

目前で“見られる”“触れられる”奇跡の絶景「東京雲海」が進化！

通常の2倍の噴霧量の濃密な霧が、水墨画のような躍動感を生み出す
「超雲海」を7月3日（月）よりスタート

～ 深夜から朝にかけての稀少な演出、通常の4倍の噴霧量の「超・大雲海」も出現 ～

THIS SUMMER,
THE ULTIMATE SEA OF CLOUDS
APPEARS.



今夏、水墨画をおもわせる
超雲海出現。
7/3 Mon. | 9/18 Mon.

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、通常の2倍（200%）の噴霧量による“涼”をご体感いただける夏季の特別庭園演出「超雲海」を、7月3日（月）より開始いたします。

「東京雲海」とは、2022年の開業70年に向けて2020年10月より始動した、現代技術と、受け継がれてきた想いとを掛け合わせた「庭園プロジェクト」の第一弾として、数多くのお客様にお楽しみいただいていた日本最大級の霧の庭園演出です。

日本の高い技術で作られたノズルを用いて、雲や霧と同じ10～20ミクロンの細かい水の粒を均一に発生させることで、幻想的な空間を演出しています。

今回の「超雲海」は、設置しているノズルの間隔を狭くしたり、段数を増やすことで、通常の2倍（200%）の噴霧量による演出を実現。濃密な霧が、これまで以上に立体感のある雲を作り出すことで、水墨画のような躍動感のある雲海を出現させることに成功しました。

また、技術や創発の場を継承する70周年 商品開発企画「チャレンジグルメ～雲～」という社内コンペティションにて、「超雲海」をテーマにしたスイーツを募集。中でも最高評価を獲得した、この夏に初お披露目の「超雲海」をイメージした新たな東京雲海スイーツ、また同スイーツを堪能できる宿泊プラン、メインダイニング「イル・テアトロ」でのディナーコースをご用意いたします。

夏の庭園演出 概要

超雲海

- 期間 : 2023年7月3日(月)～9月18日(月・祝)
- 時間 : 11:10、14:10、16:10、18:10、20:10
※「超・大雲海」は7:10、22:10、22:40に出現します。
※その他の時間は通常の東京雲海が出現します。
- URL (特設ページ) : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai_lightup/
- URL (動画) : https://youtu.be/b7Bq_RjIVz4



風鈴の小路

- 期間 : 2023年7月3日(月)～9月18日(月・祝)
- 江戸時代から変わらぬ製法で受け継がれてきた「江戸風鈴」を庭園内に約300個設置します。風鈴の涼やかな音色で夏の涼をお楽しみください。



竹あかり

- 期間 : ～2023年9月18日(月・祝)
- 庭園内の聴秋瀑～木春堂へ続く約25mの小路エリアに、約40本の竹ぼんぼりと約14個の竹まりを装飾。やわらかな光の演出で癒しのひとときを。



東京雲海スイーツ関連の概要

東京雲海ズコット ～レモンの香り～

ホテル内ショップのテイクアウト、メインダイニング「イル・テアトロ」のコースのデザートとして登場します。リコッタチーズのカッサータクリームを、卵黄が白い卵と米粉を使用したふわふわの白いスポンジで包み、シャンティクリームを超雲海の雲のように絞り、粉糖で仕上げました。チョコレートやドライフルーツ、ピスタチオ等のナッツを宝石のようにのびせたカッサータクリームの中には、爽やかな酸味のレモンクリームがほどよく調和し、見た目だけではなく食感でもお楽しみいただけます。

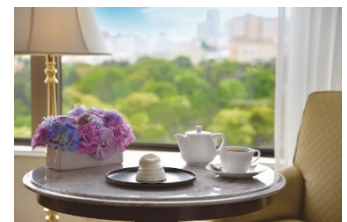
- 期間 : 2023年7月3日(月)～9月30日(土)
- 時間 : 10:00～18:00
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : 900円
※消費税込み
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>



<朝食・スパ付き>超雲海スイーツ付きステイ

『東京雲海ズコット』をお部屋に届けいたします。お部屋から東京雲海を眺めながら、紅茶とともにスイーツをお召し上がりください。その他、プールや温泉もお楽しみいただけるスパのご利用もついたステイプランです。都会のオアシスで涼やかなサマーバカンスをご満喫ください。

- 期間 : 2023年7月3日(月)～9月18日(月・祝)
- 料金 : プライムスーパーリア (45㎡) シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 69,800円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・朝食: 洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
・お部屋で楽しめる東京雲海スイーツ「東京雲海ズコット」と紅茶(人数分)
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)のご利用
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10098502>



ディナーコース概要

Premium Course ～極上の喜び 雲海と共に～

前菜からデザートまで東京雲海をイメージした目も舌も楽しませてくれる逸品の数々が並びます。四季のうつろいを感じられる日本庭園を眺めながら、大切な人と至福のひと時を過ごしてみたいはいかがでしょうか。



- 期間 : 通年
- 時間 : 17:30～22:00 (L.O.20:00)
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 22,400 円
※消費税込み、サービス料別 (15%)
- 内容 : 7月3日(月)～9月18日(月・祝)は以下の内容でご提供いたします。
 - ・前菜 : 鮎 メロン ガスパチョ ハーブ
 - ・パスタ : フェデリーニ 赤茄子 雲丹 酢橘
 - ・リゾット : カルナローリ米 鰻 トマト 万願寺唐辛子 ゴルゴンゾーラ
 - ・魚 : 鱸と地蛤のココット焼き デクパージュサービス
 - ・肉 : 和牛フィレ肉 燻製パプリカ 茗荷 ピスタチオ
 - ・ドルチェ : 東京雲海ズコット ～レモンの香り～
 - ・コーヒー、エスプレッソまたは紅茶※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。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/premium-course/>

◆東京雲海ズコット 考案◆

川上 恭央 (かわかみ やすお)

【略歴】

国際ホテルレストラン専門学校を卒業後、ホテル・ザ・エルシーに就職。その後スイスに渡りチューリッヒホテルエアポートに就き、そこでチョコレートの美味しさに感銘を受け帰国後、ミシュラン2つ星 レストランテ サドレルなどを経験後、2020年より、ホテル椿山荘東京 イル・テアトロ シェフパティシエに就任。

【パティシエより一言】

米で育てた卵を使うことにより、雲海のように白くてふわふわのスポンジを焼き上げました。リコッタチーズのカッサータには、瀬戸内レモンの香る甘酸っぱくて爽やかなクリームを合わせ、夏の雲海を想わせる“東京雲海ズコット”に仕上げました。どうぞお楽しみください。



ホテル椿山荘東京とは

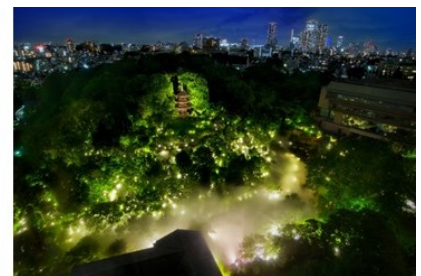
都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えました。

「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、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、2023年「iF DESIGN AWARD」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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 マーケティング部門 担当：園部、小田
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、薫科
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。