

報道関係者各位

2015年1月20日
ホテル椿山莊東京

ホテルで過ごす、大人のバレンタイン

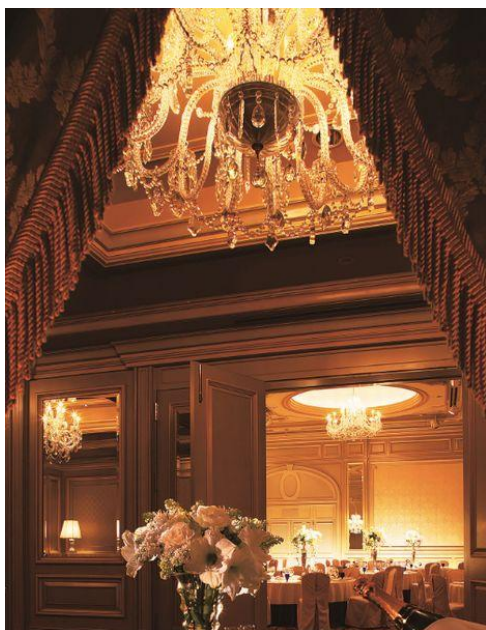
永遠の名作・純愛を描くオペラ『椿姫』ハイライトコンサート開催

ディナーもティータイムも愛あふれる時間を…各レストランにてバレンタインメニューを展開

“早春の花畑”を舌で味わう「椿ランチbuffet」も1月24日(土)より開始

ホテル椿山莊東京(東京都文京区・総支配人:本村 哲)では、2015年1月5日(月)より、「花かほまる ～Scent of Flowers～」と題して、椿や梅、ろう梅、水仙といった冬の花々を五感で楽しむ早春の限定プランを提供中です。その一環として、2月12日(木)には、バレンタインデーにともない名作オペラ『椿姫』のハイライトコンサートを開催いたします。加えて、2月7日(土)～2月14日(土)の期間には、各レストランにてバレンタインの特別メニューを提供いたします。

■ 身を焦がすような愛を体感する1日を!「ヴェルディオオペラ『椿姫』ハイライトコンサート&ランチ」



バレンタインデーも間近に迫る2月12日(木)には、ホテルのバンケットルームにて、ジュゼッペ・ヴェルディによる名作オペラ『椿姫』のハイライトコンサートを開催いたします。

160年以上にわたって人々に愛される『椿姫』は、椿を愛する高級娼婦・ヴィオレッタと青年アルフレードの悲恋を描いた物語です。コンサートでは、悲しくも情熱的な愛にあふれる名作オペラのハイライトを、アンサンブルの生演奏と、人気・実力ともにトップクラスの若手歌手によるステージでお届けいたします。合間にストーリー解説もあり、オペラ初心者の方でも安心して気軽にお楽しみいただけます。

また、『椿姫』の世界観をよりお楽しみいただくための演出として、当日配布のプログラムからは、アロマテラピスト・大橋マキさんのプロデュースによる椿や『椿姫』をイメージしたアロマが香ります。庭園に咲き誇る、椿をはじめとした冬の花々とあわせて、室内でも早春の香りをご体感ください。

なお、コンサートの前には、フランス料理のランチコースもご用意。身を焦がすような愛の物語と、フレンチのコース料理をご堪能ください。

ヴィオレッタ役
柴田紗貴子アルフレード・ジェルモン役
金山京介ジョルジョ・ジェルモン役
押川浩士

さらに、コンサート同日のディナータイムには、物語の主役であるヴィオレッタ役とアルフレード役を務める二人が、イタリア料理「イル・テアトロ」にて『椿姫』の「乾杯の歌」をはじめとしたヴェルディ作の愛の歌を披露。大人のデートをさらに盛り上げる、愛にあふれた極上のパフォーマンスで心高鳴る時間をお過ごしください。

■ チョコレートの隠し味、ハートモチーフのあしらい…バレンタインを盛り上げる多彩なレストランメニュー

2月7日(土)～2月14日(土)の期間には、ホテル内のレストランやラウンジ、バーにて、愛し合うお二人の**バレンタインを盛り上げる数々のメニュー**をご用意いたしました。料理の随所にチョコレートやハートのモチーフをあしらい、バレンタインデーならではの仕上がりになっております。カジュアルなティータイムからスペシャルなディナーまで、大切な人の好みにあわせてぴったりなメニューをお選びいただけます。※写真はイメージです。

◇ イタリア料理 イル・テアトロ

「San Valentino ～サン・ヴァレンティーノ～」

イタリア料理「イル・テアトロ」では、大人の遊び心満載のディナーをご用意しております。ハート形の小さなラヴィオリを浮かべた可愛らしいスープや、カカオを練り込んだ自家製麺をチョコレート入りのソースで仕上げたパスタをご堪能ください。



◇ 日本料理 みゆき

「鉄板焼きバレンタインディナー」

日本料理「みゆき」では、“やさしい恋心”をイメージした先付けやフォアグラソテーを、チョコレートが隠し味のバルサミコソースとともにご提供いたします。コースの最後は、熱々の鉄板で仕上げるデザートで締めくくります。



◇ 石焼料理 木春堂

「バレンタイン石焼ディナー」

石焼料理「木春堂」では、富士山の溶岩石で焼き上げる石焼フルコースディナーをご提供いたします。黒毛和牛サーロインや車海老、ハート型の和牛つくねなど、素材の味を活かした豪華な石焼の数々をお楽しみください。



◇ カジュアルダイニング ザ・ビストロ

「Sweet Temptation ～甘い誘惑～」

カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」では、ハートをあしらったバレンタインの装いの前菜や、チョコレートを基調にした、お二人でシェアして楽しめるデザートをご用意いたしました。可愛らしさあふれるメニューで、甘い時間をお過ごしください。



◇ ロビーラウンジ ル・ジャルダン

「フローラルイブニングキュートティー&チョコレートカクテル」

ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」では、一口サイズのエクレアや椿をあしらったマカロンなど、一足早い春の訪れを感じさせる「フローラルイブニングキュートティー」と「チョコレートカクテル」をセットでご提供いたします。「チョコレートカクテル」は、アルコール入りとノンアルコールの2種類をご用意。可憐なスイーツとドリンクは、甘いものが好きなお二人におすすです。



◇ メインバー ル・マーキー

「チョコレートカクテルセレクション」

メインバー「ル・マーキー」では、チョコレートを使ったバレンタインならではのカクテルを取り揃えました。ホワイトチョコリキュールとヨーグルトリキュールを組み合わせたやわらかな味わいのカクテルや、相性抜群のストロベリーとチョコレートをあわせたフロズンカクテル、和のニュアンスを盛り込んだほっとする甘口のデザートカクテルなど、バリエーションも様々。この時期にしか味わえない大人のための甘いチョコレートの味が、年に一度の夜を盛り上げます。



なお、ホテル椿山荘東京の限定プラン「花かほる ～Scent of Flowers～」では、早春にぴったりの様々なプランをご用意しております。京都の冬の風物詩を夜の庭園に再現した「京都・花灯路」、アロマテラピスト・大橋マキさん演出の花々の香りが広がる「コリドールアロマ」、植物の生命力を堪能できる老舗盆栽店「清香園」の盆栽展示など、冬の花々を深く、五感で味わっていただける、さながら“冬のお花見”のような催しが満載です。

また、1月24日(土)からは、“早春の花畑”をイメージした、季節の食材やエディブルフラワーが目にも鮮やかな「椿ランチブッフエ」を開始いたします。オレイン酸たっぷりの“椿オイル”をサラダのドレッシングや名物「茶釜料理」の揚げ油などに使用しているほか、椿の花びらジャムのパンケーキなどをご用意しており、椿の豊かな風味をご堪能いただけます。

椿は樹齢が長く、平安時代の貴族にも“聖なる木”と愛された吉祥木。“理想の愛”、“控えめな愛”といった愛にまつわる花言葉をもつ花でもあります。バレンタインデーも近づく冬の日に、椿をはじめとした花々が咲き誇るホテル椿山荘東京のバラエティ豊かなプランで、愛あふれる時間をお楽しみください。



▼ホテル椿山荘東京「花かほる ～Scent of Flowers～」特設ページはこちら

<http://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/winter/>

「花かほる ～Scent of Flowers～」プラン詳細

・開催期間:2015年1月5日(月)～2015年2月27日(金)

・開催プラン:

ヴェルディオオペラ『椿姫』ハイライトコンサート

[開催日時] 2月12日(木)

受付 / 11:30 食事 / 12:00～ コンサート / 13:15～14:15

[料理] フランス料理ランチコース

[料金] ¥12,000(消費税・サービス料込)

[場所] 宴会場

*当日配布のプログラムからは、アロマテラピスト・大橋マキさんのプロデュースによる、椿や椿姫をイメージしたアロマが香ります。

椿ランチブッフエ

[期間] 1月24日(土)～2月27日(金)

※2月27日(金)は、300円増しでトークショー付き。

[時間] 受付 / 11:30～ 食事 / 12:00～13:30

[メニュー] 料理 / 和洋ブッフエ 飲物 / フリートリンク(ソフトドリンク)

[料金] 大人¥4,200 小学生¥2,700 幼児(3歳～)¥1,700(消費税込・サービス料込)

[場所] 宴会場(日によって会場が変わります)

※提供メニューは日によって異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。

バレンタインレストランメニュー 詳細

・開催期間:2015年2月7日(土)～2015年2月14日(土)

イタリア料理 イル・テアトロ:「San Valentino ～サン・ヴァレンティーノ～」(ディナー)

[時間] 17:30～ L.O. 21:00

[料金] お二人様で¥25,000(消費税込・サービス料別)

日本料理 みゆき:「鉄板焼きバレンタインディナー」(ディナー)

[時間] 17:30～ L.O. 21:00

[料金] お一人様 ¥10,000(消費税込・サービス料別)

石焼料理 木春堂:「バレンタイン石焼ディナー」

[時間] 17:30～ L.O. 20:00

[料金] お一人様 ¥10,000(消費税込・サービス料別)

カジュアルダイニング ザ・ビストロ:「Sweet Temptation ～甘い誘惑～」

[時間] 11:30～ L.O. 22:00

[料金] お一人様 ¥6,900(消費税込・サービス料別)

ロビーラウンジ ル・ジャルダン:「フローラルイブニングキュートティー&チョコレートカクテル」

[時間] 18:00～ L.O. 21:30

[料金] お一人様 ¥3,500(消費税込・サービス料別)

※1日20食限定です。

※「フローラルイブニングキュートティー」単品では、お1人様¥3,000(消費税込・サービス料別)です。

メインバー ル・マーキー「チョコレートカクテルセレクション」

[時間] 18:30～ L.O. 24:00

[料金] 各 ¥1,800(消費税込・サービス料別)

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンドーズ株式会社 担当:福田・横山 TEL:03-5774-8871/FAX:03-5774-8872/MAIL:press@trenders.co.jp