



美食と
本との
出会い

Encounter of
gastronomy and books



20230120

Brand Book

Confidential

Since 1948

Shiba Park Hotel

<https://www.shibaparkhotel.com/>

Shiba Park Hotel Brand Book

Confidential

Contents

Hotel Concept

ホテルコンセプト

Library Hotel Collection

ライブラリーホテルコレクション

Book & Culture Tale of Artisans

ホテル企画 Book&Culture 職人ものがたり

Omotenashi Concierge

おもてなしコンシェルジュ

All Day Dining “The Dining”

オールデイダイニング ザ ダイニング

Reception & Rooms

レセプション&客室

Banquet Hall

宴会場

Experience Story

ホテル体験物語

Location

ロケーション

Facility Summary

施設概要



Hotel Concept



キャッチコピー (タグライン)

いつまでも居たくなる、
美食と本との出会い
オーベルジュのような都心の閑雅なホテル

A Graceful Cozy Hotel Like Auberge with
Delectable Culinary Experience and Books



人、街、歴史をつなぐ Library Hotel

A Library Hotel That Connects People, Towns, and History

Hotel Concept



コンセプトストーリー / Concept Story

今なお、江戸の風が吹いているような東京は芝の地。
この地の伝統と文化に呼吸を合わせるようにして時を
紡いできた古き良きホテル。
芝パークホテルはその心地良さはそのままに、
新たにこの街に息づく風土や人、
歴史に軸を置く書籍コレクションを備えた
Library Hotel としての顔を持ちました。
時代を超えて歴史や文化が紡がれてゆき、
より良い豊かな明日へとつながる。
そんなホテルを私たち芝パークホテルは目指していきます。

Even now, Shiba area of Tokyo is where the atmosphere of Edo still exists.

Shiba Park Hotel is a good old hotel that has spelled out history in a way that breathes into the traditions and culture of this area. The hotel retains its comfort, but has the face of a "Library Hotel" with a new collection of books centered on the climate, people, and history of the city.

We at Shiba Park Hotel aim to be a hotel where history and culture are spelled out over time and lead to a better and more prosperous tomorrow.

デザイン コンセプト / Design Concept



RECEPTION

WELCOME LOBBY

暖かい光でお客様をお迎えする
「おもてなし」の空間
ホテルの伝統を感じさせる
落ち着いたデザイン

- 暖炉にともる『灯』 -

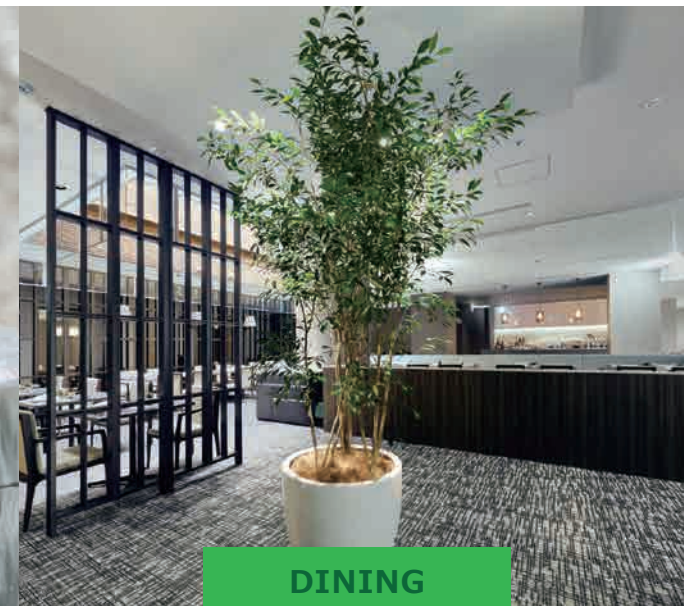


ENTRANCE

POINT OF PREMIUM

既存のインテリアに
新しい要素を加えることにより
レセプション、ダイニングとの
調和を実現

- なごみをもたらす『水』 -



DINING

GARDEN DINING

自然光の入る吹き抜け
空間を活かして
緑豊かな芝公園の緑を思わせる
自然を感じる雰囲気を演出

- 寛ぎの『緑』 -



ホテル館内書籍コレクション 1500 冊



中央大階段



江戸から東京、 そして現代の TOKYO へ

芝パークホテルならではのおもてなしの心や培ってきた歴史を、書籍を通して感じて頂けるセレクション。江戸から東京、そして現代の TOKYO へと紡がれてきた「芝」。大切なものが時代とともに紡がれていく。時が流れても色褪せることのない、そんな本棚をご用意いたしました。



ライブラリーラウンジ 1F 「普遍的で揺るぎない美」

時代が変わり人が変わっていったとしても、決して変わらない価値があります。変わらず大事にしたいものを伝えていけるセレクション。

暖炉のあるライブラリーラウンジでは、オリジナル真空管アンプの柔らかな BGM が流れる空間でゆっくりと時間を過ごすことができます。

銀座 蔦屋書店 ディレクションのライブラリー



中央大階段 1F-2F
「紡いでゆく価値」

江戸時代には、増上寺の学寮があった場所であり、その土地の思い（DNA）を引継ぐとともに「普遍的な美」を大切に、現代、そして持続可能なより良い豊かな未来を創造するような、「過去」、「現在」、「未来」を表現した空間。1階から宴会フロアへと上がる階段を囲うように設置された高さ約7mの大書棚。階段を上がりながら書籍を手に取る（一部）こともできます。



ホワイエ-Book & Culture- 2F
「人、街、歴史をつなぐ」

街、歴史や時代背景を学ぶことができ、芝パークホテルが誕生し、ともに歩んだ現在までの時間。これから歩むべき方向を、過去、現在を踏まえ、新たに考えていくヒントとなる書籍をセレクション。

※書棚①「過去」- 歴史的背景を大切に 書棚②「現在」- 常に今と向き合う 書棚③「未来」- 豊かな未来を創造する

国内外約 1500 冊の書籍の中から
おもてなしコンシェルジュがお勧めの本をご紹介します

芝パークホテルのお客様は、ライブラリーラウンジをどなた様もご利用いただけます。国内外の書籍の中から、おもてなしコンシェルジュがお勧めの本をご紹介します。ぜひお手に取ってご覧ください。



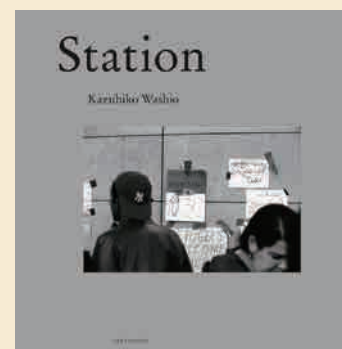
東京（都市四部作）TOKYO

写真家：William Klein / ウィリアム・クライン
出版社：Akio Nagasawa Publishing
/ アキオナガサワパブリッシング



高田賢三 Kenzo Takada

著者：高田賢三、増井和子
/ Kenzo Takada, Kazuko Masui
出版社：Acc Art Books



Station

写真：鷺尾和彦 / Kazuhiko Washio
寄稿：梨木香歩 / Kaho Nashiki
デザイン：須山悠里 / Shuri Suyama
出版社：夕書房 / SEKI SHOBO



海の風
Makani Pili Touching Wind

著者：佐藤傳次郎 / DENJIRO
発行：ブエノ！ブックス / Bueno!Books



ホテル館内書籍コレクションのご案内

ジャンル ————— 日本文化、建築、写真、アート
蔵書数 ————— 約 1500 冊 - 所蔵ビッグブック（大型本）含む
閲覧スペース ————— 1F ラウンジ、2F ホワイエ、
客室（イングルヌック）やレストランでも
閲覧可能。お気軽にお申し付けください。

【1F フロア / ライブラリーラウンジ】 24 時間

【1F-2F / 中央大階段】 7:00 ～ 21:00

【2F フロア / ホワイエ -Book & Culture-】 7:00 ～ 21:00

【9F-11F / イングルヌック】 24 時間

Wi-Fi 無料接続可能

写真撮影 OK 書棚前での撮影なども自由なので、旅の思い出にぜひ写真撮影をどうぞ！

ご宿泊のお客様向けサービス コーヒー、紅茶が無料

（セルフサービス：6:00-23:00）

書籍販売 本は一部、登録制オンラインストアにてご購入可能です。

詳しくはスタッフへお尋ねください。





江戸木目込人形 × 人形造花

萌

Vol.2
[MOYURU]

職人ものごと

Book & Culture

Book & Culture Tale of Artisans
Vol.2 "Moyuru"
"Edo Kimekomi Dolls" × "Artificial Flowers"



1階 ライブラリーラウンジ / 2階 ホワイエ
1F Library Lounge / 2F Foyer 11:00 am - 8:00 pm



Book & Culture

職人ものがたり

職人が紡いできた伝統（ものがたり）を季節ごとにテーマを設けて、書籍とともに日本文化を軸とした「職人ものがたり」展を開催しております。日本は古来より、変化に富む自然豊かな国として、日々変化していく自然風景や植物、祭礼、伝統工芸や伝統文化など、自ずと季節の変化を鋭敏に反映しており、季節のうつろいを楽しみ、楽しみ、厳しさを感じ取るとともに自然の恵みを尊んできました。自然の恵みから育まれた伝統工芸や伝統文化とともに、大切に継承されてきた全国各地の伝統行事の特徴や魅力も季節ごとにお届けいたします。「時代を超えて歴史や文化が紡がれてゆき、より良い豊かな明日へとつながる」そんな持続可能な体験をして頂けるような四季折々のおもてなしでお客様を心からお迎えいたします。

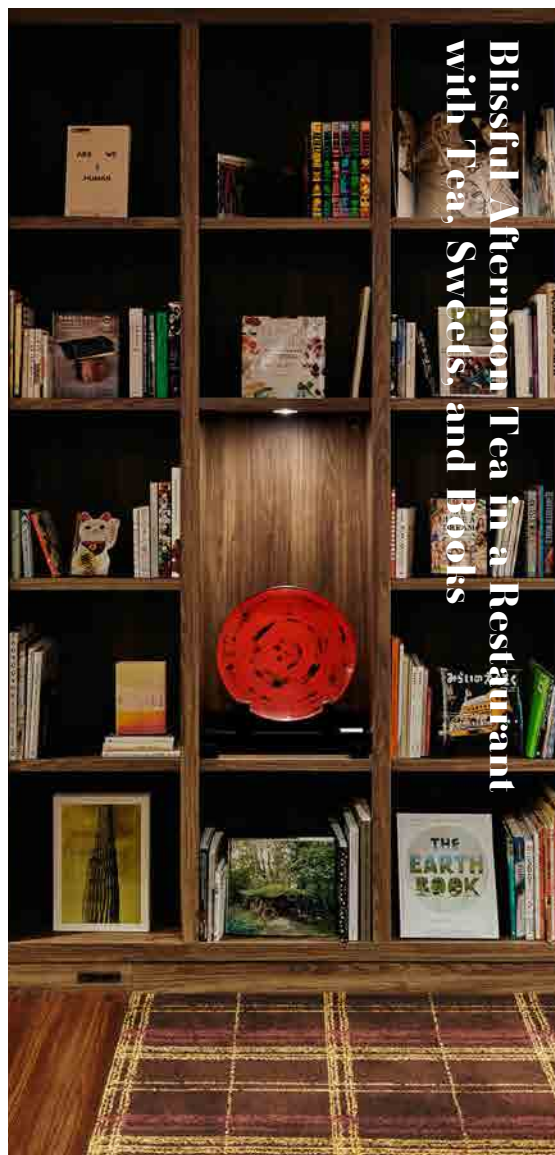
Book & Culture

Tale of Artisans

We hold an exhibition called "Tale of Artisans" which tell stories of traditions (tales) that they have developed and nurtured. The exhibition has different themes for each season and it has a focus on Japanese culture and is displayed with books. Since ancient times, Japan has been a country rich in nature and rich in changes. In Japan, you can feel the changes of the four seasons are naturally and sensitively reflected in various places including the changing natural scenery, plants, festivals, traditional crafts, and traditional culture. Japanese people have come to appreciate the beauty, enjoyment, and harshness of the changing seasons, as well as respect the blessings of nature. In addition to the traditional crafts and culture nurtured by nature's bounty, we also bring you the characteristics and attractions of traditional events that have been carefully passed down from generation to generation throughout Japan.

We welcome our guests from our heart with Japanese warm hospitality for all four seasons so that our guests can have such a sustainable experience that "history and culture are spun through the ages, leading to a better and richer tomorrow."





コラボレーション カクテル
Collaboration Cocktail

Book & Culture
職人ものがたり
×
カクテル

お茶とお菓子と本のある
至福のアフタヌーンティー

Book & Culture
職人ものがたり

×
アフタヌーンティー

Book & Culture Tale of Artisans × Afternoon Tea



Book & Culture Tale of Artisans



おもてなし コンシェルジュ

「おもてなしコンシェルジュ」の心のこもったおもてなしにより「今だけ、ここだけ、あなただけ」の、一期一会のホテル体験をお楽しみいただけます。

Foods & Beverages



The Dining

ザ ダイニング

レストラン「ザダイニング」は、洋食と中華そして和食の3種類のお料理を、その日・その場の気分でお選びいただける新しいスタイルのレストランです。

陽の光と灯の光が織りなし、季節や時間帯により表情が変わるレストランフロア。他では味わえない体験をお楽しみいただける、魅力の詰まったレストランです。

THE DINING

Primula

北京

花山椒

<https://www.shibaparkhotel.com/restaurant-the-dining/>



The Dining (All Day Dining)



The Dining (All Day Dining)



北京
Chinese Restaurant
PEKING



中國料理 北京

～色香味俱全～ スーシャンウェイチュウチェン
眺めて美しく、芳香に満ち、味は天下一品。

1960年に国内で初めてホテル直営の中国料理レストランとして開業しました。
中国四大料理の一つに数えられる北京料理は、北京の宮廷を中心に中国北部で発展をとげた宮廷料理。一品一品手間をかけた見事な味の演出、そして芸術の域まで高められた上質なスタイルに、「北京」の料理の歴史と伝統への誇りが凝縮されています。

The Dining (All Day Dining)



日本料理 花山椒

日本の四季を味わうことができる逸品料理の数々

四季折々の多彩で豊かな魅力を持つ素材を生かし、丁寧に手間をかけてつくり上げる日本料理。「花山椒」は、走り、旬、名残など移ろいゆく情景を大切に、伝統的な繊やかな職人技が織りなす和の技法と、奇をてらわないシンプルな味付けをお届けいたします。モダンな空間で、日本料理の奥深さを心ゆくまでご堪能ください。

The Dining (All Day Dining)



Primula



洋食 プリムラ

1965年から代々受け継がれてきた伝統とおもてなし
長年愛されてきた確かな味

1965年にメインダイニングとして開業しました。1972年にはステーキレストラン「プリムラ」として運営を開始しました。芝パークホテルを利用する地域住民、ビジネスマンや訪日外国人の方々に、親しみやすいホテルレストランとして歩んできました。長年愛されてきた、確かな技術によるお料理の数々をぜひご体験してください。

The Dining (All Day Dining)



The Dining (All Day Dining)

Reception & Rooms

Rooms
客室



<https://www.shibaparkhotel.com/rooms/>



Reception



モダンで新しい雰囲気の中に繊細で日本的な要素が息づくデザイン。ヘアケア・ボディケアは、セルフケアに配慮したオーガニック製品（90%以上）や、プラスチック使用を削減する商品を採用するなど、自然環境への持続可能（サステナビリティ）な環境保全も大切にしたい製品をセレクトしております。宿泊をしながらエシカルな消費行動につながる滞在体験となります。

また、館内ライブラリーラウンジをどなたでもご利用いただけます。ご宿泊のお客様には無料のドリンクサービスをご用意しております。お気に入りの本を見つけて、ぐゅっくりとお過ごしください。



スタンダードキング Standard King

【広さ】21 m²
【ベッド】1台 / 幅 2,000 mm × 長 1,950 mm
【人数】2名様

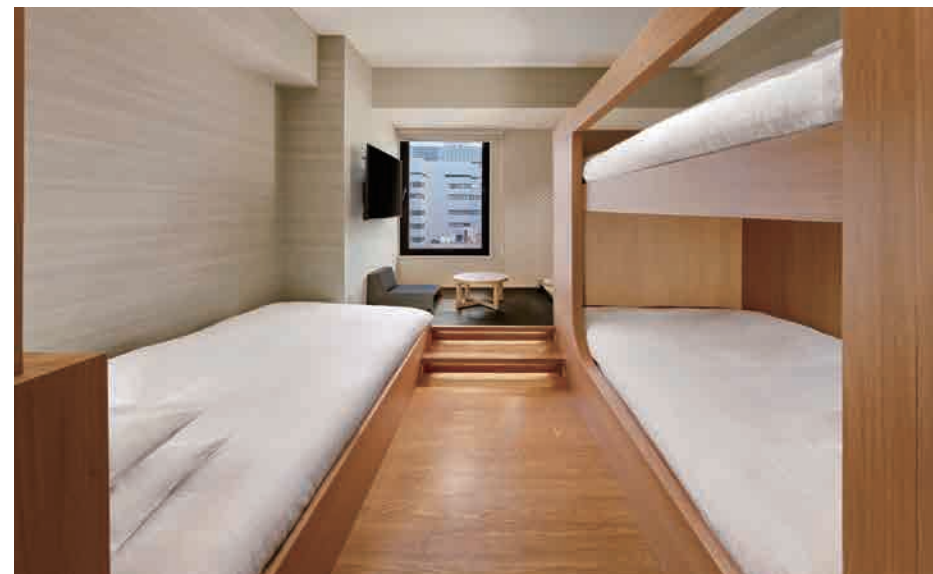


スタンダード ツイン Standard Twin

【広さ】21 m²

【ベッド】2台 / 幅 1,100 mm × 長 1,950 mm

【人数】2名様



スタンダードトリプル Standard Triple

【広さ】21㎡

【ベッド】3台 / 幅 1,000 mm × 長 1,950 mm

※内 2 台は 2 段ベッド

【人数】3名様



D^{デラックスキング} eluxe King

【広さ】32㎡

【ベッド】1台 / 幅 2,200 mm × 長 2,050 mm

【人数】2名様



デラックスツイン Deluxe Twin Room

【広さ】32 m²～39 m²

【ベッド】2台 / 幅 1,200 mm × 長 2,050 mm

【人数】2名様 ※エキストラベッド使用可



ジュニアスイート Junior Suite Room

【広さ】44 ㎡

【ベッド】2台 / 幅 1,100 mm × 長 1,950 mm

【人数】2名様 ※エキストラベッド使用可



Inglennook イングルヌック

イングルヌックとは、「暖かく心地の良い小部屋」。客室フロアのエレベーター横に、宿泊ゲストが心地よく過ごせる小さな読書スペースをご用意いたしました。フロアごとにテーマを設けた書籍とともに楽しみなさい。

11F	アート	Art
10F	ファッション	Fashion
9F	トラベル	Travel
8F	写真	Photo
7F	建築	Architecture
6F	工芸	Crafts

芝パークホテル SDGs

“サステナブル（持続可能）な旅に貢献するために私たちができること”

株式会社芝パークホテルの経営理念「人をもてなす道を究める」
行動指針「おもてなしの心」（感謝する心を持つ・相手の立場になって考える力を持つ）の下
芝パークホテルは国際連合が提唱する SDGs（持続可能な開発目標）に賛同し
サステナブル（持続可能）な社会の実現に努めて参ります





サステナブルなアメニティ

ミレニアムオーガニックス ブルーレーベル

アイテム：
シャンプー、コンディショナー、ボディウォッシュ、ハンドウォッシュ
※ボディローションはミレニアムオーガニックス商品

植物・ミネラル由来成分 90%以上配合の「ミレニアムオーガニックス ブルーレーベル」のアメニティをご用意しております。合成香料を使用せず天然の精油により香りつけをおこない、エチレンを使用しないなど、オーガニックの基準により厳選した原料を使用し、パラベンや MIT など刺激の強い防腐剤は使用せず、抗菌性のある精油や植物エキスのブレンドバランスにより抗菌性を保つフォーミュレーション（成分組成）になっており、成分全体として環境負担が低い商品を採用しております。

不使用成分：
パラベン /MIT、石油系界面活性剤、合成ポリマー、合成着色料、動物性原料、ニッケル。
※動物実験はしていない商品

エコアメニティ / 原料に薬（わら）を混合

アイテム：
歯ブラシ、二つ折りヘアーブラシ、カミソリ、バニティーキット、ボディタオル

天然の薬（わら）を配合した原料を使用した商品。プラスチック使用料を約 40% 削減した環境負担低減アメニティです。

本体 原料に薬（わら）を混合 プラスチック使用量を約 40%削減
※シントワールド株式会社 PP 単体原料製品からの削減率
包装 OP フィルム部分を紙に変更 プラスチック使用量を 35%削減
※シントワールド株式会社 OP マット包装からの削減率



オーガニック認証商品 ART OF TEA

Art of Tea は、カリフォルニア州ロサンゼルスにあるお茶のブランドです。厳選された最高品質のオーガニック茶葉や紅茶とオーガニックボタニカル（植物）を、丁寧にハンドブレンドして作り出された最高級のお茶です。

アイテム：
煎茶グリーン、イングリッシュブラックファースト、フレンチレモンジンジャー

環境に配慮した竹製品を採用

アイテム：
靴べら、ブラシ、バス用ゴミ箱、ゴミ箱（2個）、ドライヤー＆ハンドタオル置き、アメニティー入れBOX
ノートパッドホルダー、ティッシュケース、ハンガー、客室用ボールペン

プラスチック使用を削減するために、ボディに竹素材を採用した商品を採用しております。

環境に配慮したバッグを採用

アイテム：
ランドリーバッグ、サニタリーバッグ

LIMEX は石灰石を主原料とした新素材です。
袋として使用することで、プラスチック使用量を削減できます。



Foyer-Book & Culture-
& Banquet hall

宴会場

最大 180 名収容（立食時）、ビジネスでの会議や二次会などのパーティー、同窓会など様々なシーンでご利用いただけるイベントスペースを、4 会場ご用意しております。また、1 階レストランの個室としてもご利用いただけるお部屋もございます。



ローズ

館内で最も広くゆとりのある会場。2分割・3分割する事ができますので、会議からパーティーへのご移動もスムーズです。

【人数】

◆宴会・パーティー

buffet：立食／20名～180名 着席（円卓）／20名～136名

コース又はセットメニュー：着席（円卓）20名～160名

◆会議

スクール形式／20名～192名

※現在ソーシャルディスタンスを保つため、通常より少ない収容人数でのご対応となります。



アイビー

ミーティング・セミナー等にご利用頂けます。



アイリス / アゼリア

前室を備えたプライベートルーム

ホテル体験物語

銀座 蔦屋書店ディレクションの本 1300 冊以上が
館内や客室内でもご自由に閲覧できる東京港区芝
公園にある芝パークホテル。

お一人やご家族、お友達と、おこもりステイで読
書を楽しみながらリフレッシュできるホテル体験
をご紹介します。





読書と美食三昧！
1500 冊の本と一緒に
東京ホテルステイ

本とのセレンディビティな出会い、オーベルジュのように美食を、芝パークホテルで体験をお届けいたします。

本を読むとき、どのようにして過ごしますか？家のソファやベッド、カフェなどで寛ぎながら本の世界へ浸る方も多いのではないのでしょうか。東京 港区 芝公園に位置する芝パークホテルには、銀座 蔦屋書店ディレクションの本 1500 冊以上が館内のパブリックスペースや客室内でもご自由に閲覧することが可能です。帰る時間を気にしたり、食事の準備も必要ありません。まさに読書三昧の旅、ゆっくりと本に浸ることのできる東京ホテルステイ体験。

15:00 チェックイン後、ライブラリー散策

約 1,500 冊の本が並ぶ芝パークホテル。日本文化、建築、写真、アートなどの書籍は
普段本屋さんではあまり見かけないものが多いと思います。
銀座 蔦屋書店 ディレクションした特別なライブラリーです。



16:00 お部屋で読書

お部屋にてごゆっくりおくつろぎください。また、ディナーに向け、おしゃれもお忘れなく。

2021 年 12 月にリニューアルした新しい客室。落ち着いたきのあるインテリアがお客様の快適な滞在をお約束いたします。

18:30 当日の気分で和洋中を
セレクトできるホテルディナー

和洋中のディナーコースから、当日の気分で好きなコースをお選びください。

和洋中の料理を同じテーブルで、昼とは違う、落ち着いた、柔らかな光の中で楽しみ頂きます。



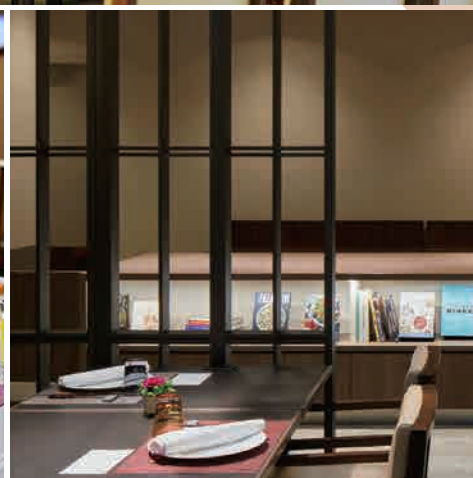


22:00 真夜中の本の森

夕食後、お部屋に戻られて寛ぐのがホテルのセオリーですが、今宵は夜更かししてみたいはいかがでしょうか？
静まり返った夜の街で、暖かな光を保つホテル。夜でも安全なライブラリーラウンジで、非日常な読書体験をどうぞお楽しみください。

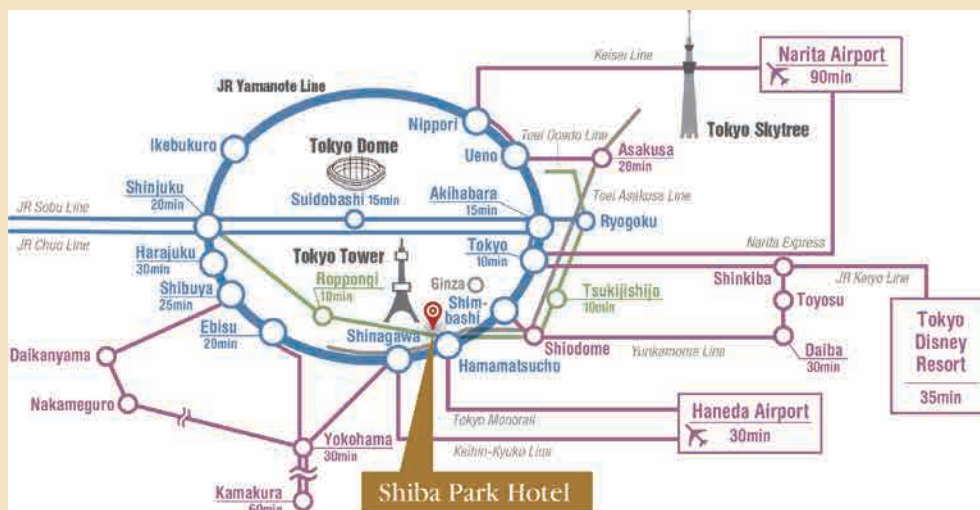
翌朝
9:30 遅めのホテルブレックファースト

夜更かしした翌日は、少し遅めの朝食を。レストラン「ザ ダイニング」にてアメリカンブレックファーストをお召し上がりください。本型の入れ物に、ライブラリーホテルらしさを感じて頂けると思います。



11:00 周辺観光へ

都心でありながら閑静な街にある芝パークホテルは、緑豊かな芝公園がすぐ近くにございます。また、増上寺まで徒歩 5 分、東京タワーまで徒歩 10 分です。銀座や皇居までも 30 ～ 40 分ほどで歩いて行けます。途中通る新橋や虎ノ門には昔ながらのお店や神社があったりと、探検気分で東京散歩をお楽しみいただけます。



Location



交通案内

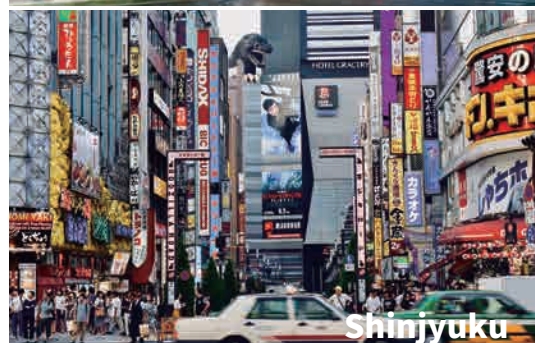
《電車の場合》

JR 浜松町駅（北口）東京モノレール浜松町駅徒歩約 8 分
都営地下鉄大門駅（A6 出口）徒歩約 4 分
都営地下鉄御成門駅（A2 出口）徒歩約 2 分

《お車の場合》

首都高速都心環状線 芝公園出口より約 5 分
羽田空港より約 30 分、成田空港より約 90 分

Location





施設概要

【名 称】	芝パークホテル（しばぱーくほてる）
【所在地】	〒105-0011 東京都港区芝公園 1 丁目 5 番 10 号
【公式ホームページ】	https://www.shibaparkhotel.com
【問合せ】	TEL：03-3433-4141(代) FAX：03-3433-4142
【運 営】	株式会社芝パークホテル 所在地：東京都港区芝公園 1 丁目 5 番 10 号 TEL：03-3433-4141(代) 代表取締役社長：柳瀬連太郎
【構成要素】	ホテル、レストラン、宴会場
【客室数】	199 室（うち、72 室がリニューアル済） 全室禁煙
【客室料金】	参考価格 24,000 円（1 泊 2 名 / 室 税金・サービス料含む）
【チェックイン】	15 時
【チェックアウト】	12 時
【料飲施設】	宴会場 4 会場 ザダイニング（和洋中が楽しめるオールデイダイニング）
【付帯施設】	ライブラリーラウンジ、コインランドリー 喫煙所、提携駐車場
【その他サービス】	コンシェルジュ、ルームサービス、エアポートリムジンバス、 都内観光手配、ドライクリーニング・ランドリーサービス、 宅配便手配、外貨両替機設置、Wi-Fi（接続無料）
【朝食のご案内】	アメリカンブレイクファースト ※コロナ禍のため 大人料金／2,783 円 お子様料金（～12 才）／1,391 円



美食と
 本との
 出会い
 Encounter of
 gastronomy and books

Publisher
 Editor in Chief
 Art Director
 Design

Noriyoshi Tanaka
 Atsushi Ono
 Yoshitomo Fujikawa
 Design Studio SPH

Shiba Park Hotel Brand Book
 copyright by communication japan Inc.

01/2023

Brand Book

Since 1948
Shiba Park Hotel