

日本の魅力を味わい、伝統文化に触れる旅
ホテル雅叙園東京で過ごすお正月
2022 年 1 月 1 日（土・祝）、1 月 2 日（日）の 2 日間限定開催

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地：東京都目黒区 / 総支配人：吉澤真一朗)では、2022 年 1 月 1 日(土・祝)、1 月 2 日(日)の 2 日間限定で、日本各地の味を堪能できる「新春ブッフェ」や、伝統文化の価値を体験できるワークショップなど、ご家族で愉しめるお正月イベントを開催いたします。



ホテル内 和室宴会場玄関 彩色木彫板「江戸錦 正月御鏡餅引の図」

2022 年のお正月は「旅」をテーマに、「新春ブッフェ」では、地酒やおせち料理、日本各地の味を再現したお雑煮の食べ比べなどをご用意。各地の厳選された食材本来の魅力を引き出すために、シェフが腕によりを振ったオリジナルメニューをご堪能いただけます。

ワークショップでは、ホテル内の衣裳室で廃棄する婚礼衣裳の着物の帯からファブリックパネルを作る「リユース・クラフト」、握りばさみ 1 本で来年の干支“寅”を作り上げる「あめ細工」、絵具の摺り具合で 1 枚 1 枚風合いが異なる「京からかみ」など、伝統の美を今につなぐ、日本文化の世界をご体験いただけます。

また、大晦日からの 2 泊で優雅なホテルステイを堪能する「年末年始 特別ステイ」もご用意しておりますので、新年の慶びをホテルで迎えるのもおすすめです。

2022 年の新春は、ホテル雅叙園東京で日本の魅力を味わい、伝統文化を知るきっかけになる旅の扉を開いてみませんか。

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/newyear>

■「お正月イベント」概要

【開催日】2022年1月1日（土・祝）、1月2日（日）



<新春ブッフェ>

地酒やおせち料理、お雑煮など日本各地の味をご用意。思いを巡らす”食の旅”をお愉しみください。

【会場】2F 舞扇

【時間】11:00／13:30-

【料金】大人 8,000 円、子ども 4,000 円（いずれも税サ込）



<リユース・クラフト>

ホテル内の衣裳室で廃棄する婚礼衣裳の帯を再利用したモノづくりに挑戦。伝統衣裳に触れ、リサイクルの大切さも学べます。

【会場】2F 華しずか

【時間】10:00～16:30 ※所要時間 30 分

【料金】500 円（税込）



<あめ細工>

江戸時代より続く伝統の細工菓子。握りばさみ 1 本で 2022 年の干支 ”寅”を作りあげます。旅をテーマにした作品の実演販売もいたします。

【会場】2F 華つどい

【時間】10:00／10:30／11:00／12:30／13:00／13:30／14:30／15:00／
15:30／16:00 ※所要時間 30 分

【料金】500 円（税込）



<京からかみ>

12 種類の版木から絵柄を選び、ご自身の手で伝統文様を摺り上げます。印刷では表すことのできない風合いをお愉しみください。

【会場】2F 華しずか

【時間】10:00／11:00／12:00／13:30／14:30／15:30／16:30
※所要時間 30 分

【料金】500 円（税込）



<京土鈴の絵付け>

“無病息災”や“商売繁盛”、“家内安全”などの願いを込めて、素焼きの真っ白な京土鈴に色を付けて仕上げます。

【会場】2F 華しずか

【時間】10:30／11:30／12:30／14:00／15:00／16:00 ※所要時間 30 分

【料金】1,000 円（税込）



<いけばな>

小原流の講師によるいけばなにまつわる講義の後、実際にいけばなを行います。生けたお花はお持ち帰りいただけます。

【会場】2F 華つどい

【時間】10:45／11:45／12:45／13:45／14:45／15:45 ※所要時間 45 分

【料金】1,000 円（税込）



<紙切り>

1 枚の紙からさまざまな形を作り上げる伝統芸。実演をお楽しみいただいた後に、レクチャーを受けながら、作品づくりに挑戦していただきます。

【会場】2F 華つどい

【時間】10:15／11:15／12:15／13:15／15:00／16:00 ※所要時間 40 分

【料金】500 円（税込）

【ご予約・お問合せ】050-5434-3860（営業部 10:00 - 18:00）

■「年末年始 特別ステイ」概要



新年の慶びをホテルで迎える贅沢ステイ。年越しそば、カウントダウンイベント、お祝膳など多彩な特典で、年末年始に華やぎを添えます。

【期間】2021 年 12 月 31 日（金）～2 泊限定

【料金】2 名 1 室 420,000 円～（朝 2 食・夕 2 食付）

【特典】・年越しそば

・宿泊者限定カウントダウンイベント

・元旦のご朝食はお祝膳をご用意

※ご夕食は、日本料理「渡風亭」、中国料理「旬遊紀」、New American Grill “KANADE TERRACE”、RISTORANTE “CANOBIANO” よりお好みのレストランをお選びいただけます。

ご予約・お問合せ：03-5434-5260（宿泊予約／10:00-19:00）

新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

宴会や会議をご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_party.pdf

ご宿泊のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_stay.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90 年以上の伝統を受け継ぎ、2,500 点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全 60 室の客室は、80 m²以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした 23 の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界 80 カ国、520 軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

URL : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>
Facebook : <https://www.facebook.com/gajoen/>
Instagram : <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 PR 事務局（プラチナム内）

担当：島田、松瀬、新井

T E L : 03-5572-6072 / F A X : 03-5572-6075

hotelgajoen-tokyo_pr@vectorinc.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武

T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com