

## ホテルメイドのお花見弁当と、“桜の生花”等の簡単お花見セットで“おうち花見” お花見弁当「手まり桜」とお花見セット「SAKURA」を 3月1日より販売開始

また、桜の活け込み等もできる出張フローリストと、ホテル近郊へのデリバリーサービスもスタート



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、お花見弁当「手まり桜」と、おうち花見を楽しめるように「手まり桜」と桜の生花等がセットになった「SAKURA」を、2021年3月1日（月）より提供いたします。また、桜の季節を存分に楽しんでいただけるよう、可愛らしいスイーツや、デリバリーサービスのほか出張フローリストサービスも提供いたします。

- **お花見弁当「手まり桜」【テイクアウト／デリバリー可】**  
色鮮やかな手毬寿司と旬の食材を使ったメニューをお弁当スタイルで。
- **簡単お花見セット付きの「SAKURA」【テイクアウト／デリバリー可】**  
おうちでお花見を楽しみたい方のために、「手まり桜」に桜の生花やロゼスパークリングボトル、スイーツが付いた見た目も華やかな手軽に楽しめるセットです。
- **期間限定スイーツ「シーズナルケーキ～桜～」【テイクアウト／デリバリー可】**  
二種の可愛らしい桜スイーツと、桜と「東京雲海」を表現したメレンゲシャンティを。
- **デリバリーサービス**  
ホテル近郊にタクシーでホテルメイドの味わいを。ご自宅やオフィスまでお届けします。
- **出張フローリストサービス**  
ご自宅の食卓やお部屋などにホテルのフローリストがお花のコーディネートをします。

なかなか外出ができない中、今年ならではの桜のお花見で、桜を愛でる至福のひとつをお過ごしください。

### ◇**少人数で楽しめる2名分の可愛らしいお花見弁当！**

お花見弁当は、日本料理「みゆき」の職人が旬の美食を伝統の技で仕上げています。燻製したサーモンや穴子などの可愛らしい手毬寿司をはじめ、鱒や菜の花、蕨など春の訪れを感じる内容です。お料理は2名分になっており、家族・カップルなどでお楽しみいただけます。

### ◇おうちでお花見をしたい方には、桜の生花やスパークリングボトル等のお花見セット

セットのロゼスパークリングボトルは、白いバラやプラムなどのフルーツの香りが心地良く、和食との相性抜群です。デザートには“洋”のエッセンスを取り入れたオリジナルの和スイーツを。滑らかな羊かんと求肥のもちもち食感、そしてクリームが口溶けが織りなす、極上のハーモニーをご堪能ください。

また、桜の生花は、花器に移し替えてお部屋に飾っていただくことができ、長くお楽しみいただけます。

### ◇桜の活け込みも可能！洗練されたホテルのフラワーデコレーションをご自宅で

ご自宅を特別な空間に彩るフラワーコーディネートをアレンジいたします。経験豊富なフロアリストがご利用シーンやご要望をお伺いし、最適な花器やお花のご提案からご利用後の片付けまで行います。テーブルをお花で飾った上品で優雅な空間で、いつもより贅沢なひとときをご体感ください。

## 春爛漫のお花見弁当

### <花見弁当『手まり桜』>

色鮮やかな手毬寿司と旬の美味をお弁当スタイルでご用意いたしました。日本料理の職人が素材の味を存分に活かしてお作りした春限定の味をご堪能ください。

#### 【春の重】

蛸桜煮 筍含め煮 若芽 露  
桜花長芋 合鴨ロース燻製 菜の花信田巻  
酢花蓮根 桜人参  
鱈照り焼き 酢橘  
玉子焼き 海老新引揚げ  
車海老芝煮 海老芋含め煮 桜麩  
桜花椎茸 花卉百合根 薩摩芋蜜煮  
天豆塩蒸



#### 【式の重】

手毬寿司  
海老 サーモン燻製 煎り唐墨 穴子 木の芽  
高菜 錦糸玉子 塩花 こごみ 蓮根梅酢  
千枚蕪

### <おうちでお花見セット「SAKURA」>

お花見弁当に桜の生花とロゼスパークリング、桜色のデザートをセットにしておうちでお花見を満喫していただけます。桜を愛でる至福のひとときをお過ごしください。

#### 【お花見セット内容】

- ・花見弁当「手まり桜」
- ・桜の生花  
※桜の種類はホテル一任となります。時期により変更となります。
- ・フランチャコルタ ブリュット ロゼ ボケ 2014
- ・生桜餅とメープル羊かん 2個



■期間 : 2021年3月1日(月)～4月11日(日)

※1日数量限定

■受け取り時間 : 11:30～20:00

■予約方法 : ご利用日4日前18:00まで

■受け取り場所 : ホテルショップ「セレクションズ」

■料金 : 花見弁当『手まり桜』

5,400円

おうちでお花見セット『SAKURA』 14,200円

※消費税込

※予約等の詳細は URL を参照ください。

- お召し上がり : 商品の特性上、お召し上がりはご予約時間より 4 時間以内でお願いいたします。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/sakura\\_takeout](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/sakura_takeout)

## 期間限定スイーツ「シーズナルケーキ〜桜〜」概要

### 「桜モンブラン」

桜クリームの中に苺と抹茶クリームを合わせた、春らしい色合いのモンブラン。タルト生地の上にあしらったアーモンドのザクザクとした食感がアクセントに。



### 「生桜餅とメープル羊かん」

“洋”のエッセンスを取り入れたオリジナルの和スイーツ。滑らかな羊かんと求肥のもちもち食感、そしてクリームの口溶けが織りなす、極上のハーモニーをお楽しみください。



- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 期間 : 2021年3月1日(月)～4月11日(日)
- 料金 : 桜モンブラン 700円 ※消費税込  
生桜餅とメープル羊かん 680円 ※消費税込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2021sakura/>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)

### 「メレンゲシャンティ〜桜〜」

白とピンクの可愛らしい色合いが、目にも楽しい春スイーツです。ピンク色のクリームは、生クリームと桜餡をあわせました。桜がほんのりと香る一品です。



- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- 期間 : 2021年3月8日(月)～4月11日(日)
- 料金 : 650円 ※消費税込
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/tokyounkaisweet>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)

## デリバリーサービス概要

- 期間 : 通年
- 配送時間 : 11:30~20:00
- 予約方法 : ① 当日 12:30 までのお受け取りの場合 : ご利用日前日 19:00 まで  
② 当日 13:00 以降のお受け取りの場合 : 受け取り時間の 2 時間前まで  
③ 2 日前または 4 日前の 19:00 までにご予約が必要なメニューもございます
- 精算方法 : 現金/QR コード決済/スマホ決済/電子マネー/クレジットカード
- 配送地域 : 文京区、千代田区、新宿区、豊島区、北区、荒川区、台東区  
※配送料を頂戴いたします。
- お召し上がりのご案内 : 商品の特性上、お召し上がりはお渡し後 4 時間以内でお願いいたします。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-9951 (10:00~19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/delivery/>



## 出張フローリスト概要

- 期間 : ~2021年7月31日(土)
- 時間 : 10:00~19:00  
※フローリストはセッティングと片付けに2度ご自宅に伺います。  
訪問可能時間 10:00~21:00 (事前準備・設営2時間、片付け1時間)  
※19:00以降の片付けになる場合は翌日伺います。
- 料金 : フラワーデコレーションのご予算については、事前にお電話、メール等でご希望をお伺いいたします。  
<料金一例>
  - ・ホームパーティー装花 16,500円~
  - ・桜活け込み 16,500円~※別途、運搬費4,400円を頂戴いたします。  
※消費税込
- 出張エリア : 東京23区内
- ご予約・お問い合わせ : 03-5981-5613 (11:00~18:00)  
※ご利用日の10日前までご予約を承ります。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/private-florist/>



## ホテル椿山荘東京とは

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建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267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9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。

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：鈴木、中野

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：馬場、森川、児玉

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto:hotel-chinzanso-tokyo@scramble.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。