



中秋の名月「ハーベストムーン」秋の月を堪能できる庭園演出

東京で一番近い月「TOKYO MOON ～雲と月～」

9月13日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、さながら森のような庭園において秋の庭園演出「TOKYO MOON ～雲と月～」を、2024年9月13日（金）より開始いたします。

当ホテルの庭園では、「椿」「桜」「新緑」「蛍」「涼夏・深緑」「秋」「冬」の7つの季節のうつろいに合わせて自然の絶景と各種庭園演出をお楽しみいただいております。

「TOKYO MOON」は、東京雲海を発生させる霧のノズルを空に向かって噴射することで、幽翠池の上に霧状の「雲海スクリーン」を作りだし、そのスクリーンに、ホテル屋上から撮影したクレーターまでしっかりとご覧いただける「東京の月」の映像を投影いたします。

幽翠池の水上に現れるタテ約6m×ヨコ約8mの「雲海スクリーン」に投影されるのは、直径約3mの「月」。東京で一番近く月を見られるお月見スポットかもしれません。

また、風や気象条件によって「雲海スクリーン」の形状も変わるため、投影される月も日々異なる場所も新しい自然の楽しみ方のひとつです。

1年で一番美しい月と言われている、今年の中秋の名月は9月17日（火）。別名ハーベストムーンといい、秋の農作物の収穫に感謝を捧げる月ともいわれています。

「TOKYO MOON ～雲と月～」と合わせて、オリジナル月餅付きの期間限定の宿泊プランや、秋の味覚を堪能いただけるブニングハイティー、満月の明かりを浴びてリラックスできる「MOON ヨガ」など、ここでしか体験できないプランを各種ご用意しております。特別なお月見をぜひお楽しみください。

ホテル椿山荘東京のお月見を楽しむ6つのこと

- 庭園演出：東京で一番近い月「TOKYO MOON ～雲と月～」で絶景お月見体験
- ご宿泊：お部屋でホテルオリジナル月餅が楽しめる「TOKYO MOON ステイ」
- ショップ：家でもお月見を楽しむテイクアウトスイーツ「ムーンスイートポテト」
- ショップ：ここでしか購入できないオリジナル切手二枚組「月」
- イベント：中秋の名月9月17日（火）を含む限定開催！癒しのひととき「MOON ヨガ」
- レストラン：中秋の名月の別名であるハーベストムーンを感じられる秋の味覚イブニングハイティー

TOKYO MOON 概要

庭園演出「TOKYO MOON ～雲と月～」

- 期間 : 2024年9月13日(金)～11月11日(月)
- 時間 : 18:40、19:40、20:40、21:40の計4回
※演出時間は毎回約7分間
※その他の時間にも東京雲海は出現します。
- 場所 : 庭園内幽翠池



<朝食付き>TOKYO MOON ～オリジナル月餅付き～ ステイ

椿のホテルオリジナルデザインの月餅を、ジャスミン茶とともにお部屋にお届けします。庭園演出「TOKYO MOON ～雲と月～」と合わせて、秋ならではの月見ステイをお楽しみください。

- 期間 : 2024年9月13日(金)～11月11日(月)
- 料金 : プライムスーパーリア (45㎡) ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 76,700円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・ガーデンビューのお部屋確約
・洋食・和食から選べるご朝食(レストラン)
・お部屋で楽しめるホテルオリジナルデザイン月餅(あずき)とジャスミン茶(人数分)
- ご予約・お問合せ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10138245>



<テイクアウトスイーツ>ムーンスイートポテト

リンゴのキャラメリゼ入りのスイートポテトを、しっとりとしたクレープで包んだ秋限定のスイーツ。リンゴの食感とほどよい酸味がきいたキャラメル風味のスイートポテトを、満月のように可愛らしく仕立てました。

- 期間 : 2024年9月1日(日)～10月31日(木)
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 料金 : ムーンスイートポテト 800円 ※消費税込み
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>



ホテル椿山荘東京 オリジナル切手 二枚組「月」

2024年5月17日より販売している、ホテル椿山荘東京オリジナル切手。すでに販売中の「東京雲海」と椿・桜・新緑・蛍・涼夏・秋・冬の「七季」のデザインに加え、庭園に出現する「TOKYO MOON」をデザインした二枚組切手を2024年9月13日(金)より販売いたします。

- 販売日時 : 2024年9月13日(金)～通年
- 料金 : 2枚組切手 670円
63円切手1枚、84円切手1枚、台紙付き
※ともに消費税込み
- 販売場所 : ホテル棟3階 ホテルショップ「セレクションズ」
(9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/original-stamp/>



雲の中のヨガ～MOON ヨガ～

さながら森のような庭園が一望できる空中庭園「セレニティ・ガーデン」にて、秋の澄んだ空気とともに、満月の美しい光に包まれるヨガを開催いたします。ムーンライトが灯る癒しの空間で、シンキングボウルの神秘的な音色に包まれながら、癒しの時間をお過ごしください。

- 期間 : 2024年9月14日(土)、15日(日)、17日(火)
- 時間 : 19:00～20:00
※受付は15分前より開始いたします。
- 料金 : お一人様 5,800円
※事前WEB決済ご予約制(3日前19時まで)



- 場所 : 空中庭園「セレニティ・ガーデン」
※雨天時は館内会場にご案内いたします。

イブニングハイティー 概要

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、お食事をメインにゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。実りの秋のイブニングハイティーは、いちじくと生ハム モッツアレラチーズのピンチョスをはじめ、当ホテル人気のシェフ特製ローストビーフなど三段のオードブルスタンド、デザート、グラスシャンパンをセットでご提供する人気のメニューです。

- 期間 : 2024年9月13日(金)～11月11日(月)
※完全ご予約制(前日18:00まで)で承ります。
- 時間 : 18:00～L.O.19:30
- 場所 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : WEB予約 お一人様 8,000円
電話予約 お一人様 9,000円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- 内容 : ①グラスシャンパン
②三段のオードブルスタンド
(上段)
・りんごとレーズン ナッツのサラダ
・カニとホタテのムース オランダーズソース
・いちじくと生ハム モッツアレラチーズのピンチョス
(中段)
・ポルチーニのフラン
・真鯛のマリネ シトロネビネグレット
・チキンと海老のロール オレンジソース
(下段)
・鴨と杏のサンドウィッチ
・サーモンのクリームとキノコのタルト
・さつまいものケーキ・サレ フォアグラムース
・栗のチーズリゾット 穴子の赤ワイン煮
③シェフ特製ローストビーフ グレイビーソース・レフォール・ハーブソルト
④デザート(紫芋とりんごのモンブラン)
⑤コーヒーまたは紅茶
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/autumneveninghightea/>



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：吉田、片野、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：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。