

プライベートな文化体験ができるステイケーション
ホテル ザ セレスティン銀座×銀座風月堂
『1日1組限定 銀座風月堂 和菓子づくり体験』プラン
2021年4月1日(木)販売開始

ホテル ザ セレスティン銀座(所在地:東京都中央区)では、地元で90年の歴史を持つ老舗の和喫茶「銀座風月堂」とのコラボレーションにより、1日1組限定の和菓子づくり体験プランを4月1日に販売開始いたします。

ザ セレスティンホテルズがコンセプトとして掲げる「Local Experience」には、それぞれの土地の体験、風習、味わい、美意識を体験できる機会をご提供するという意味が込められています。そのコンセプトに基づき、銀座ならではの老舗の味を味わうだけでなく、自ら職人から手ほどきを受け、和菓子づくりを通じて、銀座、日本文化の粋や素晴らしさも体験していただける機会になるよう贅沢なプライベートプランを企画いたしました。



職人による和菓子づくり(イメージ)



和菓子づくり体験(イメージ)



銀座風月堂(茶房)

■ プラン概要

ホテル ザ セレスティン銀座にご宿泊いただくお客様へ、1日1組限定(最大3名様)でご案内する特別なプライベートプランです。専用の宿泊プランをご用意しております。

【プラン名称】【1日1組限定】銀座風月堂 和菓子づくり体験

【期 間】2021年4月1日(木)～9月30日(木)

【料 金】
スーペリアクイーン(素泊まり)
1室2名様15,000円(税込)～
スーペリアコーナーツイン(素泊り)
1室2名様 17,000円(税込)～
デラックスツイン(素泊まり)
1室2名様 21,000円～(税込)

※上記に加え、和菓子づくり体験料として
11,000円/人(税込)がかかります。

【開催日時】毎週月曜日・金曜日 12:00～14:00
チェックアウト日にご参加いただけます。



客室(スーペリアコーナーツイン)



【内 容】

- 11:45 フロントに集合
チェックアウト後にフロントにてお待ちください。
ホテルスタッフが銀座風月堂までご案内いたします。
※ホテルより徒歩約5分
- 11:50 銀座風月堂へ到着
- 12:00 銀座風月堂オリジナルの2種類の和菓子づくり
和菓子は季節に合わせた練り切りなど銀座風月堂
オリジナルの商品を2種類お作りいただけます。
- 13:00 銀座風月堂の本プラン限定特別お弁当ランチ
四季折々の食材を使った和食処としても人気の銀座風月堂
ならではの、見た目も美しい旬のお食事をお楽しみください。

作ったお菓子を味わう
お弁当でお腹を満たしたあとは、体験で作った和菓子をお抹茶
と一緒に召しあがりいただきます。
- 14:00 和菓子とお土産をお持ち帰り
銀座風月堂より特製のお土産としてプレゼント。
ご自身で作った和菓子と一緒に持ち帰りいただけます。



銀座風月堂オリジナルお弁当ランチ(イメージ)



手作り和菓子(イメージ)



銀座風月堂のお土産(イメージ)

【予約方法】

ホテル公式HPより7日前までご予約いただけます。

<https://wabunka-media.jp/experiences/ginza-fugetsudo/>

【精算方法】

ご宿泊料金と合わせて体験料金をホテルへ支払いいただきます。

【参加条件】

6歳以上、13歳未満の方は保護者の同伴が必要です。

【注意事項】

- ・ やむを得ない事由により中止になる場合がございますのでご了承ください。
- ・ ホテル館内では、3密対策・衛生管理にあたり、チェックイン時の検温および手指消毒にご協力ください。
- ・ 和菓子づくりの体験中もマスクのご着用にご協力をお願いいたします。
- ・ 今後の政府や東京都の施策によって、プラン内容が変更となる可能性があります。
最新状況につきましては、ホテル公式HPをご確認ください。

■銀座風月堂について

銀座(中央区銀座6-6-1銀座風月堂ビル)に和菓子と喫茶の店を構えて90年。銀座を訪れる人々に長年親しまれてきたが、2018年に同ビル2Fに移転。

“体に良いものは美味しい”をモットーに、四季折々の食材を活かした和食と季節の和菓子を提供するモダンな和喫茶としてリニューアルオープン。

<https://ginza-fugetsudo.co.jp/>



【添付資料①】 三井不動産ホテルマネジメントの衛生に関する取り組み

「ザ セレスティンホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては、かねてより「記憶に残るホテルになる」の経営理念のもと、「安心」「安全」「健康」を第一に、多くのお客様をお迎えしてまいりましたが、このたびの新型コロナウイルス感染症の世界的な流行をうけ、目に見えないウイルスに対し、「正しく恐れ適切に対処する」ために「オペレーションガイドライン」を改訂し、より一層の対策を講じてまいることといたしました。ニューノーマル社会における新たなホテルの在り方を追求し、これまで以上に、お客様とホテルスタッフの「安全」と「健康」に努めることで、「安心」してお過ごしいただけるホテルを目指してまいりますので、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

当面の間、弊社が運営する「ザ セレスティンホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては、以下のHPIに掲載の通りに対応を行ってまいります。

<https://corp.gardenhotels.co.jp/hygiene/>

三井不動産ホテルマネジメント × ECOLAB

ECOLAB(エコラボ)は世界170カ国、40以上の業界において、衛生管理、水、食品安全などのソリューションを展開するグローバルなリーディングカンパニーです。株式会社三井不動産ホテルマネジメントが運営する「ザ セレスティンホテルズ」「三井ガーデンホテルズ」「sequence」におきましては「新オペレーションガイドライン」の策定にあたって、衛生および感染防止ソリューションをグローバルで牽引するエコラボ社による信頼性の高いノウハウと科学的アプローチを清掃手順・衛生管理に取り入れております。

詳しくはこちら <https://www.ecolab.com>



【添付資料②】 三井不動産グループのSDGsへの貢献について

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境(E)・社会(S)・ガバナンス(G)を意識した事業推進、すなわちESG経営を推進しております。当社グループのESG経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。

※本リリースの取り組みは、SDGs(持続可能な開発目標)における2つの目標に貢献しています。

目標11 住み続けられるまちづくりを

目標17 パートナーシップで目標を達成しよう

https://www.mitsui-fudosan.co.jp/corporate/esg_csr/



—本件に関するお問合せ先—

報道関係に関するお問合せ：株式会社三井不動産ホテルマネジメント クオリティマネジメント部 後藤 可奈
直通：03-3548-0337 Mail：k-goto@gardenhotels.co.jp

ご予約・ご宿泊に関するお問合せ：ホテル ザ セレスティン銀座 代表：03-3572-3111