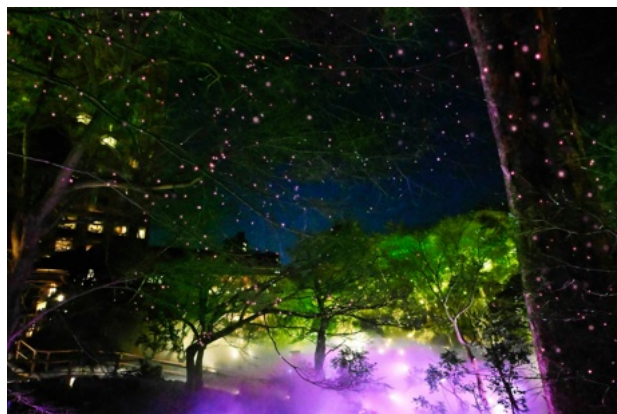


初演出 “花あかり”が誕生、桜の花びらが舞う光景が織りなす春夜の風物詩

新「夜桜雲海」を 2 月 6 日よりスタート

～桜といちごが彩る、春限定のテイクアウトスイーツも登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、「夜桜雲海」を 2026 年 2 月 6 日（金）～4 月 12 日（日）の期間限定で公開いたします。2026 年は、夜桜雲海がこれまでの幽翠池エリアに加え、水景エリアへと広がり、庭園全体を包み込む演出へ進化いたしました。

また同時期に、桜をイメージした春限定のテイクアウトスイーツや、庭園を一望できる空中庭園「セレンティ・ガーデン」にて実施する「雲の中のヨガ～Sakura ヨガ～」もご提供いたします。

◇夜桜雲海、2026年の新演出で、桜色の雲海と光が庭園全体へ

当ホテルの庭園は、2 月に早咲きの河津桜が春の訪れを告げると、続いて 3 月には艶やかな修善寺寒桜、可憐なおかめ桜、大輪の陽光桜が開花します。4 月に近づくとソメイヨシノが開花し、4 月中旬に桜シーズンのフィナーレを飾る八重桜が花開くまで約 2 ヶ月の間に約 20 種・100 本の桜が、庭園を鮮やかにピンク色に染めます。

夜になるとライトアップされた桜と東京雲海の饗宴となる“夜桜雲海”。東京雲海によって揺らめくピンクの景色が桜の美しさをより一層引き立てます。幽翠池エリアでは、様々な品種の桜が咲き移ろう庭園の情景に合わせ、新たに、時間とともに変化する桜色の濃淡を表現。桜の多様な美しさをより深くご体感いただけます。

2026 年は、従来の幽翠池エリアに加え、ほたる沢から望郷橋にかけた水景エリアへ夜桜雲海を初めて拡張し、水景に立ち上がる桜色の雲海とライトアップが重なり合い、庭園の奥行きと広がりをおこれまでにないスケールで体感いただけます。

また、ほたる沢付近では新演出「花あかり」が登場。周囲の植栽に、星屑のような微細な光を点在させることで、桜の花びらが舞い降りるような煌めきを表現し、夜の水景に奥行きのある幻想的な表情を添えます。

今年より水景ライトアップを通年実施し、山縣有朋が大切にしたい“水を活かす景観美”を、夜の庭園でもお楽しみいただけるようになりました。山縣有朋が重んじた「水を活かす景観美」に立ち返り、2023 年に策定した庭園の新たな指針「令和十二景」を背景に、2026 年は水景を夜にも楽しめる演出へと進化しました。

◇桜といちご、春の彩りを閉じ込めたテイクアウトスイーツも登場

ホテルショップ「セレクションズ」では、春の庭園をイメージしたテイクアウトスイーツ4種をご用意いたします。

「桜レアチーズ」は、濃厚なレアチーズにいちごのマリネと桜の香りを重ね、求肥で包み込んだ和菓子のような佇まいです。「桜とピスタチオのフレジェ仕立て」は、ピスタチオのパバロアと桜のジュレ、いちごを合わせた華やかなグラススイーツ。このほか、「東京雲海クッキーサンド～春のいちご mix～」や、「桜といちごのパウンドケーキ」など、手土産や贈り物にもおすすめのラインナップが揃います。

また、3月29日（日）には「雲の中のヨガ～Sakura ヨガ～」を開催。庭園を一望する空中庭園「セレニティ・ガーデン」にて、桜咲く景色と雲海のミストに包まれながら、心と身体を解きほぐす特別なヨガ体験をお楽しみいただけます。

各種概要

庭園演出 <夜桜雲海>

- 期間 : 2026年2月6日（金）～4月12日（日）
- 時間 : 18:40／19:40／20:40／21:40
- 場所 : 庭園内 幽翠池エリア
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/7s/flower-sensation/>
※「東京雲海」の詳細は以下をご参照ください。
https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai_lightup/

<テイクアウトスイーツ>

- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- お問い合わせ : 03-3943-7613（10:00～18:00）
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries>

桜レアチーズ

リッチな味わいのレアチーズにいちごのマリネ、優しく香る桜を合わせ、薄衣のような求肥で全体を包み込んだこのスイーツは、まるで和菓子のようなはかなげな美しさが印象的。レアチーズの濃厚なコクや、いちごや桜の春らしいテイストと香り、さらに土台に用いたピスタチオサブレの香ばしさや食感にも五感がくすぐられます。

- 期間 : 2026年3月1日（日）～4月30日（木）
- 料金 : 850円※消費税込み



桜とピスタチオのフレジェ仕立て

ピスタチオのパバロアと桜のジュレに、花飾りのように仕立てたいちごを合わせ、エレガントな佇まいのグラススイーツにしました。ピスタチオの豊かな風味とほどよいいちごの酸味、優しい桜の香りに春の訪れをご体感いただける一品です。

- 期間 : 2026年3月1日（日）～4月30日（木）
- 料金 : 800円※消費税込み



東京雲海クッキーサンド～春のいちご mix～

クリームひとつひとつを手作業で絞る、東京雲海をイメージしたバターサンドクッキー。季節限定「春のいちご mix」を数量限定にて販売いたします。いちごの甘さと酸味を楽しめるバタークリームを、桜咲く庭園と東京雲海をイメージしてクッキーでサンドしました。洋酒を使っていないので、お子様も喜ぶ味わい。大人もお子様もお楽しみいただける季節限定セットです。

（5個入り／いちご3個、バター&レーズン2個）

- 期間 : 2026年1月29日（木）～4月下旬予定
- 料金 : 3,000円※消費税込み



桜といちごのパウンドケーキ

ふんわりと桜が香るパウンドケーキは、しっとりソフトな口当たり。桜あんのやさしい甘さと、中にしのばせたいちごのマリネのほどよい酸味に変化に富んだ美味しさを生み出している一品です。春ならではの味わいのマリージュをご堪能ください。

- 料金 : 5,000 円※消費税込み
- 期間 : 2026 年 3 月 1 日（日）～ 4 月 30 日（木）



<雲の中のヨガ>

- 実施日 : 2026 年 3 月 29 日（日）
※ご予約は 2026 年 1 月 30 日（金）10:00～
- 時間 : 10:00～11:00
※受付は 15 分前より開始いたします。
- 場所 : 空中庭園「セレンティ・ガーデン」
※雨天時は館内会場にご案内いたします。
- 料金 : お一人様 4,800 円
※消費税・サービス料込み
※事前 WEB 決済予約制（前日 16 時まで）
- 内容 : 60 分クラス ～Sakura ヨガ～
- 特典 : ホテル椿山荘東京オリジナルフレーバーティー
- 服装 : ヨガウェア（動きやすい服装）
- その他 : ・ヨガマット、お水（500ml）、タオルはホテルにてご用意しております。
・お着替えをご希望の方は宴会場をご案内いたします。
（個室の更衣室のご用意はございません。）
・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。
- お問い合わせ : 03-3943-6958（6:00～22:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/relaxation/plan/yoga-amongtheclouds2026_sakura/



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に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925 年に東広島から移築され、2025 年に 100 周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025 年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265 室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8 つのレストランやスパ、38 の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4 つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



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、その後、1955 年に会社を設立しました。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 : <https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！ : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



＜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：池上、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：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。