NEWS RELEASE
報道関係各位

世界をもてなす、日本がある。
HOTEL 椿山荘 TOKYO
CHINZANSO

2025 年 8 月 28 日
ホテル椿山荘東京

移築 100 周年の三重塔と月が織りなす幻想的な秋の夜

今年は“満ち欠けする月”
「TOKYO MOON ～雲と百年の月あかり～」を 9 月 16 日よりスタート

～夜の庭園散策の前後で楽しめる「お月見イブニングハイティー」も登場～

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 ～雲と百年の月あかり～」―移築から百年、三重塔を照らし続けた月の光―（以下、TOKYO MOON）を、2025 年 9 月 16 日（火）より開始いたします。

◇三重塔移築 100 周年の「TOKYO MOON」は“満ち欠けする月”に進化

「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」の映像を投影する秋季限定の庭園演出です。

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」。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、投影される直径約 3m の「月」も日々異なるところが楽しみ方のひとつです。

今秋、庭園内に建つ三重塔は移築 100 周年を迎えます。今年は、その長い時の流れを月の満ち欠けで表現する演出が新登場。各回およそ 7 分間の演出中、約 90 秒間で月が満ち欠けし、最後に幻想的なスーパームーンが現れる様子をご覧いただけます。幽水池のほとりから、正面に浮かび上がる「TOKYO MOON」、そしてその奥にライトアップされた三重塔が織りなす幻想的な風景をお楽しみください。

◇観て、味わい、持ち帰る。3 つのスタイルで満喫する「お月見」

「TOKYO MOON」のほか、「お月見イブニングハイティー」も提供いたします。柿とサーモンのパンケーキをはじめ、秋の味覚を取り入れた多彩なメニューや、お月見をイメージしたうさぎのクッキーやフォアグラムースなど、この季節ならではの味わいをご堪能いただけます。

さらに、月の明かりを浴びながら心身をリラックスさせる「MOON ヨガ」や、お月見とうさぎをモチーフにしたテイクアウトスイーツもご用意。庭園での贅沢なお月見、美食を楽しむイブニングハイティー、そしてご家庭に持ち帰れるスイーツと、多彩なシーンで“月を愛でるひととき”をご提案いたします。

ホテル椿山荘東京のお月見を楽しむ 4 つのこと

1. 庭園演出　：東京で一番近い月「TOKYO MOON ～雲と百年の月あかり～」で絶景お月見体験
2. ショップ　：家でもお月見が楽しめるテイクアウトスイーツ「洋梨とキャラメルのスイートポテト」
3. イベント　：月の美しい光に包まれる！癒しのひととき「MOON ヨガ」
4. レストラン：月とうさぎをモチーフにしたオードブルも提供する「お月見イブニングハイティー」

各種概要

庭園演出「TOKYO MOON ～雲と百年の月あかり～」―移築から百年、三重塔を照らし続けた月の光―

■期間　：2025 年 9 月 16 日（火）～ 11 月 10 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
※「東京雲海」はこのほかの時間にも出現します。
■場所　：庭園内幽翠池

＜テイクアウトスイーツ＞洋梨とキャラメルのスイートポテト

サクッと焼き上げたタルト生地にキャラメル風味のスイートポテトを詰め、洋梨のスライスと洋梨ムースをトッピングして、お月見の季節にふさわしいスイーツに仕上げました。洋梨とキャラメルの風味が奏でる豊かな味わいのハーモニーを存分にお楽しみください。アルコール不使用なのでお子様にもおいしく召し上がっていただけます。

■期間　：2025 年 9 月 1 日（月）～ 10 月 31 日（金）
■店舗　：ホテルショップ「セレクションズ」
■料金　：850 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/

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、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、シンギ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　：2025 年 10 月 4 日（土）
■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
※消費税・サービス料込み
※事前 WEB 決済ご予約制（前日 16：00 まで）
■特典　：ホテル椿山荘東京　オリジナルフレーバーティーをプレゼント
■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。
■URL　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/moon_yoga2025/

お月見イブニングハイティー

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」。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。実りの秋は、柿とサーモンのパンケーキなど秋の味覚を使ったメニューやお月見をイメージしたうさぎのクッキーとフォアグラムースなど味わい豊かな品々をご用意いたしました。

■期間　　：2025 年 9 月 1 日（月）～ 11 月 10 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）
・生姜風味のパンナコッタとかぼちゃのラスク
・うさぎのクッキーとフォアグラムース
・鴨のロースト
（中段）
・ウフ・マヨネーズ
・鯛のパートブリック包み
・生ハムとモッツァレラのブルスケッタ
（下段）
・栗のヴルーテ　パイスティック添え
・サルシッチャのオープンサンド　かぼちゃのピクルス
・柿とサーモンのパンケーキ
・きのこのタルト
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（洋梨のマロンシャンティ）
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/eveninghightea-autumn2025/

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佇むホテルです。

庭園のシンボルである 三重塔「圓通閣（えんつうかく）」は、1925 年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025 年に 100 周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。

また、「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、「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。

265 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 8 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。

藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式 HP　　URL：https://www.fujita-kanko.co.jp

〈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：上村

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：木村（080-4652-4168）高橋（080-8884-6040）藁科　Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。