

人気ビュッフェのお食事の前後に楽しめる鯉のぼり、庭園に100 旒初登場！

「ゴールデンウィークディナービュッフェ」を4月27日よりご提供 ～親子で体験するテーブルマナーやパン・スイーツ作り教室、なりきり体験ステイも開催～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、「ゴールデンウィークディナービュッフェ」を2024年4月27日（土）よりご提供いたします。

また、期間中は今年初めての実施となる、庭園内に舞う「100 旒 鯉のぼり」ほか、ホテルスタッフが講師となってテーブルマナーを教える「家族で楽しむテーブルマナー教室」、毎年恒例の「家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチビュッフェ」、ベルアテンダントのお仕事を体験する「なりきりホテルリエ体験ステイ」も開催いたします。

◇庭園に鯉のぼりが100 旒舞う景色が今年初登場！

まばゆい新緑の季節に、さながら森のような庭園に舞う鯉のぼりは、全国有数の鯉のぼりの産地と言われている埼玉県加須市で作られたものです。色鮮やかな100 旒の鯉のぼりが、今年初めて庭園を舞います。庭園には、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」が広がり、普通では考えられない空の上を鯉のぼりが100 旒舞う景色をご覧ください。

◇季節折々のメニューやホテル伝統メニューなど舌鼓打つ料理が勢揃い！

目の前で切り分ける「サーロインローストビーフ」やぐい呑みに盛り付けられた「紅ずわい蟹と蟹味噌丼」や「サーモンイクラ丼」など好きなものを少しずつ楽しめる「7種のぐい呑み丼」、チーズの器で仕上げるキノコクリームソースとミートソースの2種の Pasta、ホテル伝統の味「米茄子の鳴炊き」など贅沢で多彩な美味を取り揃えています。

また、特別メニューとして大人の方には「鮑と帆立貝の握り寿司」を、小学生・幼児のお子様には、自分でデコレーションする「鯉のぼりクッキー」とホテル椿山荘東京オリジナルキャラクター「ほたる支配人のスイーツバッグ」をチケット引き換え制にてご用意しています。

◇GWの素敵な思い出に。人気のご家族で楽しめるテーブルマナー教室やパン・スイーツ作り体験！ 制服に着替えてホテルリエになりきる体験ステイプランも！

今年も、小学生以上のお子様を持つご家族向けにテーブルマナー教室を開催いたします。

ナイフとフォークで食事するレストランや、かしこまったお席には欠かせないテーブルマナー。当日は、国家資格の「日本ホテル・レストランサービス技能協会認定1級レストランサービス技能士」を持つホテ

ルスタッフが講師となり、大人用のナイフやフォーク、ナプキンの使い方、イスの座り方など、お食事を美味しく楽しむためのマナーを丁寧にお伝えします。

パン・スイーツ作りでは、コック帽を身に付け、パン屋さん気分で、パンの成形体験とトッピングが楽しめる「鯉のぼりカップケーキ作りの体験教室」を実施いたします。ホテルのコックと一緒にパンの成形やカップケーキ作りをサポート。作ったパンやカップケーキはお土産としてお持ち帰りいただけます。

体験後は、季節の美味を盛り込んだランチビュッフェを、親子でゆったりとお楽しみいただけます。

なりきりホテル体験ステイでは、お子様は制服に着替え、荷物を客室まで運ぶベルアテンダントのお仕事をホテルスタッフが講師となりレクチャーいたします。お子様はホテルエになりきり、保護者の方はお客様役となって体験いただけます。体験後はプロカメラマンによる記念撮影も。ゴールデンウィークの素敵な思い出となるご宿泊をお過ごしください。



概要

庭園演出「ホテル椿山荘東京 100 旗 鯉のぼり」

- 期間 : 2024年4月15日(月)～5月31日(金)
- 場所 : 庭園内
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/7s/greenluxe/>

ゴールデンウィークディナービュッフェ

- 期間 : 2024年4月27日(土)～5月5日(日)
※期間中、特定日開催
※開催日程は変更になる場合がございます。
※最少催行人数に満たない場合や、会場都合により中止となることがございます。
- 時間 : 17:30～19:30 / 18:00～20:00 (120分制)
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
※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。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : <WEB予約>
大人 13,500円
小学生 5,700円
幼児(3歳～) 3,300円
※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※電話でのご予約も承っております。料金は下記URLを参照ください。
- 内容 : 和・洋・中ビュッフェ(以下メニュー例)
<洋食>
 - ・アスパラガスと海老のキッシュ
 - ・牛タンとインカのめざめのアヒージョ
 - ・チーズの器で仕上げる2種の Pasta (ライブキッチン)
 - ・サーロインローストビーフ(ライブキッチン) など<中華>
 - ・東坡肉(トンポーロー)<和食>
 - ・7種のぐい呑み丼(紅ずわい蟹と蟹味噌丼、サーモンイクラ丼、鰻玉丼、ほか)
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き
 - ・天婦羅(海老・金目鯛・野菜三種)(ライブキッチン)
 - ・鮑と帆立貝の握り寿司(チケット制/大人) など

<デザート>

- ・ホテル椿山荘東京の七つの季節をイメージしたシュークリーム
- ・煌めく炎の演出！パイナップルコンポート
- ・ほたる支配人のスイーツバック（チケット制／小学生・幼児）
- ・自分でデコレーションする鯉のぼりクッキー（チケット制／小学生・幼児） など

<ドリンクフリーフロー>

スパークリングワイン、ビール、赤・白ワイン、日本酒、ウイスキー、焼酎、七つの季節をイメージしたカクテル・ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク
※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。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/goldenweekbuffet2024/>



《夕・朝食付き》「ゴールデンウィークディナービュッフェ」ステイ

- 期間：2024年4月27日（土）～5月5日（日）
※期間中特定日
- 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 ¥94,100～
※消費税・サービス料（15%）込み、宿泊税別。
- 内容：夕・朝食付き
・ゴールデンウィークディナービュッフェ
・選べるご朝食（洋食・和食レストラン）
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

家族で楽しむテーブルマナー教室

- 日程：2024年4月27日（土）～5月4日（土）
※期間中、特定日開催
※最少催行人数に満たない場合や、会場都合により中止となることがございます。
※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。
- 時間：12:00～14:00
※30分前より受付開始。
- 会場：宴会場
- 料金：<WEB予約>
大人 12,000円
お子様（小学生～高校生） 9,500円
※消費税・サービス料（15%）を含みます。
※本イベントは小学生以上のお子様を対象です。
※電話でのご予約も承っております。料金は下記URLを参照ください。
- 内容：お子様も食べやすく工夫した特製フレンチコースをお召し上がりいただきながら、テーブルマナー講習をお受けいただきます。
<テーブルマナーの内容>
 - ・オードブル、スープ、パン、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーまたは紅茶の飲み方
 - ・イスの座り方
 - ・食事の会話について など<お食事>



・お料理
お子様も食べやすく工夫された、特製フレンチコース
(オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶)
・お飲物
お料理に合わせて以下ご用意いたします。

大人：ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコール赤・白ワイン 各一杯ずつ
お子様：ジンジャーエール、赤・白グレープジュース 各一杯ずつ

- 参加特典 : ホテル椿山荘東京オリジナル『テーブルマナーブック (ふりがな付き)』
- ドレスコード : 浴衣・サンダル・ショートパンツでのご利用はご遠慮ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/table-manners_gw2024/

ゴールデンウィーク 家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチビュッフェ 2024

- 期間 : 2024年4月27日(土)、4月28日(日)、4月29日(月・祝)
5月3日(金・祝)、5月4日(土)、5月5日(日)
- 時間 : 受付(集合) 10:30 / 体験教室 11:00~12:30 / お食事 12:30~14:00
※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。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : <WEB 予約>
大人 10,500 円
小学生 6,000 円
幼児(3歳~) 5,000 円
※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※電話でのご予約も承っております。料金は下記 URL を参照ください。

- 内容 : <体験教室>
パン・こいのぼりカップケーキ作り
※パン作りは主に成形体験となります。
※食材等のお持込はご遠慮ください。
※パンとカップケーキには、卵、小麦粉、乳製品を使用
しております(取り除き不可)。
<お食事>
お料理/和・洋ビュッフェ
お飲物/フリードリンク (ソフトドリンク各種)



- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/gw2024_workshop/

《朝食付き》1日3組限定「ゴールデンウィーク なりきりホテル体験」ステイ

- 期間 : 2024年5月1日(水)~5月6日(月・祝)
※除外日: 5月4日(土)
- 料金 : プライムエグゼクティブスイート (45㎡)
シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 ¥116,500~
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別
- 内容 : ・なりきりホテル体験
(チェックイン日 12:00~15:00 の内 45分)
※体験時間はご予約時にホテルが指定させていただきます。
 - ・記念撮影1ポーズ
 - ・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
 - ・ホテルクレジット1室10,000円分
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00~20:00)
※本プランは電話予約限定です。
※2024年3月1日(金)正午よりご予約を承ります。



ホテル椿山荘東京とは

1952年開業の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。

「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、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

266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：片野、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：松野、平井、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。