

三重塔移築 100周年記念 二大特別イベント開催

10月22日～24日「日本酒×フレンチ」&11月3日「能楽」を堪能

～歴史と感性が重なる、秋の雅なホテルステイを楽しんで～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、三重塔移築 100周年を記念し、日本の伝統文化と美食を楽しむ2つの特別イベントを開催いたします。

10月22日（水）～10月24日（金）の3日間は、日本酒とフランス料理のマリアージュを味わう「温度で味わう日本酒×フレンチ～三重塔の足跡をたどる～」、11月3日（月・祝）文化の日には、能楽師による解説と上演を楽しめる「三世代で楽しめる文化体験“能楽”～船弁慶の世界～」を開催いたします。

◇異なる温度で楽しむ和の日本酒と洋のフランス料理のマリアージュを驚きとともに

移築 100周年を迎える三重塔の故郷、東広島は、日本酒の名産地として知られています。

「温度で味わう日本酒×フレンチ～三重塔の足跡をたどる～」では、温度による味わいの変化が魅力の日本酒を、あえてフランス料理と合わせることで新たな発見と驚きをお届けします。

日本酒は「酒番、日本酒とうつわの案内人」多田正樹氏が、三重塔ゆかりの地・東広島、修復地の奈良、現在地の東京から厳選。ワイン樽の香りをまとわせた「西條鶴 × 三次ワイナリー FUSION 2024 “Antique”」や、肉料理のために造られた「花巴 KASAMA」など、温度管理を徹底しながらご提供します。

お料理は、広島県産牛サーロインに江戸甘味噌を合わせた肉料理や、奈良・東京の食材を使用したフランス料理をご用意。三重塔を望む会場で、日本酒とお料理、そして多田氏のお話とともに、心に残るひとときをお楽しみください。

◇三世代でお楽しみいただける、奥深い日本の伝統芸能の世界を体験

「三世代で楽しめる文化体験“能楽”～船弁慶の世界～」では、室町時代から続く日本の伝統芸能「能」を、能楽師が実演や解説を交えてお子様にも分かりやすく紹介します。

演目「船弁慶」の物語や背景、登場人物を解説した後、迫力ある後半の見どころを抜粋上演。子どもから大人まで、楽しみながら学べる文化体験です。

お食事は、大人には国産牛ロース蒸し焼きや赤魚西京味噌焼きなど秋の味覚を盛り込んだ松花堂弁当を、小学生にはお子様が好きなチキンライスやハンバーグなどが入った洋風弁当、幼児には、キッズプレートをご用意いたします。

「温度で味わう日本酒×フレンチ～三重塔の足跡をたどる～」 各種概要

- 期間 : 2025年10月22日(水)～10月24日(金)
- 料金 : WEB予約限定
お一人様 31,000円(消費税・サービス料込み)
※20歳未満の方のご入場はお断りいたします。
- 時間 : 18:30～20:30※終了時間は目安です
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/sake_pairing/
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 内容 : フランス料理/お料理にあわせた日本酒、食後酒
＜お食事＞アミューズ・前菜2種類・魚料理・肉料理
・東京産カリフラワーのムースリーヌ キャビア添え 九条葱のアクセント
・ロックデュートサーモンの自家製スモーク 柚子ヴィネグレット
・茸のロワイヤル 奈良県産大和の雫とトリュフのエキューム
・塩レモンとハーブのクラストを乗せた天然真鯛のオープン焼き 蕪のヴルーテ
・広島県産牛サーロインステーキと国産牛ほほ肉のブレゼー
ヴィーガンフォアグラと江戸甘味噌のソース
＜日本酒＞
・純米吟醸「雨後の月(うごのつき)」
・純米吟醸「西條鶴×三次ワイナリー FUSION 2024 “Antique”」
・純米吟醸「鷹長 伝承入魂之一滴」・純米大吟醸「亀齢萬年」
・純米大吟醸「花巴 KASAMA」・貴醸酒「dance in the rain-extra edition-」
※国内外の状況・仕入れ状況などにより、メニュー内容が変更になる場合がございます。
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- プロフィール : 多田 正樹 氏



＜酒番、日本酒とうつわの案内人＞

日本酒ペアリングがまだ一般的では無かった2000年ごろから、料理ごとに銘柄・温度・酒器を合わせるスタイルを開始。神楽坂『蒼穹』など会席料理店にて酒番を歴任。現在はフリーランスとして活動し、酒器の伝道師として古美術ギャラリーや茶人とのイベントも開催している。



《夕・朝食付き》温度で味わう日本酒×フレンチ付きステイ

- 料金 : プライムスーペリア シティ/ガーデンビュー (45㎡)
1室2名様ご利用時 121,100円～
(消費税・サービス料込み、宿泊税別)
- 内容 : ・温度で味わう日本酒×フレンチ
・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)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10171471>

三世代で楽しめる文化体験「能楽」～船弁慶の世界～ 各種概要

- 開催日 : 2025年11月3日(月・祝)
- 時間 : 開場 11:30 / 食事 12:00～13:15 / 体験教室・演目鑑賞 13:30～14:45
- 会場 : ホテル棟1階 ボールルーム
- 料金 : WEB予約限定(消費税・サービス料込み)
大人(中学生以上) 12,000円
小学生 6,500円
幼児(3歳以上) 5,500円
- 内容 : ＜お食事＞
大人(中学生以上) 松花堂弁当



小学生 お子様用 洋風弁当

幼児（3歳以上） キッズプレート

<体験教室・演目鑑賞>

能楽師による「能とは何か」「能楽楽器」「謡」の解説や実演を交えながら、演目「船弁慶」後半の見どころを抜粋上演。

■お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/sansedai-noh-2025/>

■講師プロフィール: 宝生 和英 氏

1986年東京生まれ。宝生流第19代宗家・宝生英照の長男。

能「西王母」子方にて初舞台を踏み2008年に宝生流第20代宗家を

継承。復曲・新作能にも積極的に取り組み、「復活のキリスト」

創作主演や、東京スカイツリー5周年記念「能×VJ」演出・主演

など、伝統と革新を融合させた活動を展開している。2024年

Disney+配信のドラマ「SHOGUN 将軍」では劇中能の監修・制作を

行う。また同年より、週刊少年サンデー連載マンガ『シテの花

ー能楽師・葉賀琥太郎の咲き方ー』の監修も務めている。



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。



100
三重塔移築百周年

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、より多くのお客様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、お客様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：長谷川（広）、萩原、吉田
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（090-9836-4769）木村（080-4652-4168）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」をお願いいたします。