレートランチ 小学生・幼児:お子様ランチ、フリードリンク(ソフトドリンク)
- 対象 : 幼児~小学校低学年
※体験開始前に手洗い準備がございます。受付時間までにお越しください。
※エプロンを必ずご持参ください。
- URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/51569ca051c9f3a.html>

「ゴールデンウィーク さかなクントークショー」

- 期間 : 2016年5月1日(日)
- 会場 : プラザ5階「オリオン」
- <ランチ>
- トークテーマ : 「干潟のお魚たち」
- 時間 : 受付12:00~、食事“ギョラボレーションランチ”12:30~13:45、
ショー13:45~14:30
- 料金 : 大人7,500円、幼児(3歳~)・小学生3,500円
※ショーチャージ・お食事・フリードリンク・サービス料・消費税込
- 対象 : 対象年齢/幼児(3歳~)・小学校低学年
- <ディナー>
- トークテーマ : 「毒のあるお魚たち」
- 時間 : 受付16:30~、ショー17:00~17:45、
食事“ギョラボレーションショートコース”17:45~19:30
- 料金 : 大人8,500円、小学生6,000円
※ショーチャージ・お食事・フリードリンク・サービス料・消費税込

込

■対象 : 小学校中学年・高学年
※昼・夜ともに、お魚をメインにした料理内容となります。

※大人とお子様の料理内容は異なります。

■URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/8356ceb734abe7a.html>

「ゴールデンウィーク コンサート&buffet」

■期間 : 2016年5月7日(土)

■時間 : 【昼の部】

受付 12:00～、食事 12:30～15:00、コンサート 13:15～

【夜の部】

受付 17:30～、食事 18:00～20:30、コンサート 18:45～

■料金 : 大人 15,500円、シニア 13,500円、小学生 6,500円、幼児(3歳～) 3,500円

※消費税・サービス料込

■会場 : ホテル 1F ボールルーム

■メニュー : 和洋buffet、フリードリンク、特設コーナーにクッキーデコレーション、写真撮影

※お写真は一組につき一枚プレゼント

■URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/15569caaf51b351.html>

料亭「錦水」『料亭で祝う端午の節句プラン』 ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

■期間 : 2016年4月23日(土)～5月8日(日)

■時間 : 11:30～L.O.20:00

■料金 : 会席 20,000円、お子様会席 10,000円、お子様用弁当 7,000円

※消費税・サービス料・個室料金込み

日本料理みゆき『端午の節句プラン』 ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

■期間 : 2016年4月23日(土)～5月8日(日)

■時間 : 昼食 11:30～L.O.14:30 夕食 17:30～L.O.21:00

■料金 : 会席 15,000円、お子様弁当 5,000円 ※消費税込・サービス料別

石焼料理「木春堂」『個室プラン～兜かぶと～』『ダイニングプラン～菖蒲しょうぶ～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

■期間 : 2016年4月23日(土)～5月8日(日)

■時間 : 昼食 平日 11:30～L.O.14:30、土日祝 11:30～L.O.15:00

夕食 17:00～L.O.20:00

■料金 : 個室プラン 15,000円、ダイニングプラン 10,000円、お子様会席 6,000円

※消費税込・サービス料込、個室プランは個室料金も込み

端午の節句プラン

■URL : <http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/recommend/4556f4d24b27041.html>

※仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合がございます

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：山本・眞田

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