

“紅葉×雲海”を初公開。都内で秋の絶景体験を！  
都心でひと足早く紅葉の疑似体験ができる庭園ライトアップと  
秋の色“錦秋”に染まる東京雲海を公開

紅葉と雲海をイメージしたディナーコースや期間限定スイーツも登場



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・統括総支配人：山下 信典）は、都心の見頃を迎える前にひと足早く、庭園内で赤々とした綺麗な「疑似」紅葉がお楽しみいただける夜のライトアップを開始いたします。

また、11月13日（金）より、紅葉や10月1日から開始した東京雲海をイメージしたディナーコース、スイーツを各レストラン・店舗で提供いたします。

◇約100本の木々が順次紅葉。長い間楽しめる紅葉

この時期の庭園内では、モミジ・ハゼノキ・ナラ・ケヤキなど約100本の木々が順次色づき、例年11月中旬頃から色づき始め「12月初旬～中旬」に見頃を迎えます。園内は起伏に富み、高低差があることから、気温や日当たり具合も異なり、同じ品種のものでも色づくタイミングが変わります。クリスマス頃に色づくエリアもあり、長きに渡り紅葉をお楽しみいただけます。

◇夜のライトアップで、ひと足先に「疑似」紅葉体験&秋の色に染まる東京雲海！

都心部では、11月下旬に見頃を迎えますが、ひと足早く紅葉をお楽しみいただけるよう、庭園内の赤橋付近で、夜のライトアップを開始しました。赤橋あたりのモミジは、日当たりの関係と、下を流れる水があたたかいため、今はまだ少し青々としております。例年であれば、少し遅めに紅葉をお楽しみいただけるスポットですが、RGB投光器40台を設置し、光の三原色でライトアップ。赤々とした綺麗な「疑似」紅葉をお楽しみいただけます。

また、雲海は庭園中央の幽翠池周りに設置しているRGB投光器で、秋の色“錦秋”にライトアップし、紅葉と雲海の美しい彩りが織り出す、錦のような秋の絶景をご体験いただけます。



※見頃を迎えた紅葉と東京雲海のイメージ

## 紅葉や雲海をイメージしたディナーコース概要

### ◇料亭「錦水」

冬ならではの食材を贅沢に使用し、季節を感じていただける会席コース。造りの「てっさ雲海盛り」は、高級食材の河豚を庭園に流れる雲海に見立て紅葉する庭園をイメージして盛り付けました。継ぎ足して受け継がれる煮汁による、極上の煮付けもご賞味ください。



### 「山茶花会席 ～幻想的な東京雲海をイメージして～」

- 期間 : 2020年11月13日(金)～12月31日(木)
- 料金 : 23,100円  
※消費税・サービス料別
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui\\_winter2020/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui_winter2020/)

### ◇日本料理「みゆき」

贅沢な食材をふんだんに使用した冬の味覚を味わうコース。「鮑七宝蒸し」は、蒸籠にて雲海と庭園をイメージ。デザート「玉手箱」は、ドライアイスを用いて雲海を表現しています。



### 「東京雲海 冬的美食とともに」

- 期間 : 2020年11月13日(金)～12月31日(木)
- 料金 : 20,400円  
※消費税・サービス料別
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/miyuki\\_unkaidinner/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/miyuki_unkaidinner/)

### ◇石焼料理「木春堂」

富士山の溶岩プレートを使用して目の前でお焼きする石焼料理。「雲海蒸し」はおろした蕪とメレンゲを合わせ、ふわふわに蒸しあげた料理です。紅葉やいちょうに模った野菜を吹き寄せ風に散りばめ、雲海の中にはトリュフオイルで蒸し上げた鶏肉と茸、百合根、餡を包みました。



### 「石焼会席 “冬至梅”」

- 期間 : 2020年11月13日(金)～12月31日(木)
- 料金 : 15,300円  
※消費税・サービス料別
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/mokushundo\\_winter2020/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/mokushundo_winter2020/)

### ◇イタリア料理「イル・テアトロ」

シェフのスペシャリテとしてお贈りするコース。柔らかく煮込んだ牛タンに濃厚なツナのクリームソースをのせ、雲海に見立てたスモークで香り豊かに包み込みます。デザートは、雲海のようなメレンゲで覆われたセミフレッド。目の前で炎の演出(フランベ)を行い、オレンジの香り広がるソースで仕上げます。



### 「PIACERE SUPERBO～極上の喜び 雲海とともに～」

- 期間 : 2020年12月1日(火)～2月28日(日)
- 料金 : 18,500円  
※消費税・サービス料別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/piacere-superbo/>

※上記4つのコースのご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)

## 期間限定スイーツ

アーモンド風味のメレンゲを雲海に見立て国産の和栗を添えた秋限定のケーキです。サクサクのメレンゲと滑らかなマロンクリームとのハーモニーをお楽しみください。



### 「メレンゲシャンティ〜秋〜」

- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 期間 : 2020年11月1日(日)～12月13日(日)
- 料金 : 550円 ※消費税別
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/tokyounkaisweet/>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00～18:00)

## 「東京雲海」とは

雲海は、山間部などでの放射冷却によって霧、層雲が広域に発生する自然現象の事で、大気層、気温や風などの気象条件や、春や秋の季節・時間的条件など、様々な条件が整ったタイミングでのみご覧いただけるものです。今回は、歴史ある庭園を背景に現代の技術を融合させ、その奇跡的な現象を東京にしながら体感いただけるように演出をいたします。

霧に包まれた庭園を建物から見下ろすと、湧き出る霧が緑の木々や池に沿って流れ、風や光の影響を受けながら刻々と変化する雲海の景色を望むことができます。また、庭園内に降り立つと、そこには霧に包まれた幻想的な空間が広がり、特別な庭園散策を楽しめます。

通常雲海は、夜明け前から早朝に出現しますが、「東京雲海」は朝・昼・夜の一日に数回(数分程度)出現。出逢うタイミングによって異なった体験を生み出します。

朝は霧の粒がキラキラと自然光を反射し、夜は月光を感じる幽玄さを味わうことができます。また、時折“黄金色”や“錦”に染め上げられ、異空間に誘われる演出もいたします。

豊かな自然と現代の技術を融合させた、東京ではそうそう見ることができない規模の、霧が作り出す庭園で、これまでにない非日常体験をお楽しみください。



## ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービ

スにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

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：園部

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

ホテル椿山荘東京 PR 事務局  
担当：馬場、森川、児玉

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto:hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp)

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。