

東京の蛍は5月から！夜の庭園に蛍が舞う季節に  
和・洋・中バラエティ豊かなメニューをお楽しみいただける  
「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」5月20日よりスタート  
1日6組限定で閉園後にゆっくりと観賞いただけるステイプランや、  
庭園を一望できる東京雲海レストラン<フランス料理>も登場！



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）では、5月中旬頃から幻想的な蛍の飛翔をお楽しみいただけます。それに伴い、さまざまな料理や色鮮やかなスイーツをお好きなだけご堪能いただける「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」と、東京雲海一望のロケーションにて、フランス料理フルコースをご堪能いただける「東京雲海レストラン<フランス料理>」を、2022年5月20日（金）より開催いたします。

また、1日6組限定で閉園後の庭園にご招待し、ゆっくりと蛍観賞がたのしめる特別なご宿泊プラン「プライベートホテルナイト」を5月27日（金）より提供いたします。

当ホテルの初夏の風物詩といえば、庭園の夜を彩る「ほたるの夕べ」です。藤田観光の創業者である小川栄一の「東京の子どもに蛍を見せたい」との想いから、1954年に始まったもので、本年で68年を迎えます。

一般的に夏のイメージがある蛍ですが、当ホテルでは5月中旬に飛翔を開始し、6月上旬にかけて見頃を迎えます。今年も、霧の演出「東京雲海」と蛍の共演による幻想的な風景をお楽しみいただけます。

蛍期間特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/hotaru/>

#### ◇開業70周年を記念して、伝統の味や人気メニューが復活し勢揃い！

「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」は、毎年幅広い世代のお客様にご好評いただいております。

今年は、開業70周年を記念し、半世紀以上に渡りご提供している「米茄子の鴨炊き」や、特製ビーフシチューなどのホテル椿山荘東京の伝統の味のほか、約10年ぶりに登場する「銀鱈の西京漬け」や、「冬瓜釜の冷やし煮物」など人気メニューが復活。また、サーロインローストビーフやお好みで盛り付けられる海鮮ちらし寿司、そして黄色いタピオカで蛍の光を表現し、とろろを東京雲海に見立てた「とろろ蕎麦」など、和・洋・中からスイーツまでバラエティ豊かなメニューをご堪能いただけます。

お子様向けには、一足早い夏祭り気分楽しめる縁日風のフードコーナーもご用意いたします。お食事後は、庭園にて蛍と東京雲海の幻想的な共演をお楽しみください。

## ◇東京雲海の絶景を楽しみながら、至極のフランス料理フルコースを味わう

東京雲海一望のロケーションで、ディナーをお楽しみいただける「東京雲海レストラン」。5月20日（金）より、ホテル椿山荘東京料理長 十代雅之が腕をふるう、フランス料理フルコースをご提供いたします。ホテル椿山荘東京に受け継がれてきた伝統的なフランス料理の数々に、現代風のアレンジを加えた五感でお楽しみいただけるコースをご用意しております。

お食事のあとには蛍舞う庭園を散歩し、この時季ならではの贅沢な時間を過ごしてみたいでしょうか。

## ◇1日6組限定の宿泊プランでは、さながら森のような広い庭園を独り占めしているかのようなひとときを

「プライベートホテルナイト」は、1日6組限定で閉園後の庭園に特別にご招待するステイプランです。

ホテルオリジナルタンブラーに入ったノンアルコールカクテルを片手に、静かな夜の庭園をゆったり舞う蛍をご観賞いただき、特別なひとときをお楽しみください。この季節にしか観賞できない幻想的な光景を満喫し、非日常を感じる贅沢な時間を存分にお過ごしいただけます。

### 「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」概要

- 期間 : 2022年5月20日（金）～7月3日（日）  
※期間中、特定日開催
- 時間 : 18:00～20:00 / 19:00～21:00  
※食事時間は日により異なります。  
※受付はお食事開始時間の約30分前より開始いたします。
- 会場 : バンケット棟 宴会場  
※受付場所は、バンケット棟3Fインフォメーションデスクにてご確認ください。
- 料金 : 《WEB予約》  
大人 (月～木) / 11,500円、(金～日) / 12,000円  
小学生 (月～木) / 4,800円、(金～日) / 5,200円  
幼児(3歳～) (月～木) / 2,700円、(金～日) / 2,900円  
《電話予約》  
大人 (月～木) / 12,500円、(金～日) / 13,000円  
小学生 (月～木) / 5,000円、(金～日) / 5,500円  
幼児(3歳～) (月～木) / 2,800円、(金～日) / 3,000円  
※消費税・サービス料(10%)を含みます。  
※ネットからのご予約は事前カード決済で承ります。
- 内容 : 計約30種(以下はメニューの一部です)  
《洋食》
  - ・オリジナルサラダステーション～特製ドレッシングで楽しむ、お好みサラダ～フレッシュな生野菜のほか、サーモンマリネや海老、小柱などのシーフード、コールミートや砂肝コンフィ、ジャンボブラン、チーズなど、バラエティ豊かに取り揃えました。オリジナルドレッシングやハーブオイル、ピネガーなど、お好みでアレンジしてお召し上がりください。
  - ・特製ビーフシチュー
  - ・サーロインローストビーフ
  - ・チーズの器で仕上げるパスタ2種のテイスト など  
《中華》
  - ・香港焼きそば
  - ・中国料理調理長川嶋特製 手包み焼売 セイロ蒸し など  
《和食》
  - ・お好み海鮮ちらし寿司
  - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き
  - ・とろろ蕎麦 東京雲海と蛍見立て など  
《小学生・幼児のお子さま向け縁日フードコーナー》
  - ・鯛焼き ・ポテトフライ ・ラムネ など  
《飲み物》  
フリードリンク(アルコール、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク各種)

※アルコール提供ができない場合は、ノンアルコールドリンクをご提供いたします。

《デザート》

- ・煌く炎の演出！ピーチコンポート
- ・椿茶プリン
- ・東京雲海メレンゲ など

■お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00~19:00)

■URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/fireflies\\_dinner\\_buffet/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/fireflies_dinner_buffet/)

※『ほたるのタベ ディナービュッフェ』付きご宿泊プランもご用意しています。以下をご参照ください。

▼4月10日までにご予約の場合

[https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?smp\\_id=1584&hi\\_id=47&lang=ja-JP](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1584&hi_id=47&lang=ja-JP)

▼4月11日以降にご予約の場合

<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10047972>



### 東京雲海レストラン<フランス料理>概要

■期間 : 2022年5月20日(金)~7月3日(日)

※金~日の特定日開催

■時間 : 18:00~L.O.19:30 / 19:00~L.O.20:30

■会場 : バンケット棟 3階

東京雲海を一望できるロケーションのお席

※お食事会場から虫はご覧いただけません。

■料金 : 《WEB予約》

お一人様 16,000円

《電話予約》

お一人様 17,000円

※消費税・サービス料(10%)を含みます。

※2名様より承ります。

※中学生よりご来店可能です。

※ご来店の前3日17時までにご予約をお願いします

■内容 : 《ディナーメニュー》

とうもろこしのムース

軽く火を入れたサーモンのマリネ ライム香るクリーム添え

キャラメリゼした玉ねぎと貝類の香草バター焼き

イサキのポワレ オリーブとアンチョビのソース

乳飲み仔牛肉ポワレ エシャロットソース

ババ・オ・ラム

コーヒー又は紅茶

小菓子

※アレルギー食材がある場合はご予約時にお知らせください。当日のお申し出の場合は対応できかねます。

※国内外の状況、仕入れ状況により、サービス・メニュー内容を変更する場合がございます。

■お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00~19:00)

■URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/f\\_tokyo\\_sea\\_of\\_clouds\\_restaurant/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/f_tokyo_sea_of_clouds_restaurant/)



※『東京雲海レストラン ディナー付き』付きご宿泊プランもご用意しています。

▼4月10日までのご予約の場合

[https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?smp\\_id=1666&hi\\_id=47&lang=ja-JP](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1666&hi_id=47&lang=ja-JP)

▼4月11日以降のご予約の場合

<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10047947>

## 1日6組限定宿泊プラン「プライベートホテルナイト」概要

- 日時 : 2022年5月27日(金)～6月12日(日)
- 料金 : ビューバススーパーリア (45㎡)  
1室2名様ご利用時 55,700円～  
プライムデラックスガーデンスイート キング (83㎡)  
1室2名様ご利用時 108,200円～  
ビューバススイート ツイン (93㎡)  
1室2名様ご利用時 149,200円～
- 内容 : ・閉園後の庭園へご招待 (23:00～23:30)  
・洋食・和食から選べるご朝食 (レストラン)  
・ホテルオリジナルタンブラーに入れたノンアルコールカクテル (グレープフルーツ&ライチ) のご用意 (お一人様1杯)  
・お一人様5,000円のホテルクレジット  
※プライムデラックスガーデンスイート、ビューバススイートのみ
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : ▼4月10日までのご予約の場合  
[https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?smp\\_id=1622&hi\\_id=47&lang=ja-JP](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?smp_id=1622&hi_id=47&lang=ja-JP)  
▼4月11日以降にご予約の場合  
<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10047976>



## 【ご参考】23区内では稀なホテル椿山荘東京の蛍について

### ◇ホテル椿山荘東京の蛍の歴史

- 1954年 藤田観光創業者の小川栄一により「ほたる鑑賞の夕べ」がスタート。
- 2000年 専門家の指導の下、ゲンジボタルが産卵から飛翔まで生息できる環境作りに取り組む。

#### <環境作り例>

庭園内を流れる地下から流出するミネラル分豊富な秩父山系の湧水の水質・水量の改善等を実施。現在では、産卵から終齢幼虫までの人工飼育を庭園内及び弊社内の飼育施設で行い、毎年冬に幼虫を放流しています。

- 2021年 ホテル椿山荘東京の国内最大級霧の庭園演出「東京雲海」と蛍の共演がスタート。

### ◇蛍の種類・観賞時期について

- ゲンジボタル：オス 体長約1.5センチ、メス 体長約2.0センチ
- 5月下旬から6月中旬頃までは、庭園内で羽化した蛍を「ほたる沢」、「古香井」、水車の周辺でお楽しみいただけます。
- 6月下旬から7月上旬は、成長時期を遅らせて飼育した蛍を、庭園および館内の温度や湿度などを整えたビオトープ (生物空間) でお楽しみいただけます。

### ◇都内有数の蛍観賞スポットに訪れるワケ

- 庭園内と自社施設で飼育した幼虫約10,000匹を庭園の沢に放流しています。
- 自然界の蛍の羽化率は、大よそ1%と言われていますが、衛生面や給餌が安定している当ホテルの人工飼育下では大よそ80%の高い羽化率を実現していると推測しています。
- その為、庭園内で羽化するゲンジボタルは延べ約8,000匹程度、また6月下旬から7月にかけて野尻湖の飼育施設で羽化した成虫の放流を含めると約10,000匹のゲンジボタルが、ピーク時で1日約500～600匹が出現し、飛翔したり葉に止まったりしていると推測しています。

## ◇ホテル椿山荘東京 70周年イヤーを記念して、「蛍の季節」にご招待キャンペーンを実施！

2022年11月、ホテル椿山荘東京は椿山荘開業70周年を迎えます。皆さまのご支援への感謝の気持ちを込め、ホテル椿山荘東京の7つの季節「七季」を是非満喫していただきたく、1年間で合計70泊分のご招待キャンペーンを開催しています。「東京の蛍は5月中旬から見頃」ですので、6月初旬には毎年美しい光舞う蛍をお楽しみいただいております。蛍の季節に10組のご家族様をご招待いたします。

香川照之プロデュース「Insect Collection」とコラボレーションしたホテルオリジナルほたる甚平&巾着がついたスペシャルプランで皆さまをお迎えいたします。是非この機会に、東京のオアシスで、非日常の時間を大切な方とお過ごしください。

<キャンペーンサイトはこちら> [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/70th\\_stay\\_present/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/70th_stay_present/)



### ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70周年を迎えます。

2020年より始動した自然と現代技術を掛け合わせた演出や、造園美によって受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いのもと、7つの季節に7つの絶景を造り、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寛ぎの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。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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 マーケティング部門 担当：西山、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：森川、須田、藁科  
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。