

ランドセルを贈ってくれた方への感謝を伝える新たな記念日
「ランドセル感謝式」プランを10月1日（土）より提供開始

～料亭やイタリアン等の館内4つのお好みのレストランを選べる～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、三世代でお祝いする新たなイベントとして、「ランドセル感謝式」を10月1日（土）より、提供開始いたします。

◇ランドセルを贈ってくれた方への感謝、お子様の成長を三世代で祝う、新たな記念日

ホテル椿山荘東京は、結納・結婚式・お食い初め・七五三・長寿等のおめでたい記念の日に、ご家族三世代にわたり、約70年間ご利用をいただけてきました。

今回新たな記念日として、祖父母が買ってくれたランドセルをお子様へ手渡しし、実際にランドセルを背負っている姿を見せられる機会として、ランドセルを贈ってくれた方への感謝を伝えるため、本プランを企画いたしました。祖父母やご両親は、お子様の成長を実感する1日に。お子様には、感謝式を行うことで、思い出に残る1日になるでしょう。

◇館内にある4つのレストランをお選びいただき、ご家族でお食事も一緒に！

ランドセル感謝式は、館内にある4つのレストランの個室にて行います。

感謝式では、ランドセルをお子様に贈呈。ランドセルを贈ってくれた方へお子様から感謝の想いを伝えます。ご用意した金屏風と、健康・安全を祈願する緑色の生地に、無病息災、魔除け、千成瓢箪（成功）を祈り、瓢箪を描いた座布団の上にランドセルを置き、ご家族皆さまがご覧になれるよう飾ります。感謝式の後には、ご家族での記念撮影やお食事をお召し上がりください。

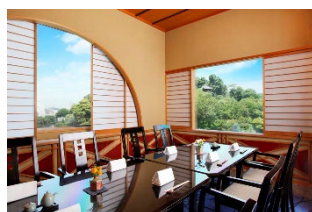


オプションでホテル写真室のプロカメラマンによる、庭園での撮影も承れます。

【ランドセル感謝式特設ページ】 <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/schoolbag/>

「ランドセル感謝式」概要

- 期間 : 2022年10月1日(土)～通年
※除外日あり・事前予約制(3日前14時迄)
- 時間 : ランチ/ディナー
※お時間は各店舗の詳細をご参照ください。
- 店舗 : 料亭「錦水」/イタリア料理「イル・テアトロ」/日本料理「みゆき」/石焼料理「木春堂」
- 料金 : 各店舗の詳細をご参照ください。
- 内容 : ・ランドセル感謝式(場所: レストラン個室)
・ホテルオリジナル椿絵馬1枚(庭園内の白玉稻荷神社へ奉納いただけます)
・レストランでのお食事(個室)
※個室の指定は承っておりません
※国内外の状況によりサービス・内容を変更する場合がございます。
- お問い合わせ : 03-3943-5489(10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/schoolbag/>



<料亭「錦水」>

- 時間 : 11:30 ～ L.O.20:00(～22:00)
- 料金 : 大人1名 25,000円(大人4名様よりご予約承ります)
※料理、個室料、消費税、サービス料込み
お子様1名 キッズプレート3,800円/お子様会席料理8,800円
※消費税込み、サービス料別
- 料理 : 以下は大人のメニューとなります。(メニュー内容は季節により変わります。)
【前菜】子持ち昆布・海鼠腸掛け 黒豆 彩り膾 季節の豆腐 松笠慈姑 竹諸胡瓜
サーモン梅花寿司
【吸物】京都・愛宕山麓の水を用いて 霞大根 蛤真丈 茸 青味 人参 柚子
【お凌ぎ】御赤飯(国産米)
【造り】祝鯛 鮪平造り 車海老 妻一式
【多喜合】米茄子鳴炊き ふかひれ 糸賀喜洗い葱 糸唐辛子
【家喜物】伊勢海老黄金焼き はじかみ 黒毛和牛ロース網焼き
【温物】玉地蒸し
【食事】鯛飯(国産米) 赤出汁 香の物
【果物】盛り合わせ
【甘味】和菓子

<イタリア料理「イル・テアトロ」>

- 時間 : ランチ 12:00 ～ L.O.14:30
ディナー 17:30 ～ L.O.20:00(～22:00)
- 料金 : 大人1名 20,000円(大人4名様よりご予約承ります)
※料理、個室料、消費税、サービス料込み
お子様1名 特製キッズセット2,900円
※消費税込み、サービス料別

- 料理 : 以下は大人のメニューとなります。(メニュー内容は季節により変わります。)
- 【前 菜】お祝い5種類の前菜盛合わせ
- 【リゾット】鮎のリゾット 香草と胡瓜の香り
- 【パスタ】イカ墨を練り込んだ冷製キタッラ アオリ烏賊とボタン海老
ポッタルガと柚子とともに
- 【魚料理】ピスタチオのクロスタを纏った鱸 アーモンドとリコッタチーズのクレマ
- 【肉料理】和牛フィレ肉のグリリアータとインゲンのコントロールノ 5種のスパイス風味
- 【デザート】プラムと白桃、ハイビスカスのマCHEDONIA マスカルポーネのジェラート

<日本料理「みゆき」>

- 時間 : ランチ 11:30 ~ L.O.14:30
ディナー 17:30 ~ L.O.20:00 (~22:00)
- 料金 : 大人1名 18,000円 (大人4名様よりご予約承ります)
※料理、個室料、消費税、サービス料込み
お子様1名 お子様弁当「きぼう」3,800円 / お子様弁当「ひかり」5,400円
※消費税込み、サービス料別
- 料理 : 以下は大人のメニューとなります。(メニュー内容は季節により変わります。)
- 【前 菜】松竹梅野菜(松笠慈姑 竹諸胡瓜 梅人参)数の子 車海老黄身寿司
サーモン小袖寿司 湯葉 金箔黒豆松葉
- 【吸 物】海老真薯 色紙大根 寿人参 芽葱 木の芽
- 【造 り】鯛 鮪 牡丹海老 妻一式
- 【蒸し物】季節の茶碗蒸し
- 【家喜物】銀鱈柚庵焼き あしらい はじかみ
- 【寿の物】ずわい蟹砵巻 袱紗胡瓜 若芽 防風 妻の花
- 【食 事】赤飯 留め椀 袱紗味噌仕立て 香の物三種盛り
- 【甘 味】和菓子

<石焼料理「木春堂」>

- 時間 : ランチ 11:30 ~ L.O.15:00
ディナー 17:30 ~ L.O.20:00 (~22:00)
- 料金 : 大人1名 20,000円 (大人4名様よりご予約承ります)
※料理、個室料、消費税、サービス料込
お子様1名 お子様石焼会席3,800円 / お子様石焼会席5,400円
※消費税込み、サービス料別
- 料理 : 以下は大人のメニューとなります。(メニュー内容は季節により変わります。)
- 【前 菜】祝い膾蟹添え 子持ち昆布 松笠慈姑 梅花鮪 竹胡瓜いくら添え
- 【造 り】鯛 鮪 妻一式
- 【焼 物】祝い鯛姿盛り 車海老 帆立 黒毛和牛サーロイン 野菜三種盛り
- 【温 物】鱈鱈入り玉地蒸し
- 【食 事】赤飯 赤出汁 香の物
- 【デザート】抹茶の水晶羹

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」という想いの下、7つの季節に7つの絶景

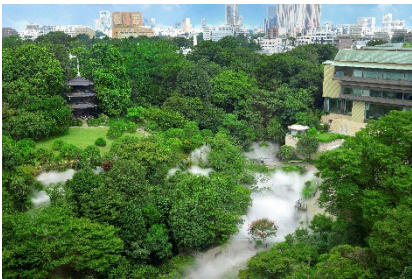


を造り、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

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

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：戸田、松野、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: 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。