

三井不動産グループの新ホテルブランド『ザ セレスティンホテルズ』
『ホテル ザ セレスティン東京芝』11月28日(火)開業
～滞在そのものが旅の目的となる「デスティネーション型ホテル」～

三井不動産株式会社と株式会社三井不動産ホテルマネジメントは、このたび11月28日(火)に『ホテル ザ セレスティン東京芝』を開業(リブランドオープン)いたします。

『ザ セレスティンホテルズ』は、滞在そのものが旅の目的となる「デスティネーション型ホテル」を目指す新ホテルブランドで、このたび開業する『ホテル ザ セレスティン東京芝』は、今秋に新規開業し、好調に推移する『ホテル ザ セレスティン京都祇園』(9月7日開業)と『ホテル ザ セレスティン銀座』(10月5日開業)に続く、3軒目となります。

『ホテル ザ セレスティン東京芝』は、2002年に開業した「セレスティンホテル」を源流とし、上質なプライベート感とさりげないゲストサービスで、多くのお客さまにご愛顧いただいております。このたびインバウンド観光客の増加や、モノ消費からコト消費への移行など、多様化するお客さまのニーズを取り入れるべく、施設(ハード面)、ゲストサービス(ソフト面)を大幅刷新し、リブランドオープンいたします。

薩摩藩江戸上屋敷跡地という歴史的ゆかりのある地に所在する当ホテルは、「CROSS OVER TOKYO」をコンセプトに、「伝統と革新」、「欧米文化と日本文化」など、相対する要素を融合・昇華させ、インテリアデザインなどに取り入れることで、豊かな情緒と緑に包まれた都心の邸宅のような上質な心地よさを提供いたします。

レストランは、『ザ セレスティンホテルズ』シリーズ初となる直営のフレンチ・ダイニング「ラ プルーズ東京」に改装し、薩摩・鹿児島県産を始めとする国内外の選りすぐりの食材を用いたフレンチベースの料理と、ソムリエが厳選したワインをご堪能いただけます。

さらに同じく『ザ セレスティンホテルズ』シリーズ初となるリラクゼーション・スパとフィットネスルームを新設。「スパ アマスタス」は、「ジャパニーズ・コンフォート」をコンセプトにした繊細さを感じさせる空間で、特別な癒しのひとときをお楽しみいただけます。



ロビー



スーパーリアダブル

1. 立地 — 歴史的ゆかりある薩摩藩江戸上屋敷跡地 —

当ホテルの敷地は、明治維新の立役者となった薩摩藩の江戸上屋敷跡という由緒と格式のある土地であり、また芝エリアは都心ながらも豊かな緑に恵まれ、東京タワーや増上寺、日本最古の公園のひとつである芝公園などの観光スポットにも至近でありながら、喧騒から逃れた好ロケーションです。羽田空港や成田空港からのアクセスも良く、東京観光やビジネスなど幅広いニーズに対応する利便性の高い立地です。

2. 開発コンセプト

「CROSS OVER TOKYO」 — 光と緑を湛える、歴史を称える、粋な佇まい —

明治維新の立役者となった薩摩藩ゆかりの地という土地の記憶を背景に、薩摩藩主島津家の丸に十字の家紋のデザインから、「喧騒と静寂」「伝統と革新」「江戸と薩摩」「欧米文化と日本文化」など様々な相対する要素を、融合・昇華させるという「CROSS OVER TOKYO」を開発コンセプトといたしました。インテリアにも、この土地の記憶を継承するべく、江戸小紋柄や薩摩切子細工、大島紬からインスパイアされたモチーフを、現代的な感覚で取り入れ、ホテル内各所に散りばめました。

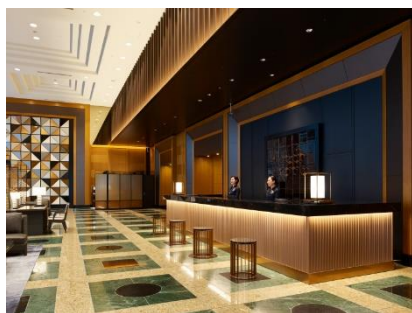
3. 施設概要

(1) ロビー/レセプション/コンシェルジュデスク

— 江戸と薩摩を感じる壁一面のアートが象徴的な、贅沢でゆとりあるロビー空間 —

ロビーは、これまで「セレスティンホテル」が育んできた上質で落ち着いたイメージを継承しつつも、約7mの天井高を活かし、贅沢でゆとりある滞在空間として生まれ変わりました。江戸の桜と薩摩藩主島津家の家紋の丸に十字をモチーフにした江戸小紋柄の間仕切り「KOMMON SCREEN」や薩摩切子細工を表現した壁面アート「KIRIKO WALL」などのインテリアを設えました。

レセプションは、広々としたロビーに幅6m超のゆとりある天然大理石造のカウンターを設けました。滞在中のお客さまをあらゆる面でサポートするコンシェルジュデスクでは、お客さまの想いの一つひとつの実現をお手伝いいたします。また、海外からのお客さまのワンストップリクエストに丁寧にお応えし、ローカル エクスペリエンスの実現をサポートします。



ロビー



壁面アート「KIRIKO WALL」



KOMMON SCREEN



レセプション

(2) カフェ&バーラウンジ「セレクトロワ」

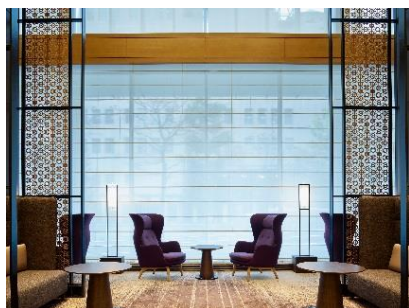
－ 新たに誕生した滞在の様々なシーンにお応えする寛ぎのラウンジフロア －

十字を表すフランス語である Croix とセレスティンの名称から名付けられた Celecroix (セレクトロワ)。あえて低めに設えたラウンジチェアやゆったりとお二人でお座りいただけるペアシートなどを配置。朝食を軽く召し上がりたい方におすすめの、メゾンカイザーのパンとコーヒーをセットにしたコンチネンタルブレックファーストからランチ、アフタヌーンティー、そしてバートタイムまで、一日の様々なシーンにおいてそれぞれの寛ぎ方、過ごし方でお楽しみいただけます。入口のサインやバーカウンターの照明には薩摩切子細工を採用しました。また、ラウンジフロアには行燈をモダンにデザインしたスタンドライトを配置しました。

【営業時間】 朝食	8:00～11:00
昼食	11:00～15:00
ティー	15:00～17:00
夕食／バー	17:00～23:00 (ラストオーダー:フード 22:00/ドリンク 22:30)

【座席数】 70席(カウンター8席含む)

【ご予約】 TEL: 03-5441-4580



カフェ&バーラウンジ「セレクトロワ」



朝食



アフタヌーンティーセット

(3) セレスティンダイニング「ラ プルーズ東京」

－ 直営ダイニングならではのビュッフェスタイルモーニングと本格フレンチディナー －

『ザ セレスティンホテルズ』シリーズ初となる直営のメインダイニング。「フレンチをベースにした和モダンなレストラン」をコンセプトにし、鹿児島県産食材も取り入れたオリジナリティ溢れるフランス料理を提供いたします。ビュッフェカウンターをフロア中央に配し、また選りすぐりの食材をお客さまの目の前でシェフが調理する「シェフズ・カウンター」を設けており、60種類以上の食材を使用した朝食をご提供いたします。ディナーでは、総料理長こだわりのフランス料理と、ソムリエが厳選したワインのマリアージュをご堪能いただけます。

インテリアには、世界三大織物のひとつと言われ、鹿児島県の伝統的工芸品である本場大島紬のファブリックウォールを壁面に採用しました。

【営業時間】 朝食	7:00～11:00(最終入店 10:30)
夕食	17:30～22:00(ラストオーダー:フード 21:00/ドリンク 21:30)

【座席数】 98席 (カウンター10席、個室3室含む)

【ご予約】 TEL: 03-5441-4112



セレスティンダイニング「ラ プルーズ東京」



鶏飯



朝食 (イメージ)



ディナー (イメージ)



セレスティンダイニング「ラ プルーズ東京」総料理長
元小出 満 コメント

新しいテイストやアイデアを取り入れ、五感を満たし、記憶に残るモダンなお料理をお皿に表現いたします。

(4) ラウンジ&パティオ — 第2の我が家のリビングのようなラウンジ&パティオをご用意 —

「邸宅」のリビングルームをイメージした14階の宿泊者専用のラウンジ。ウォルナットの無垢の天板が美しいビッグテーブルやたっぷりとしたソファで思い思いの時間をお過ごしいただけます。セルフサービスながら24時間のフリードリンクサービスをお楽しみいただけます(※アルコール類は有料)。また、サービスのスピード化を図りお客さまのニーズに素早くお応えできるようインフォメーションカウンターを新設いたしました。

ラウンジの両サイドには、計700㎡以上となる開放的なパティオを併設。ウッドデッキ敷の空間にパーゴラとアウトドアファニチャーを配しました。緑陰にやさしく包みこまれたパティオは、やわらかな木漏れ日を感じられる「オープンリビングルーム」となります。

【ドリンクサービス】無料ドリンク：コーヒー(24時間)、

アイスコーヒー、オレンジジュース、ウーロン茶(8:00~22:00)

有料ドリンク：ビール、ジントニック、ワイン赤白など(15:00~20:00) 600円～(税込)



ラウンジ



パティオ

(5)リラクゼーション・スパ「スパ アマスタス」/フィットネスルーム

ー シリーズ初、癒しと優雅な滞在体験を提供するスパと、緑と光に包まれた開放的なフィットネス ー

『ザ セレスティンホテルズ』シリーズ初となるリラクゼーション・スパ「スパ アマスタス」とフィットネスルームを新設。デスティネーション型ホテルならではのワンランク上の寛ぎと癒しの時間をご提供いたします。

<リラクゼーション・スパ「スパ アマスタス」>

「ジャパニーズ・コンフォート」を基本コンセプトに、カップルでのご利用も可能なツースペッドタイプのトリートメントルームと、ワンベッドタイプのトリートメントルームの2室をご用意しました。繊細な縦格子と優しいライティングの空間で特別な癒しのひとときをお楽しみいただけます。

【営業時間】 11:00～22:00（最終受付 20:30）

コースの一例 <ZEN Amustas コース>

◆施術時間:120 分

◆価 格:28,350 円(税込)

◆内 容:フットバス、全身オイルトリートメント&ストレッチ、ヘッドマッサージ

足裏を塗香で清めることから始まる ZEN の世界で心静かなひとときをお楽しみください。



スパ アマスタス



天草産のオリーブオイルを
使用したボディオイル



トリートメントイメージ

<フィットネスルーム>

フィットネスルームは、数日間の滞在で身体を動かしたいというお客さまのご要望に応えるべく新設。緑と光あふれるパティオに面しており、開放的でリラックスしながら、イタリア・テクノジム社の最新のランニングマシンやバイク・エクササイズなどをご利用いただけます。（宿泊者専用）

【営業時間】 6:00～23:00



フィットネスルーム

(6) 客室 — 多様化する滞在ニーズにお応えするためツインタイプを拡充 —

総客室数 243 室。ツインタイプの客室を従来の 12 室から 51 室へと増やし、増加する観光・レジャーのお客さまのニーズに対応するとともに、ベッドをサイズアップし、より快適な滞在空間を実現します。また客室の随所に設えた優しく温かみのある天然木と、高級感を感じさせるレザーや大理石などによる素材の組み合わせの妙をお楽しみいただけます。さらに薩摩藩藩士の定め小紋である「大小あられ」や切子細工のカッティング柄などをインテリアデザインの随所に取り入れ、「CROSS OVER TOKYO」のコンセプトを感じる上質な空間をご提供します。

アメニティには、野山に咲く草花の恵をエッセンスにしたオリジナルアメニティをご用意。さらに一部の客室では、L'OCCITANE 最上級フレグランスラインを用いたアメニティをご用意しております。(パティオダブル、パティオツイン、セレスティンコーナーダブル、セレスティンコーナーツイン、スペシャルルーム「つむぎ」のみ)



スーパーリアツイン



パティオツイン・パティオダブル



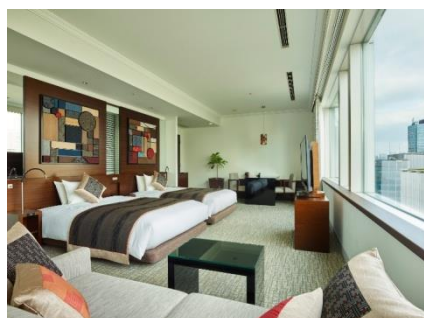
L'OCCITANE 最上級フレグランスライン
「ガラスコレクション」のアメニティ



オリジナルアメニティ

<スペシャルルーム「つむぎ」>

薩摩藩江戸屋敷跡という土地の歴史をひもとき、また 2018 年が明治維新 150 年となる節目を記念し、鹿児島県の伝統工芸品であり世界三大織物のひとつである大島紬を使ったインテリアを取り入れたコーナーツインのお部屋です。クッションやヘッドボード、ランプシェード、フットスローなどに大胆に大島紬のファブリックを用いました。



スペシャルルーム「つむぎ」



クッション・ヘッドボード

<客室タイプ>

タイプ	面積	ベッド幅	客室数
モデレート	約 19 m ²	1,400mm	30 室
モデレートダブル	約 19 m ²	1,600mm	54 室
スーペリアダブル	約 21 m ²	1,600mm	96 室
スーペリアツイン	約 28 m ²	1,200mm	40 室
パティオダブル	約 29 m ²	1,800mm	3 室
パティオツイン	約 30 m ²	1,200mm	3 室
セレスティンコーナーダブル	約 45 m ²	2,000mm	8 室
セレスティンコーナーツイン	約 45 m ²	1,400mm	7 室
スペシャルルーム「つむぎ」	約 45 m ²	1,400mm	1 室
アクセシブル	約 37 m ²	1,400mm	1 室
			計 243 室

添付資料

■ 特別プラン

＜クリスマス特別ディナープラン＞

「Christmas Inspiration(クリスマス インスピレーション)特別ディナープラン シャンパン(ローラン・ペリエ・ブリュット)1グラス付」

- ◆期 間： 2017年12月22日(金)～2017年12月25日(月)
 - ◆価 格： 23,850円～(2名1室 1名あたり・税込)※価格は客室タイプ、宿泊日によって異なります。
 - ◆客室タイプ： 全客室タイプ
 - ◆内 容： 最高の食材を使ったフレンチコース付、クリスマス限定宿泊プラン。5年に1度の「和牛の五輪」と呼ばれる第11回全国和牛能力共進会で、総合優勝を果たし日本一となった鹿児島黒毛和牛を中心に鹿児島島の食材を振る舞います。メインディッシュではその鹿児島黒毛和牛をトリュフのソースでまとったシェフ渾身のお料理をご堪能いただけます。聖夜を彩るフルコース(お一人様グラスシャンパン1杯付)で、非日常のひとつときをお過ごしいただけます。更に、12月25日(月)はよりスペシャルなお料理が、聖なる夜をロマンティックに演出します。
- ※ディナータイムは2部制となります。
第1部 17:30～19:30、第2部 20:30～22:30 ※22日(金)と25日(月)は19:00～21:00のみとなります。



Christmas Inspiration
クリスマス特別ディナープラン
イメージ

＜開業記念宿泊プラン＞

「My CELESTINE Experience(マイ セレスティン エクスぺリエンス)」

- ◆予約期間： 2017年11月21日(火)～2018年3月31日(土)
- ◆宿泊期間： 2017年11月28日(火)～2018年3月31日(土)
- ◆価 格： 21,300円～(2名1室 1名あたり・税込)
※価格は客室タイプ、宿泊日によって異なります。
- ◆客室タイプ： スーペリアダブル、スーペリアツイン、パティオダブル、パティオツイン、セレスティンコーナーダブル、セレスティンコーナーツイン
- ◆内 容： 『ザ セレスティンホテルズ』初となるリラクゼーション・スパ「スパ アマスタス」が誕生。この開業を記念して、ご宿泊とスパトリートメントが楽しめるプランをご用意。ボディとフェイシャルのいずれかのトリートメントメニュー(50分)をお選びいただけます。
＜ボディ＞スウェディッシュ、ロミロミなどを取り入れたオリジナルボディトリートメント。
＜フェイシャル＞オリジナルマッサージで、ハリのある引き締まったフェイスラインをご実感いただけます。



トリートメントメニュー
イメージ

体験プラン(宿泊者限定オプション)

＜東京タワーの展望台で「ASAYOGA」とヘルシーなモーニング付き プラン＞

『ホテル ザ セレスティン東京芝』から徒歩約15分の場所にある東京の一大観光名所、東京タワーの大展望台で東京湾や富士山などを一望しながら ASAYOGA(朝ヨガ)を体験していただけます。当ホテルご宿泊の方限定で前日まで予約を受け付けるほか、硬度(ミネラルマグネシウムの含有量)No.1の大人の硬水「HEPER(エパー)」330mlを特別にご用意。ASAYOGA体験後はホテルでアサイーボウルまたは黒酢スムージーがついたヘルシーなモーニングをお楽しみいただけます。

- ◆対 象 日： 2017年12月9日(土)、10日(日) ※以降スケジュールは要問合せ
- ◆価 格： 5,000円(1名あたり・税込)
- ◆当日スケジュール： 7:20 東京タワーにて受付後展望台へ
7:40 展望台にてヨガ(7:40～8:50) 終了後ホテルへ
9:00 ホテル内カフェ「セレクトロワ」にてモーニング



ASAYOGA イメージ



モーニングイメージ

「ASAYOGAプロデューサー 片岡まこ」氏との提携プランとなります。

■「ホテル ザ セレスティン東京芝」施設概要

開業予定日	2017年11月28日(火)
所在地	東京都港区芝3丁目23番地1号
交通	JR山手線・京浜東北線「田町」駅徒歩約7分 都営地下鉄三田線「芝公園」駅徒歩約1分 都営地下鉄浅草線「三田」駅徒歩約3分 都営地下鉄大江戸線「赤羽橋」駅徒歩約8分
客室	243室
付帯施設	セレスティンダイニング、カフェ&バーラウンジ、リラクゼーション・スパ、フィットネスルーム、ゲストラウンジ、パティオ
フロア構成	1階:ロビー、カフェ&バーラウンジ、セレスティンダイニング 14階:ラウンジ&パティオ、リラクゼーション・スパ、フィットネスルーム 14階～17階:客室
インテリア ランドスケープデザイン	株式会社日建スペースデザイン

■ 宿泊予約

ホテル ザ セレスティン東京芝

TEL:03-5441-4111

URL:<https://www.celestinehotels.jp/tokyo-shiba/>

■ 地図



■ チェックイン・アウト時間

チェックイン／15:00、チェックアウト／12:00

＜ご参考＞

『ザ セレスティンホテルズ』について

新ホテルブランド『ザ セレスティンホテルズ』の源流は、東京芝の『セレスティンホテル』に由来します。『セレスティンホテル』は、薩摩藩江戸上屋敷跡地という地域特性を活かし、上質なプライベート感とゲストサービスのこだわりを提供することで、多くのリピーターに愛されてまいりました。その精神を新ホテルブランドでも継承しながら、顧客ニーズやホテル市場の変化に対応した新たなブランド価値を創造してまいります。

■『ザ セレスティンホテルズ』が掲げる、3つのブランドコンセプト

(1) 「ローカル エクスペリエンス(Local Experience)“この国の、それぞれの土地の、体験を。”」

その地域を象徴するような文化・歴史性が深いロケーションにおいて、地域を尊重し融和させた上質なデザインと、その土地ならではの多様な滞在体験を提供します。

(2) 「プライベート スタイル(Private Style)“自分らしい時間のために、帰る場所。”」

お客さまが「第2の我が家」のように寛いで頂ける、心地よい規模のプライベート空間を創出します。

(3) 「パーソナライズド ホスピタリティ(Personalized Hospitality)“お客さまの数だけ、おもてなしがある。”」

お客さま一人ひとりの目線や嗜好に寄り添い、心配りの効いた日本ならではの、さりげないおもてなしを提供します。