

ホテルのバンケットが期間限定でキャンプ場に。
おしゃれで快適な避暑スポット「ビア・グランピング 2024」
ホテル雅叙園東京にて、2024年8月1日（木）～8月7日（水）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：森木 岳明）では、「ビア・グランピング 2024」を2024年8月1日（木）から8月7日（水）の期間限定で開催。7月1日（月）より予約の受付を開始いたします。



ホテルのメインバンケット「舞扇（まいおうぎ）」が1週間限定でグランピング会場になる「ビア・グランピング 2024」は、アウトドアで使用する本格的なテントを会場内に配し、豪快なお肉料理や新鮮な魚介のグリルをはじめとする多彩なお料理をbuffet形式でご用意。鳥のさえずりや、涼やかな水の音などのヒーリング音楽の中で、移ろいゆく時間をプロジェクションマッピングで表現し、まるで森の中にいるかのような気分になりながらお過ごしいただけます。

また、お楽しみ企画として、お子様だけでなく、ついつい大人も夢中になってしまう「ビーチボールすいか割」や「スーパーボールすくい」のイベントも。会場前のホワイエでは、日本の伝統工芸に触れる「江戸組子コースターづくり体験」を開催いたします。

猛暑が予想される今夏は、ホテル雅叙園東京の屋内グランピングで、暑さや日焼けを気にせずに快適にお過ごしください。

■ビア・グランピング 2024 概要

【会場】 2階「舞扇」

【期間】 2024年8月1日（木）～8月7日（水）※7月1日（月）より受付開始

【時間】 ランチ 11:00～13:00 / 13:30～15:30

ディナー 18:30～21:00

【料金】 ランチ ¥5,500～（小学生 ¥2,500～ / 未就学児無料）

ディナー ¥8,500～（小学生 ¥3,500～ / 未就学児無料）

※いずれもタープ席の料金（テント席は+¥1,000/人）、税サ込

【内容】

お料理（buffet） / フリーフロー / テントまたはタープ /
テーブルセット / 会場内でのイベント参加チケット（グループに1枚）

メニュー一例：

スペアリブ / プルドポークハンバーガー / ソーセージ / 魚介のグリル
（イカ / 海老） / 夏野菜 / ピクルス / ナッツ / 鶏の唐揚げ / フライ
ドポテト / カレーライス / フルーツ串 など

フリーフロー一例：

生ビール / ハイボール / 翠ジンソーダ / ファジーネーブル / カシスソ
ーダ / カシスオレンジ / ノンアルコールビール / ノンアルコールカク
テル / マンゴージュース / パイナップルジュース / グアバジュース /
烏龍茶 など

会場内でのイベント：

ビーチボールすいか割り / スーパーボールすくい

【ワークショップ】

江戸組子コースターづくり体験 ¥1,500（税込）※小学生以下は1回無料

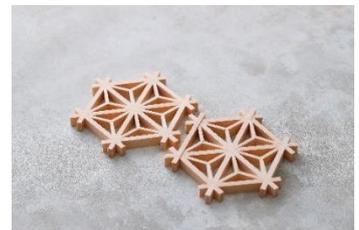
場所：2階「舞扇」前 ホワイエ

所要時間：約10～15分

【協賛会社】 (株)カンセキ WILD-1 事業部

【ご予約・お問合せ】 03-5434-3860（営業部 10:00～18:00）

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/66045>



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㎡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「百段階」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「Serandipians®」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 広報担当 旭岡 志乃

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

press@hotelgajoen-tokyo.com