

2017年4月24日
ホテル椿山荘東京

**都会の森の夏休み！“コト体験型”で、素敵な思い出作りをご家族で
パン&スイーツ作り、風鈴絵付け、バードケージ小物入れ体験教室開催！
プール・スパ&朝食付きステイプラン「サマーゲッタウェイ」も**

ホテル椿山荘東京（所在：東京都文京区関口 2-10-8、総支配人：本村 哲）では、ご家族揃って夏休みをお楽しみいただける体験教室や、プール遊びなど、思い出に残る様々なプランをご用意しています。

夏は、家族でふれあい新しいことに挑戦する絶好の機会です。体験教室では、ひとつの物を創り上げることを通して、お子様やお孫様の感性や創造力を育みます。

当ホテルのシェフが教える「パン&スイーツ作り体験教室」、江戸の文化を感じていただける「風鈴絵付け体験教室」、華やかな飾り付けをお楽しみいただける「バードケージ小物入れ作り体験教室」を開催します。

また、リゾート気分で「都会の夏」を謳歌していただける自然光差し込むプールご利用を含むスパ&朝食付きのステイプラン「サマーゲッタウェイ」を、2017年7月3日（月）～9月15日（金）までの期間ご提供します。ご利用いただく全天候型のプールの外には緑が広がり、日常の疲れを癒す夢心地のリゾートタイムをお楽しみいただけます。

さらに、石焼料理「木春堂」では、夏ならではの食材を、富士山の溶岩石でじっくりと焼き上げる様子を間近で見ながら、親子でお食事をお楽しみいただけます。石で食材をホテルスタッフが美味しい加減に仕上げる時の会話や焼ける音などは、記憶に残る夏のひとときとなることでしょう。

当ホテルでは、パン作りや蛍観賞など、経験や体験、思い出、サービスなどの、“モノ”に比べて記憶の中で長く残り、絆を結び、心を豊かにする“コト体験型”のプランを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、思い出作りのお手伝いをしています。



「パン&スイーツ作り体験」



「風鈴絵付け体験教室」

■ご家族そろって、創る！を楽しむ体験教室

体験教室と、シェフこだわりの特製ランチと、パン&デザートブッフェをお楽しみください。

「パン&スイーツ体験教室」

当ホテルのシェフと生地を丸めたり、細くしたり、たたいて伸ばしたりと一緒に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毎年の夏休み人気のイベントです。お子様自身の手で、動物やお花など自由な発想でかたどったパンを焼き上げます。パティシエから直接上手に仕上げるコツを学ぶことが出来る貴重な機会です。

さらに今年は、キャンディのような可愛いマシュマロクッキーも作ります。焼き上がったパンとマシュマロクッキーは、お持ち帰りのお土産に。

お子様のキラキラした表情や笑顔のお孫さんを見て喜ぶ親御様と一緒に、夏休みにホテルランチ付きの体験プランで、素敵な思い出作りはいかがでしょうか。

「風鈴絵付け体験教室」

江戸時代から受け継がれる伝統の江戸風鈴“篠原まるよし風鈴”の職人から絵付けのコツを伝授していただくホテルランチ付きのイベントを、2017年8月1日（火）～4日（金）に開催します。

花火、ヒマワリなど夏らしい絵柄、風鈴定番のトンボや金魚、独創的なイラストなど、オリジナルの世界にひとつしかない風鈴作りにチャレンジしていただけます。江戸風鈴は、江戸時代末期から庶民に知られるようになったガラスの風鈴です。暑い夏の日、涼しげな音色を響かせる世界にひとつしかない風鈴作りを体験してみてはいかがでしょうか。

「バードケージの小物入れ作り体験教室」

当ホテルのフローリストが教える『バードゲージの小物入れ作り体験教室』を、2017年7月24日（月）、25日（火）、27日（木）、31日（月）の4日間限定で開催します。

お子様の豊かな感性で、オリジナルの小物入れを、アーティフィシャルフラワーを使って華やかにデコレーションいただけます。さらにお花のガーランドを一から作り、自分だけの小物入れをつくれます。

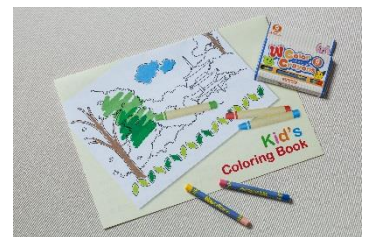
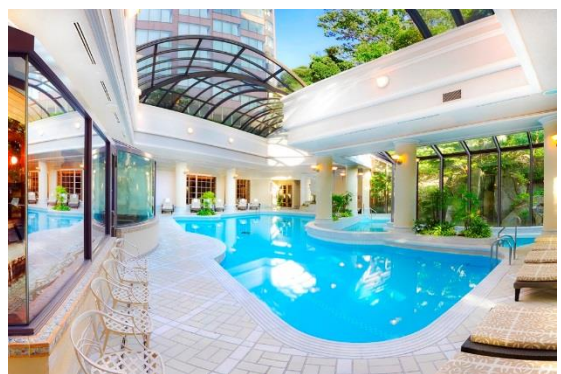
■ プール&スパ&朝食付きの夏休み特別プラン！『サマーゲッタウェイ』

『サマーゲッタウェイ』は、都会にいながらしにして、リゾート地にいるような気分を楽しめるプール・スパ&朝食付きのステイプランです。

夏の陽がキラキラと差し込む全天候型のプールで、東京にいながらし避暑地にいるような寛ぎのひとときを、お子様と一緒に過ごしていただけます。プールで泳いだ後は、緑が目前に広がるジェットバスで、全身ゆっくりとリラックス。この他、伊豆伊東から直送した温泉や、フィットネスでもお楽しみいただけます。さらに、スパラウンジでは、ウェルカムドリンクのサービスを、特典としてお付けしています。

また、本プランを12才以下のお子様とご利用（エキストラベッドをご予約いただく）の際には、先着（チェックイン日）100名様限定で可愛い「塗り絵セット」をプレゼントします。

都会の喧噪を離れ、ご家族やご友人と涼やかに優雅なひとときを過ごしてみてもいかがでしょうか。



■都会の森の夏休み！「家族の夏」を謳歌するプラン 概要

各体験型イベント概要

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、ランチがセットとなっています。ご家族揃って過ごしたい夏休みに、楽しく美味しい一日を、お過ごしいただけます。

■時間 : 受付 10：30～、体験 11：00～12：30、食事 12：30～14：00

※各体験プログラムに、エプロンを必ずご持参ください。

■料金 : 大人 6,500 円、小学生 3,700 円、幼児（3 歳～） 2,900 円

※小物入れ作りは、2,000 円増し、風鈴絵付けは、1,000 円増しとなります。

※教材費を含みます。

■会場 : 宴会場

■内容 : [料理] 大人 彩り和膳
小学生・幼児 お子様ランチ
※パン&デザートはbuffetスタイル
[飲物] ソフトドリンク（フリードリンク）

・「パン&スイーツ作り体験教室」

■期間 : 2017 年 7 月 22 日（土）～25 日（火）、27 日（木）、28 日（金）、31 日（月）
8 月 1 日（火）～4 日（金）、6 日（日）、8 月 21 日（月）～25 日（金）

■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（10：30）までにお越しください。

※お子様にコック帽を差し上げます。

※ご体験いただくパン&スイーツ作りには、卵、小麦、乳製品、ナッツ類を使用しております。

・「風鈴絵付け体験教室」

■期間 : 2017 年 8 月 2 日（水）～5 日（土）

■対象 : 幼児～小学校低学年

※幼児のお子様には大人の手伝いが必要です。

・「バードゲージの小物入れ作り体験教室」

■期間 : 2017 年 7 月 24 日（月）、25 日（火）、
27 日（木）、31 日（月）

■対象 : 幼児～小学校低学年

※幼児のお子様には大人の手伝いが必要です。



ステイプラン概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0996（9：00～20：00）

・「サマーゲッタウェイステイ」

■期間 : 2017 年 7 月 3 日（月）～9 月 15 日（金）

■料金 : プライムスーペリア（45 m²）

ガーデンビュー 1 室 2 名様ご利用 お一人様 23,500 円～

シティビュー 1 室 2 名様ご利用 お一人様 27,000 円～

※消費税・サービス料込み、宿泊税別途

※金・日・祝日はご料金が変わります。

※お子様のスパエリアのご利用は 4 歳以上となります。

※4 歳～12 歳のお子様スパエリアをご利用になる場合は、別途 2,160 円を頂戴します。

- 内容 : ①45 m²の「プライムスーパーリアルーム」にご宿泊。
きらめく深緑のグリーンをお楽しみいただけるガーデンビューと都心のパノラマが広がるシティビューとお選びいただけます。
- ②全天候型屋内プール、伊豆伊東から直送の温泉、フィットネス、スパラウンジをご利用いただけます。※温泉は、加水・加温・ろ過・消毒しています。
- ③スパラウンジにてウェルカムドリンクをお一人様1杯サービス。
- ④ご朝食付き
レストランでの洋食・和食 またはルームサービスからお選びいただけます。
- ⑤12歳以下のお子様に無料でエキストラベッドをご用意しています。(エキストラベッドは、1室1台まで(数量限定)。お子様の朝食代やスパ料金などは別途。
- ⑥⑤をお申込みいただくと、「ぬり絵セット」を先着(チェックイン日)100名のお子様にプレゼント。

レストランプラン概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

・石焼料理「木春堂」「石焼ランチ～木立～」「石焼会席～水中花～」

- 期間 : 2017年7月3日(月)～9月15日(金)
- 時間 : 昼食 平日 11:30～L.O.14:30 土日祝日 11:30～L.O.15:00
夕食 17:00～L.O.20:00
- 料金 : 『石焼ランチ～木立～』 5,500円
『石焼会席～水中花～』 16,500円

※消費税込・サービス料別

■メニュー :

『石焼会席～水中花～』

- | | |
|------|--|
| 前 菜 | うざく 石川小芋 新薩摩芋檸檬煮
豆乳チーズ寄せ 無花果胡麻酢掛け |
| 造 り | 本鮪 他一種 |
| 焼物材料 | 焼きしゃぶ
黒毛和牛サーロイン
茗荷・貝割れ・ヤングコーン・茸
黒毛和牛フィレ
オマール海老 白身魚
野菜三種盛り |
| 温 物 | 富士山の溶岩石で温める名物料理
米茄子の鳴焚き 糸賀喜 葱 鷹の爪 |
| 食 事 | 冷汁ご飯 鯛 胡瓜 胡麻 |
| デザート | フルーツトマトと白桃のコンポート |

※内容は変更になる場合がございます。

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