

進化した「東京雲海―八雲―」と森のオーロラが今冬初共演

クリスタルが繊細な光を放つ新演出「森のオーロラと雫の煌めき」 11 月 10 日（火）より開催

～オマール海老とローストビーフを堪能する、贅沢な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、冬の庭園演出「森のオーロラと雫の煌めき」を、2026 年 11 月 10 日（火）より開催いたします。

今年は、これまでの「東京雲海」を進化させた「東京雲海―八雲―」と「森のオーロラ」が初めて共演。さらに、庭園の斜面や樹木の枝に設置したクリスタルが、雲海の雫が月あかりに照らされたように煌めく新演出「雫の煌めき」も登場し、冬の庭園をより幻想的に彩ります。

また、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」では、「Premium イブニングハイティー」を 11 月 1 日（日）よりご提供。シェフ特製ローストビーフとオマール海老、ホタテ貝のポワレをともに味わえる、ワンランク上のイブニングハイティーをご用意いたします。

◇雲海とオーロラが生み出す多彩な表情に、クリスタルの繊細な煌めきに加わる冬の庭園

「森のオーロラ」は、光量や角度の異なる 6 層の光を重ね合わせ、まるで本物のオーロラのような立体的な光景を庭園に描き出す、冬季限定の庭園演出です。庭園内・幽翠池付近を舞台に、東京雲海と共に織りなす光と霧のコントラストが、冬の夜を幻想的に照らします。

今年は、これまでの「東京雲海」を進化させた「東京雲海―八雲―」と初めて共演。細やかに制御された雲海とオーロラを組み合わせることで、雲を背景に揺らめくオーロラや、霧が晴れた庭園に広がる光など、刻々と変化する多彩な表情をお楽しみいただけます。

さらに、庭園の斜面や樹木の枝などに小さなクリスタルを多数設置し、新たに「雫の煌めき」を演出。光を受けたクリスタルが自然で繊細な光を放ち、まるで雲海が残した雫が月あかりに照らされているかのように瞬きます。ダイナミックなオーロラと雲海に、木々の間できらめく微細な光が重なり、冬の庭園に奥行きのある幻想的な景色を創り出します。



◇人気のイブニングハイティーをアップグレード。魚介と肉料理まで楽しめる充実の内容に

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」では、アフタヌーンティーより少し遅い時間帯に、お食事をメインにゆったりと楽しむ「イブニングハイティー」をアップグレードした「Premium イブニングハイティー」をご提供いたします。

従来の三段のオードブルスタンドやグラスシャンパンに加え、メイン料理には、ホテルで人気の「シェフ特製ローストビーフ」と「オマール海老とホタテ貝のボワレ アメリケーヌソース添え」の2品をご用意。肉料理と魚介料理の両方を楽しめる、2名様以上でシェアして味わうプレミアムなプランです。

三段のオードブルスタンドには、「チキンとポルチーニ茸のヴォール・オ・ヴァン」や「百合根とトリュフのクロケット」、「鰯と蕪のコンフィ 柚子風味」など、季節感のある食材を取り入れたメニューをラインアップ。グラスシャンパンとともに、冬の夜ならではのゆったりとしたディナータイムをお楽しみいただけます。

「森のオーロラと雫の煌めき」が織りなす幻想的な庭園散策とともに、心華やぐ冬のひとときをお過ごしください。

「森のオーロラと雫の煌めき」 概要

- 期間 : 2026年11月10日(火)～2027年2月7日(日)
- 時間 : 18:40～／20:40～／21:40～
※演出時間は毎回約7分間
※東京雲海―八雲―夜の演出は19:40、21:10に出現します。
- 場所 : 庭園内 幽翠池

Premium イブニングハイティー 概要

- 期間 : 2026年11月16日(月)～2027年1月7日(木)
※完全ご予約制(当日9:30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 9,800円
※料金は消費税込み、サービス料(15%)別
※シェアプランのため、2名様以上でのご予約のみ承ります。
- 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)
 - ・サーモンとカリフラワーのオープンサンド
 - ・チキンとポルチーニ茸のヴォール・オ・ヴァン
 - ・パルメザンフラン カシスと甲殻類のソース
 - ・百合根とトリュフのクロケット(中段)
 - ・牛肉とサワーチェリー ビーツソース
 - ・鰯と蕪のコンフィ 柚子風味
 - ・白身魚のブランダード チョリソーのアクセント(下段)
 - ・牛蒡のポタージュスープ 茸のデュクセル
 - ・鴨生ハムとジャガイモのトルティージャ
 - ・真鯛と紅心大根のルーロー③メイン料理
 - ・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
 - ・オマール海老とホタテ貝のボワレ アメリケーヌソース添え④デザート(いちごのムース)
- 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/2026winter_premium_eveninghightea/

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：長谷川（広）・池上・上村・岡野
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」をお願いいたします。