

2023年7月20日
ホテル椿山莊東京

日本人の食文化に根付く夏土用。うなぎを食べて猛暑を乗り切る！

創業 130 余年の老舗料亭の鰻専門店 奈良の菊水楼「うな菊」のコース料理を味わえるステイプランを提供

～通常の2倍の噴霧量による“涼”を体感できる特別庭園演出「超雲海」も実施中～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、四季折々に表情を変える豊かな自然と、歴史を感じさせる史跡が佇む庭園内にある、明治時代からの味わいを受け継ぐ菊水楼の鰻専門店「うな菊」のコース料理が味わえるステイプランをご提供いたします。

◇栄養素たっぷりのうなぎで夏バテ防止！贅沢なうなぎのフルコースが満喫できるステイプラン登場！

日本人の食文化に深く根付く「土用丑の日」。「土用丑の日」は季節毎にあり、季節の変わり目の体調を崩しやすい時に、丑の日にちなみ「う」が付く物を食べる習慣がありました。その中でも、夏バテのしやすい夏の「土用丑の日」に「うなぎ」が食べられていたこと、その習慣が続いていることから、現在は「土用丑の日」は夏のイメージが強く、また夏にうなぎがよく食べられていると言われています。

実際、うなぎには多くの栄養素がありますが、疲労回復等の夏バテ防止に効果的とされる「ビタミンB1」や「ビタミンB2」、「カリウム」が含まれる、古来より日本人に愛されてきた食材です。

今年3月に庭園内にオープンしたばかりの「うな菊」のうなぎを贅沢に使用した当ホテル限定「うなぎづくしコース」を店内で満喫いただけるステイプランを、今回ご提供いたします。

また、期間中“涼”を体感いただける夏季の特別庭園演出「超雲海」を実施しています。普段の「東京雲海」に比べ、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が出現いたします。庭園内に佇む「うな菊」店舗までの庭園散策では、ぜひ「超雲海」もご体験ください。

その他、“涼”を感じられるオープン・エアのイベントがついたステイプランもご用意しております。

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/hotelstay_summer2023/

《夕・朝食付き》「うな菊ディナー」ステイ 概要

- 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 シティ/ガーデンビュー (45㎡)
1室2名様ご利用時 77,700円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ①鰻専門店『うな菊』でのご夕食(以下、コース内容)
 - ・うな菊最中
 - ・鰻肝煮
 - ・鰻の茶碗蒸し
 - ・鰻手巻き寿司
 - ・鰻白焼 半尾
 - ・鰻と胡瓜 キャビア
 - ・うな重 半尾(吸い物・新香)
 - ・甘味・煎茶②洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
- 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/10098482>

奈良 菊水楼「うな菊」とは

創業明治24年老舗料亭「菊水楼」の伝統技術 江戸前うなぎ。

かつて大和と呼ばれた奈良は、日本のはじまりとされる地です。日本最古とされる寺社が残り、世界遺産が点在する、まさに類なきロケーションです。万葉集にも数多く詠まれてきたその美しさは、悠久の時を超え今も人々を魅了します。春日大社一の鳥居前に「菊水楼」が誕生したのは、明治24年(1891年)のことです。奈良で国内外からの賓客をお迎えできる場所として多くの貴人、要人に愛されてきました。「ここへ訪れることが名士の証」と謳われる老舗料亭として、季節ごとに最もおいしい食材を厳選し、持ち味を余すところなく引き出す料理で、130余年の歴史を刻んでまいりました。

興福寺興善院跡地に、寺院ゆかりの豪華な部材と希少な宮大工の匠の技で建てられた建物は国の登録有形文化財に指定。創業当初から会席の一部として人気を博していた「鰻」料理。タレも長年継ぎ足しされてきたタレが存在します。2016年に鰻専門店として「うな菊」は誕生いたしました。

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
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」でお願いいたします。