

都心の庭園に現れる奇跡の絶景が、次のフェーズへ
幾重にも重なる雲が生む“一期一会の景色”
進化した「東京雲海～八雲～」7月1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、日本最大級のミストによる庭園演出「東京雲海」を進化させた「東京雲海～八雲～」を2026年7月1日（水）より開始いたします。

◇“本来は限られた条件でしか現れない自然現象”を、都心の庭園で

ホテル椿山荘東京では、日本庭園を単なる景観として提供するに留まらず、庭園そのものの価値を高めていく「庭園プロジェクト」を推進してまいりました。

この地は南北朝時代より景勝地として知られ、明治期には山縣有朋によって築庭された歴史を持ち、140年以上にわたり自然豊かな庭園として守り継がれてきました。こうした成り立ちや思想を背景に、庭園の魅力を現代の技術で再解釈し、新たな体験として提供する取り組みを続けています。

その象徴的な取り組みとして2020年に誕生したのが「東京雲海」です。本来は山間部などで気温や風、湿度といった条件が重なったときにのみ現れる自然現象である雲海を、都心の庭園で再現することで、日本庭園の新たな楽しみ方を提案してまいりました。庭園を見下ろせば、霧の中に浮かぶ木々が島のように広がり、庭園に足を踏み入れれば、霧に包まれる幻想的な空間が広がります。朝・昼・夜と時間帯によって異なる表情を見せる“非日常体験”として、多くのお客様に親しまれてきました。

そしてこうした庭園を育む取り組みは、「庭園文化再生・発信モデル」として2025年度グッドデザイン賞を受賞。庭園を単なる景観ではなく、“体験・研究・人材育成の基盤”として再定義し、文化的価値の継承と創出を同時に実現している点が高く評価されています。

そして2026年、「東京雲海」は第二フェーズへと進みます。

◇幾重にも重なる雲が生み出す、“進化した雲海体験”と庭園の新たな表現

「八雲」とは、幾重にも重なり合う雲を意味します。本演出では、ミストの噴霧量・放出角度・タイミングを精密に制御することで、これまでの単一的な雲海から、重なり合う立体的な雲の表現へと進化しました。

- 噴霧ノズルの増設により、雲海発生エリアが拡大
- 制御の細分化により、時間ごとに異なる景色を創出
- 客室から望める雲海の範囲も拡張

さらに、風や光、湿度、気温といった自然条件と融合することで、訪れるたびに異なる景色と出会える“生きた庭園”としての体験を提供します。

夜間には、ライトアップも進化して登場。約 1,000 灯のライトとサウンドが連動し、庭園の“呼吸”や“躍動感”を表現、進化した雲海と重なり合うことで、よりドラマティックな空間を創出します。

また、今夏の竹あかりや雲海スプラッシュ、風鈴の小路をはじめ、季節ごとに展開される庭園演出が重なり合い、訪れる時期ごとに異なる表情を見せる、庭園全体での体験を創出します。

さらに館内では、八雲をテーマにしたコース料理やスイーツなども展開し、視覚だけでなく味覚でも「東京雲海～八雲～」の世界観をご体験いただけます。

ホテル椿山荘東京「東京雲海～八雲～」を味覚で楽しむ期間限定商品

1. レストラン : 魚料理を八雲仕立てにしたディナーコース「夏の森 Bosco Estivo」
2. レストラン : お造りを八雲演出にした「水引草会席」
3. カクテル : 八雲仕様のカクテル「～YAKUMO～」
4. ショップ : 八雲をお家でも楽しめるテイクアウトスイーツ「パッションフルーツの雲海タルト」
5. 宿泊 : 客室からの八雲の景観と共に、テイクアウトスイーツを味わう

各種概要

庭園演出「東京雲海～八雲～」

- 期間 : 2026年7月1日(水)～通年
- 時間 : 9:00～21:00の毎時40分に出現
※18:00以降は、庭園の躍動感をイメージしたライトアップ演出を実施。
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai_lightup/

<イル・テアトロ>ディナーコース「夏の森 Bosco Estivo」

- 期間 : 2026年7月1日(水)～9月14日(月)
- 時間 : 17:30～L.O.20:00
- 料金 : 20,000円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- 内容 : <前菜>
間八 帆立 トマト アーモンド
<パスタ>
フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘
<リゾット>
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とピーズ +1,200円
または リゾット レモン プロシュート イチジク
<魚料理>
鱈 ブロッコリー ペペロナータ
<肉料理>
和牛フィレ肉 アンディーブアグロドルチェ 発酵トマト 香草
<デザート>
ドラゴンフルーツ レモン 杏仁
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/summer2026-bosco-estivo/>



<料亭「錦水」>「水引草会席」

- 期間 : 2026年7月1日(水)～9月14日(月)
- 時間 : 17:30～L.O.20:00
- 料金 : 30,000円
※料金は消費税込み、サービス料(20%)別
- 内容 : <前菜>
合鴨夏野菜包み 赤茄子ジュレ
鰻ざく巻き 蒸し鮑煎り酒掛け 無花果利久揚げ 蓴菜と毛蟹
<吸物>
京都・愛宕山麓の水を用いて
羹仕立て 雲丹玉子豆腐 焼穴子白扇揚げ 露生姜
<造り>
本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
<煮物>
本日の煮付け 青味 生姜 木の芽
<焼物>
黒毛和牛フィレ炭火焼き 焼茄子胡麻ソース 万願寺唐辛子
<強肴>
太刀魚華風蒸し 椎茸 人参 葱
<食事>どちらかを選択
・菱蟹炊込み御飯(国産米) 止椀付き(赤出汁)
・青呉汁饅頭 若芽 薄揚げ
<香の物>
三種盛り
<果物>
盛り合わせ
<甘味>
錦水きんつば
※上記メニューは8月10日まで。8月11日以降のメニューはお問い合わせください。
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui_summer0701/



<ル・マーキー>「～YAKUMO～」

- 期間 : 2026年7月1日(水)～9月14日(月)
- 時間 : 19:00～L.O.22:30
- 料金 : 2,700円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/cocktail-yakumo/>



<テイクアウトスイーツ>パッションフルーツの雲海タルト

- 期間 : 2026年7月1日(水)～8月31日(月)
- 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/>



<宿泊>「東京雲海～八雲～」スイーツ付きステイ

- 期間 : 2026年7月1日(水)～8月31日(月)
- 料金 : プライムスーパーリア ガーデンビュー (45 m²)
1室2名様ご利用時 75,500円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別

- 内容 : ・「東京雲海～八雲～」が美しくご覧いただける、ガーデンビューの客室を確約
・「パッションフルーツの雲海タルト」（人数分）と椿茶をお部屋にお届け
・選べるご朝食（和・洋レストラン）
- お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10192259>

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。



100
三重塔移築百周年

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：小田、池上、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：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。