

美食と  
本との  
出会い

Encounter of  
gastronomy and books

## The Library Hotel by Shiba Park Hotel

**Brand Book**



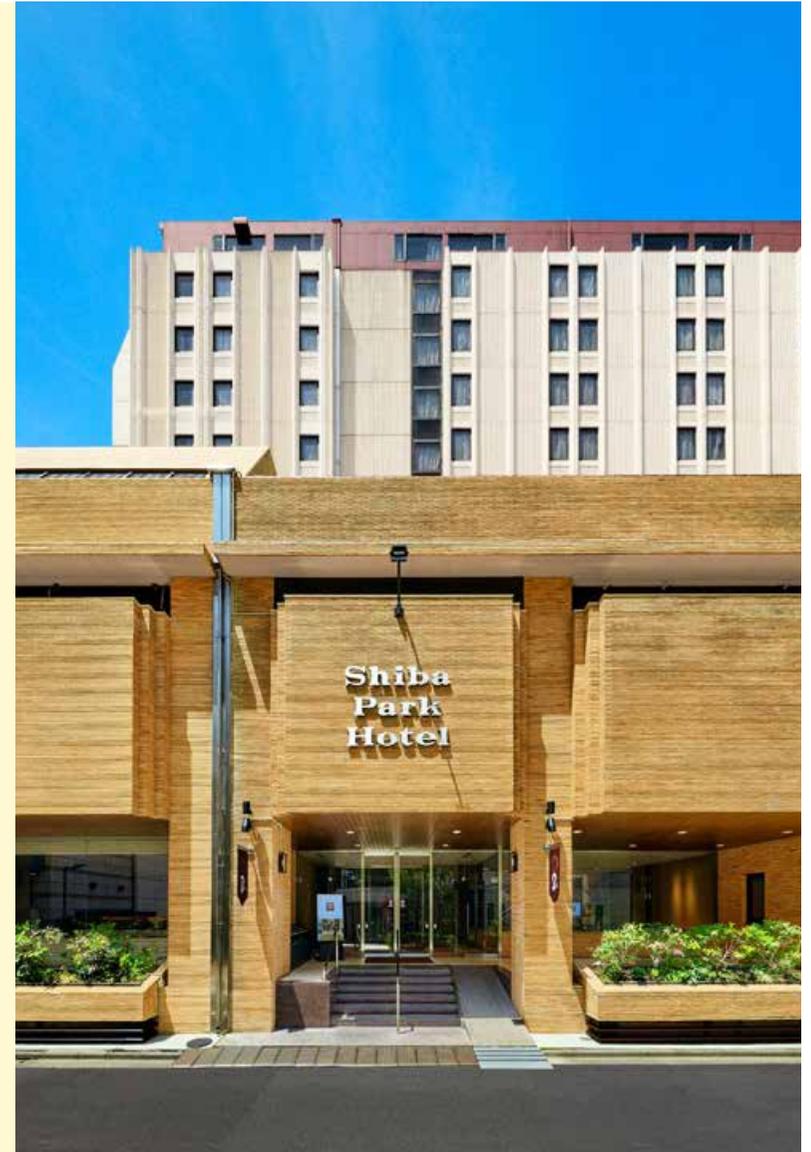
Since 1948  
**Shiba Park Hotel**  
The Library Hotel by Shiba Park Hotel

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

# Shiba Park Hotel Brand Book

## Contents

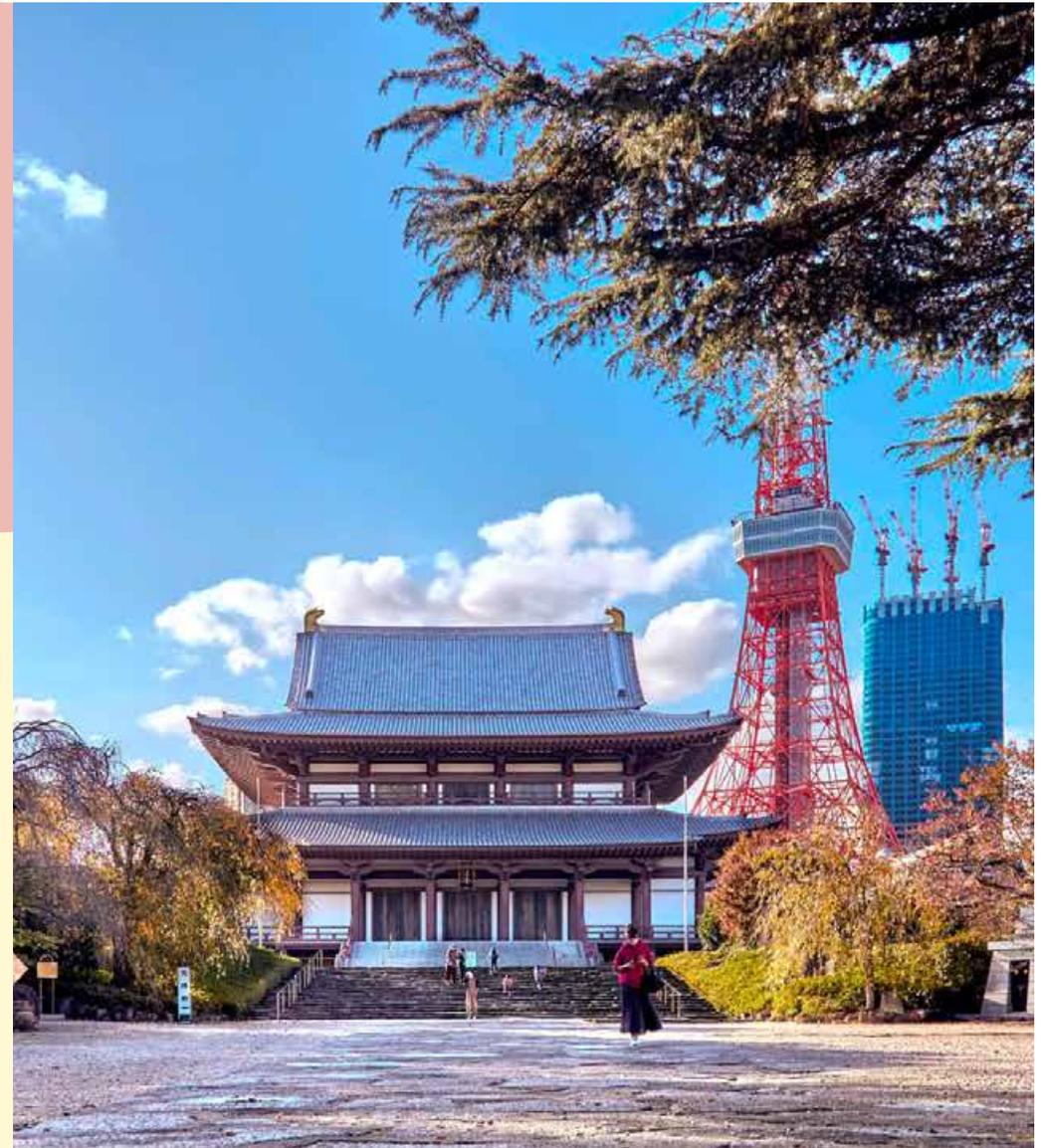
Hotel Concept	ホテルコンセプト
Hotel Library Collection	ライブラリーコレクション
Book & Culture Tale of Artisans	ホテル企画 Book&Culture 職人ものがたり
Omotenashi Concierges	おもてなしコンシェルジュ
Restaurant “The Dining”	レストラン ザ ダイニング
Reception & Rooms	レセプション&客室
Sustainability	サステナビリティ (SDGs)
Hotel Experience	ホテル体験物語
Location	アクセス



## Embrace Refined Elegance

洗練された優雅さを満喫

江戸時代の壮麗さが色濃く残る東京・芝エリアに位置する芝パークホテルは、時代を超えた読書の芸術と贅沢な旅を融合させたユニークなホテルコンセプトを掲げています。ホテル内の各スペースは、厳選された書籍のコレクションで丁寧に装飾されており、お客様を日本への忘れられない旅へと誘います。落ち着いた雰囲気のある客室から、ライブラリーラウンジの穏やかな雰囲気まで、当ホテルは、東京で最も歴史ある地区において、インスピレーションを求める好奇心旺盛な心と魂の聖域として機能します。



## History

### 芝パークホテルの記憶

東京の芝エリアにある当ホテルは、江戸時代の豊かな遺産に浸り、徳川家康の影響を強く受けた歴史ある歴史への入り口となっています。象徴的な増上寺や歴史ある高輪大木戸跡などのランドマークの近くを散策しながら、日本を形作った歴史を深く知ることができます。ホテル自体も周囲の優雅さを反映し、現代なおもてなしと幕府統治の響きが融合し、深い文化的響きで滞在を豊かにします。

## Location

### ロケーション

芝パークホテルは、東京の遺産を巡るシームレスな旅の拠点として、理想的な場所にあります芝公園の近くには、芝丸山古墳がそびえ、歴史的に豊かな環境の中で探検やリラクゼーションをお楽しみいただけます。

この絶好のロケーションは、これらの文化的ランドマークへのアクセスを容易にするだけでなく、過去と現在が見事に調和する東京の中心に位置しています。



## Book Collection

### 書籍コレクション

アート、冒険、旅が交差する書籍コレクションに飛び込んでみませんか。それは、目に見えない世界と語られていない物語への入り口です。一冊一冊が旅であり、ページをめくるたびに、人間の創造性が織りなすタペストリーと地球の驚異を探索する冒険へと誘います。

## Book & Culture Tale of Artisans

### 職人ものがたり

芝パークホテルでは、1階と2階にまたがる「職人ものがたり」という企画展を開催しています。これは、日本の芸術家や職人の素晴らしい作品を称えるものです。当ホテルは、全国から集められた隠れた宝物のコレクションを探索しながら、日本の芸術的遺産の豊かさに浸るというユニークな体験を提供しています。それぞれの作品には物語があり、ゲストに日本の文化と伝統との具体的なつながりを提供します。歴史的魅力が溶け込んだモダンなおもてなしの優雅さを求める人々にとっての目的地であり、また、日本の芸術の核心に触れる思い出に残る旅を提供します。厳選された作品を購入して、お客様が旅の思い出の一部を大切なお土産として持ち帰ることができます。





## Stay Experience

### 滞在体験

私たちは、読書の永遠の喜びと、上質なワイン、クラフトビール、各種の紅茶やコーヒーのシンプルな楽しみを融合させることで、滞在体験を再定義します。これらはすべて、居心地の良いロビーをご用意しています。ホテル全体に丁寧に配置した豊富な書籍のセレクションは、お客様が散策したり、探索したり、自分だけの居心地の良い空間や、落ち着いたスペースや活気のある社交スペースを見つけ、リラックスして文学に浸れるように促します。このユニークなアプローチは、発見と余暇の雰囲気醸成し、お客様がホテルの広大な空間を自由に行き来し、書かれた言葉や仲間の旅行者と交流し、リラックスできるだけでなく充実した滞在を演出します。



## Dining

芝パークホテルの「レストランザダイニング」は、世界の味覚が集まる食の交差点として、現代の東京を拠点とする豊かな文化を称えています。当レストランでは、日本料理、西洋料理、中国料理をシームレスに融合させ、多様で国際的な都市の精神を反映した絶妙なダイニング体験を提供しています。それぞれの料理は、伝統を尊重しながら、創造的なひねりを加え、本物と創造的なひねりを加えて作られ、国境を越えた美食の旅へとお客様を誘います。



## Sustainability

約400年前の江戸時代、東京はその清らかな環境で知られていました。江戸時代の人々は持続可能な文化を育み、あらゆる資源を大切にし、その感謝の気持ちに遊び心を加えました。これは今日も私たちが受け継いでいる遺産です。

美食と本との出会い  
Encounter of Gastronomy and Books

**Shiba Park Hotel**



Tagline

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



人、街、歴史をつなぐ Library Hotel

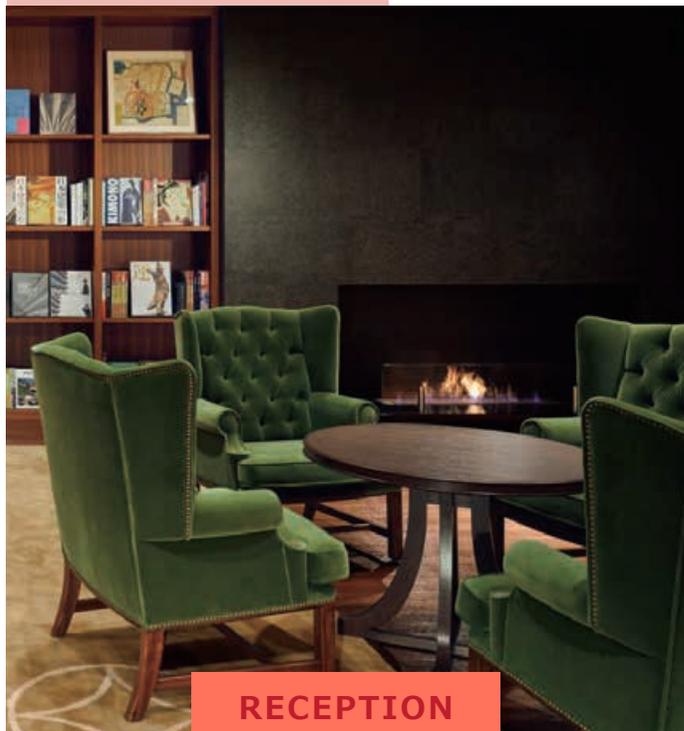
Hotel Concept



## 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あ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。

## Design Concept



### RECEPTION

WELCOME LOBBY

暖かい光でお客様をお迎える  
「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』-

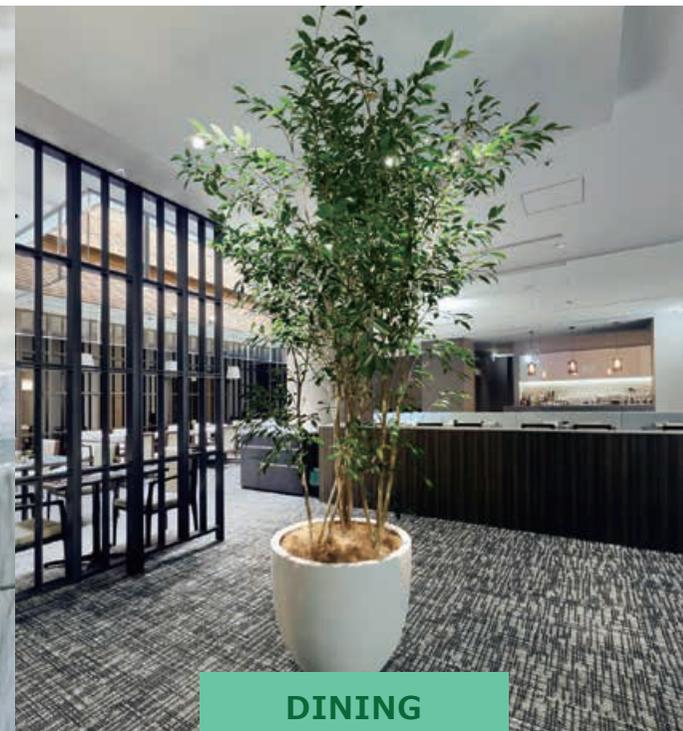


### ENTRANCE

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演出

-寛ぎの『緑』-



**Hotel with 1,500 books in collection**

## Library Lounge 1st floor

1F ライブラリーラウンジ

ご宿泊のお客様には無料のドリンクサービスがございます。お気に入りの本を見つけて、ごゆっくりとお過ごしてください。

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いただけるセレクション。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。

## Central staircase 1st-2nd floor

中央大階段 1F-2F

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。





## Foyer -Book & Culture- 2nd floor

### 2F ホワイエ -Book & Culture

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。

For the exclusive in-house guest  
**Reading Companion**  
Enjoy the hotel time with our book collections!

読書のお供  
書籍コレクションとともに  
ホテルタイムを満喫！

ライブラリーホテルを満喫していただく為に、  
館内にあるライブラリーラウンジやホワイエでご利用いただける  
「読書のお供」をご用意しております。  
ホテル館内でビールやワインとともに、多彩な本を片手にゆっくり、  
ゆったりとしたリラックスタイムをご堪能ください。



## Introducing the books recommended by the Omotenashi Concierge from about 1,500 books in Japan and overseas

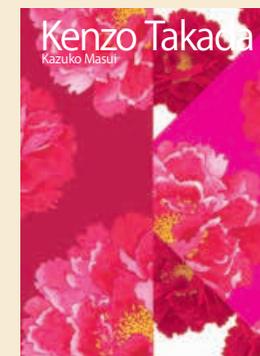
国内外約 1500 冊の書籍の中から  
おもてなしコンシェルジュがお勧めの本をご紹介します

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。



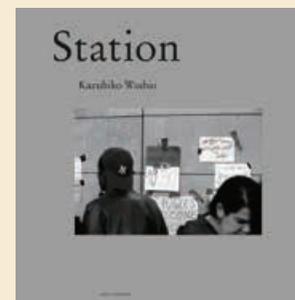
東京（都市四部作）TOKYO

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



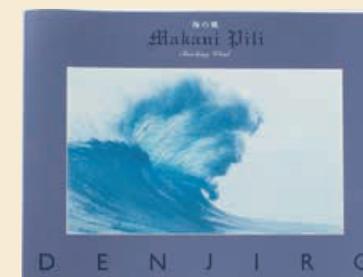
高田賢三 Kenzo Takada

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：佐藤次郎 / DENJIRO  
発行：ブエノ！ブックス / Bueno!Books



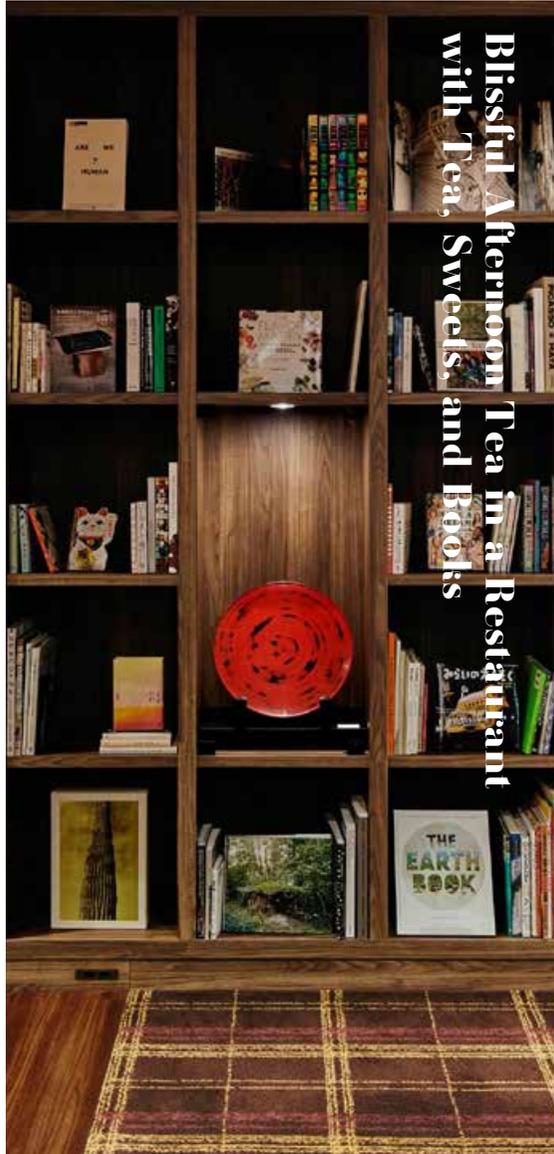
## Authentic Cultural Journey

オーセンティックな文化体験

芝パークホテルは多種多様な書籍コレクションを備えた Library Hotel としての顔を持ち、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。

自然の恵みから生まれ、大切に継承されてきた伝統工芸や伝統文化を、ホテルで体験いただけるのが本企画「サステナブルな日本の伝統文化体験」となります。「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」そんなサステナブルな体験をして頂けるようにお客様を心からお迎えいたします。

ホテルをプラットフォームに、日本の伝統文化を人から人へ「学び」、「伝え」、「守る」ことを体験する場を設けることで、大切に継承されてきた伝統文化を未来へつなぐことを試みます。



Blissful Afternoon  
Tea in a Restaurant  
with Tea, Sweets,  
and Books



*Book & Culture  
Tale of Artisans*



## Book & Culture **Tale of Artisans**

### 職人ものがたり

芝パークホテルでは、1階と2階にまたがる「職人ものがたり」という企画展を開催しています。それぞれの作品には物語があり、ゲストに日本の文化と伝統との具体的なつながりを提供します。歴史的な魅力が溶け込んだモダンなおもてなしの優雅さを求める人々にとっての目的地であり、また、日本の芸術の核心に振れる思い出に残る旅を提供します。厳選された作品を購入して、お客様が旅の思い出の一部を大切なお土産として持ち帰ることができます。



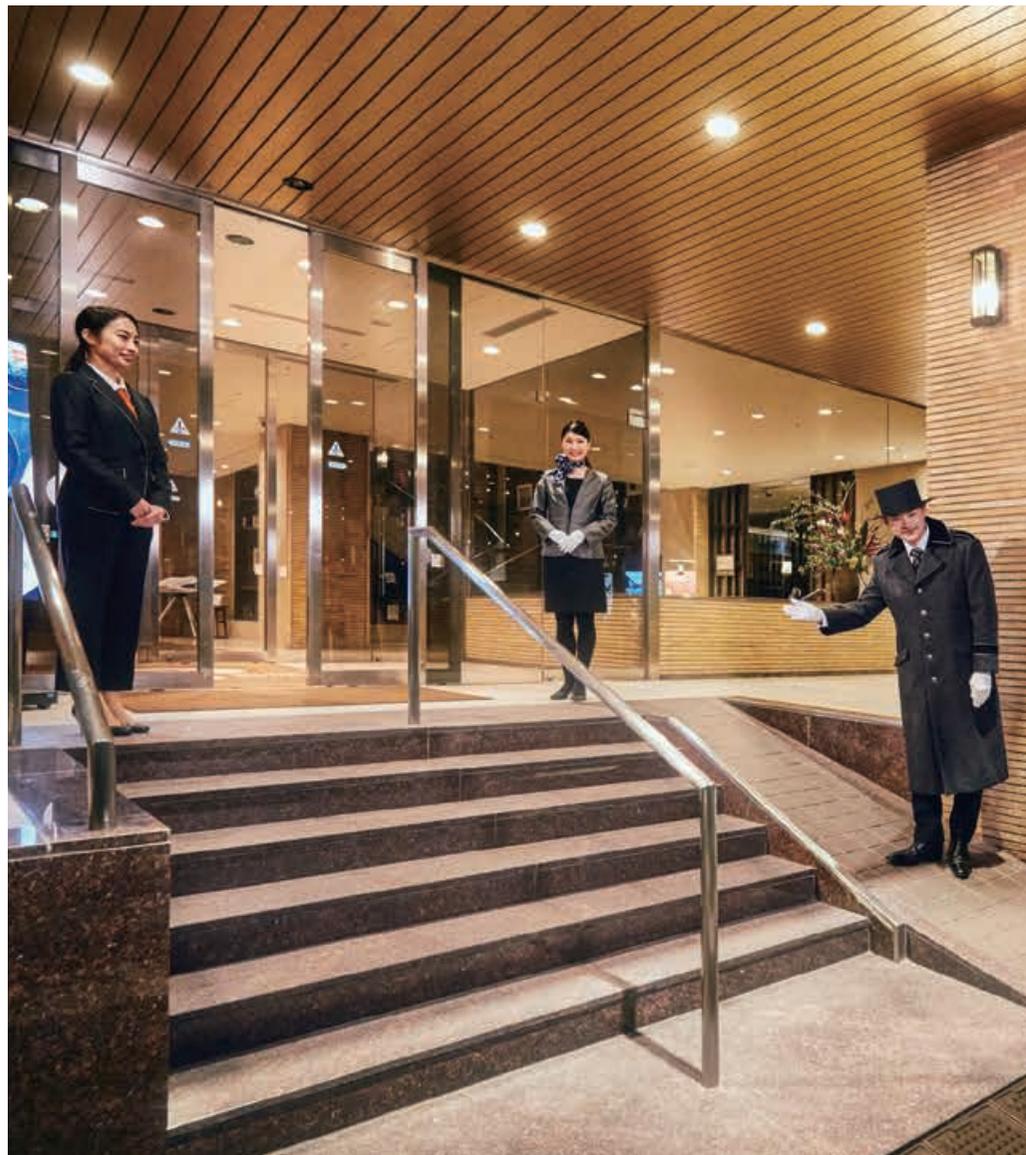
Join the audio guided tour  
“Library Walk”

## Audio Guided Tour “Library Walk”

Story of Library Hotel

オーディオガイドツアー” Library Walk”

図書館のようなホテル。美術館のようなホテル。そんな芝パークホテルの魅力をお伝えする、音声ガイドツアー” Library Walk”を体験してみませんか？音声ガイド専用端末ではなく、使い慣れたお客様ご自身のスマートフォンでツアー体験ができるため、お好きな時間にお好きな場所から始めることができます。



## Omotenashi Concierge

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。



THE DINING

Primula 北京 花椒

The Dining





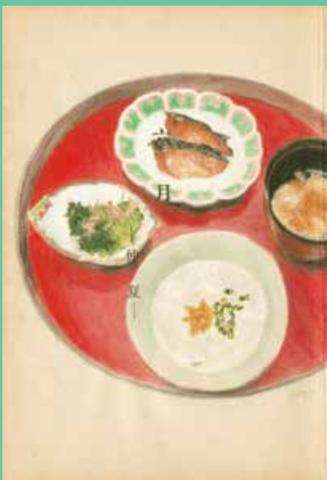
THE DINING  
Primula 北京 花山椒

## The Dining

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。

A moment of joy  
**Breakfast**





## A moment of joy Breakfast

ホテルで優雅なひとときを - 朝食 -

一日の始まりは、シェフこだわりの人気の朝食をレストラン「ザ ダイニング」でいかがでしょうか。

芝パークホテルのバラエティ豊かなフルビュッフェ朝食をご堪能ください。

# Lunch & Dinner





北京  
Chinese Restaurant  
PEKING

## 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。



江戸料理  
**花山椒**  
Hanasanshou



**Japanese cuisine Hanasanshou** 江戸料理 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。



Primula

## brasserie Primula ブラッスリー 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。



# Rooms

客室





## 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。館内ライブラリーラウンジをどなた様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、ごゆ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㎡

【ベッド】1台 / 幅2,000mm × 長1,950mm

【人数】2名様

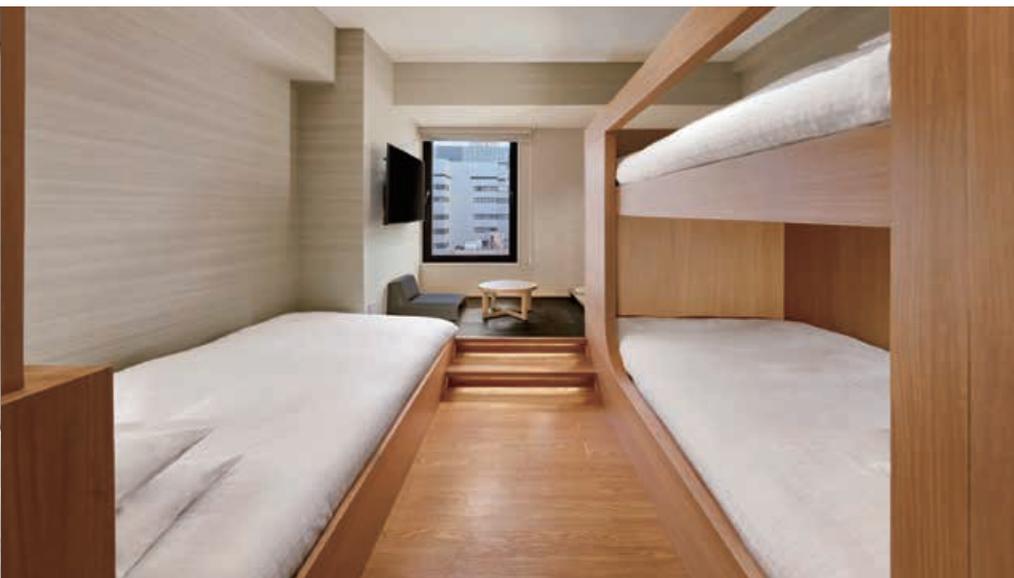


## S スタンダードツイン Standard Twin

【広さ】21 m<sup>2</sup>

【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1,000mm × 長1,950mm

※内2台は2段ベッド

【人数】3名様



デラックスキング  
Deluxe 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

【広さ】32㎡～39㎡

【ベッド】2台 / 幅1,200mm × 長2,050mm

【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

【広さ】44㎡

【ベッド】1台 / 幅2,400mm × 長1,950mm

【人数】2名様 ※エキストラベッド使用可



## Inglenook

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ください。

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

## 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





## Sustainable amenities

### Millennium Organics Blue Label

ミレニアムオーガニックス ブルーレーベル

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」のアメニティー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。

### Eco-amenity / Straw mixed with raw materials

エコアメニティー / 原料に藁（わら）を混合

天然の藁（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ーです。



## Participating in the “Book Baton Project” to deliver education through books

本で教育を届ける「ブックバトンプロジェクト」に参画

お客様や従業員から寄付された本でブックツリーを作成・展示、それらの本の売上を認定特定非営利活動法人ルーム・トゥ・リード・ジャパンが実施する「ブックバトンプロジェクト」を通じて寄付することにより、世界各地の社会課題の解決に貢献しております。

## Uses environmentally friendly bamboo products

客室内商品に竹素材を採用

地球環境にやさしいとされ、生分解性で抗菌作用もある、持続可能な竹素材を積極的に採用しております。

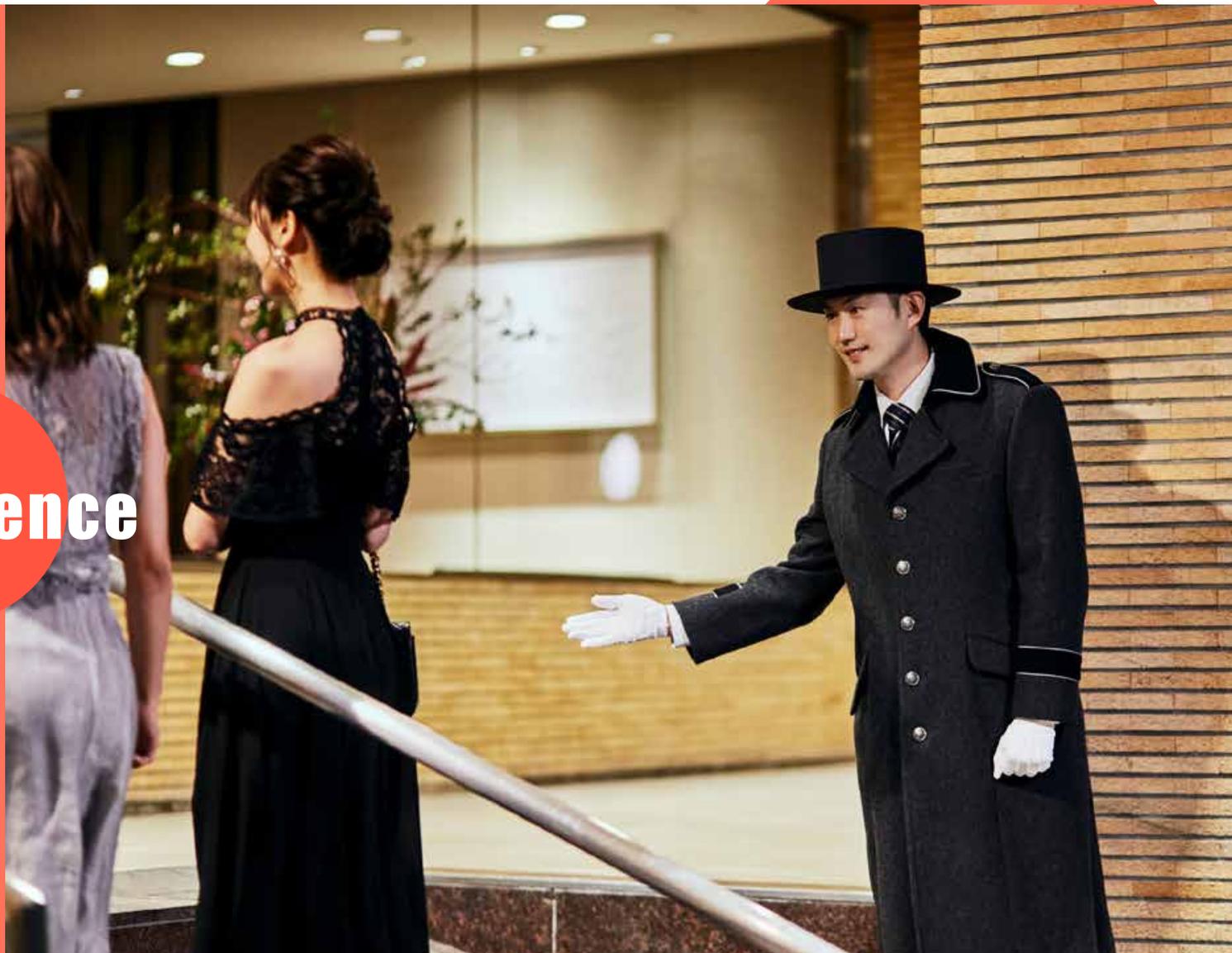
## Zero use of plastic bottles for mineral water in the guest rooms

客室内ミネラルウォーター用ペットボトル使用ゼロ

ウォーターサーバーをご利用いただくことで、客室内のウォーター用ペットボトル使用が「ゼロ」となります。水源は世界の中でも、安全で水質が良いといわれている東京の飲料水を使用。安全で良質といわれているお水を、ご利用になる前にもう一度浄水器を通してお届けいたします。



# Hotel Experience



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



## Encounter of Gastronomy and Books Tokyo hotel stay with 1,500 books

読書と美食三昧！

1,500冊の本と一緒に東京ホテルステイ

本とのセレンディピティな出会い、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 1,500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 冊も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。

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、柔らかな光の中でお楽しみ頂きます。





## 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てもいかがでしょうか？  
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、非日常的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」にてバラエティ豊かなビュッフェ朝食を、お召し上がりください。



## 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あります。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、探検気分でお楽しみいただけます。



## Sustainable Japanese Traditional Culture Experience

サステナブルな日本の伝統文化体験

自然の恵みから生まれ、大切に継承されてきた伝統工芸や伝統文化を、ホテルで体験いただける「サステナブルな日本の伝統文化体験」をご用意しています。「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」そんなサステナブルな体験をしていただけるようお客様を心からお迎えいたします。

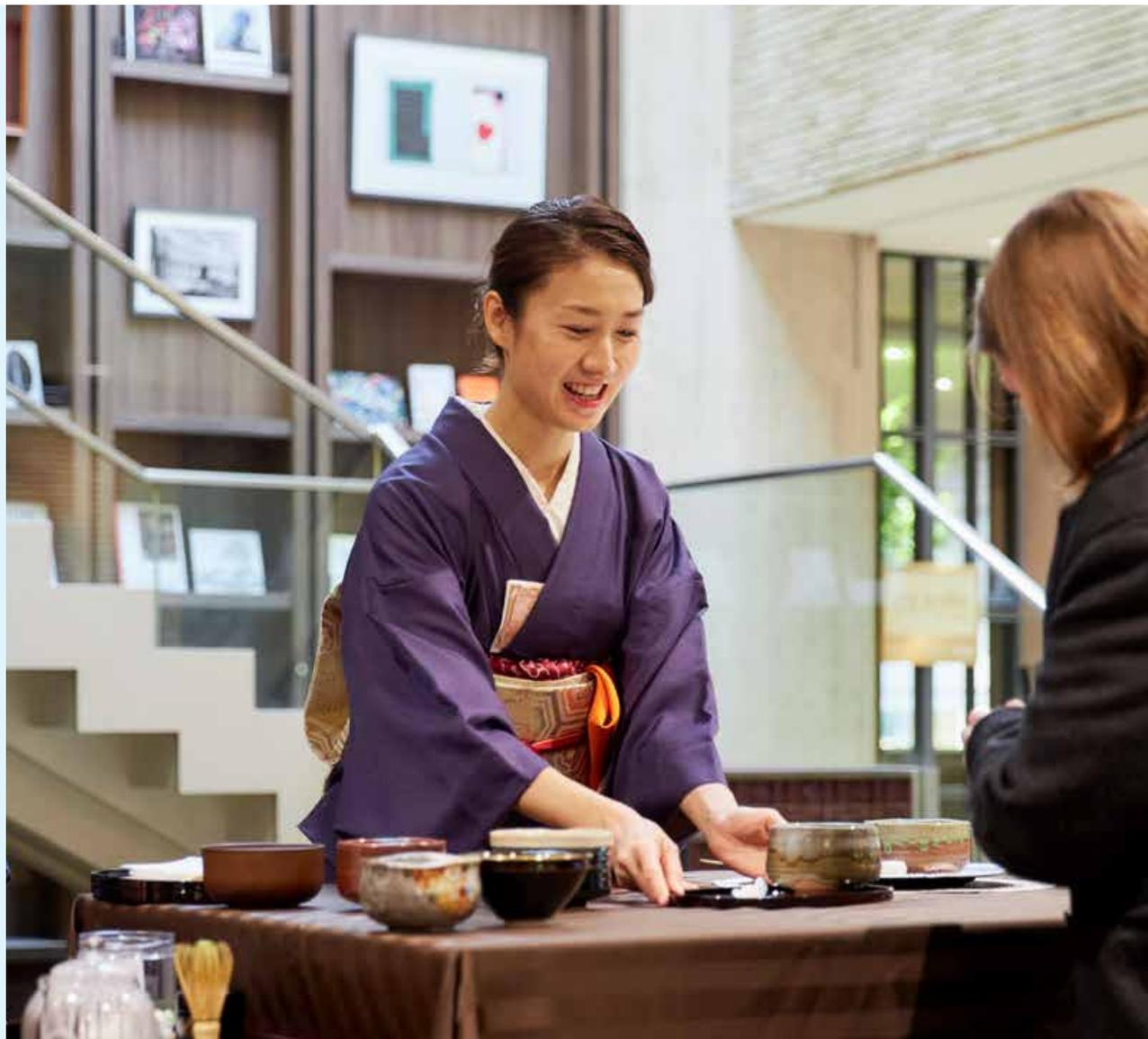
ホテルをプラットフォームに、日本の伝統文化を人から人へ「学び」、「伝え」、「守る」ことを体験する場を設けることで、大切に継承されてきた伝統文化を未来へつなぐことを試みます。

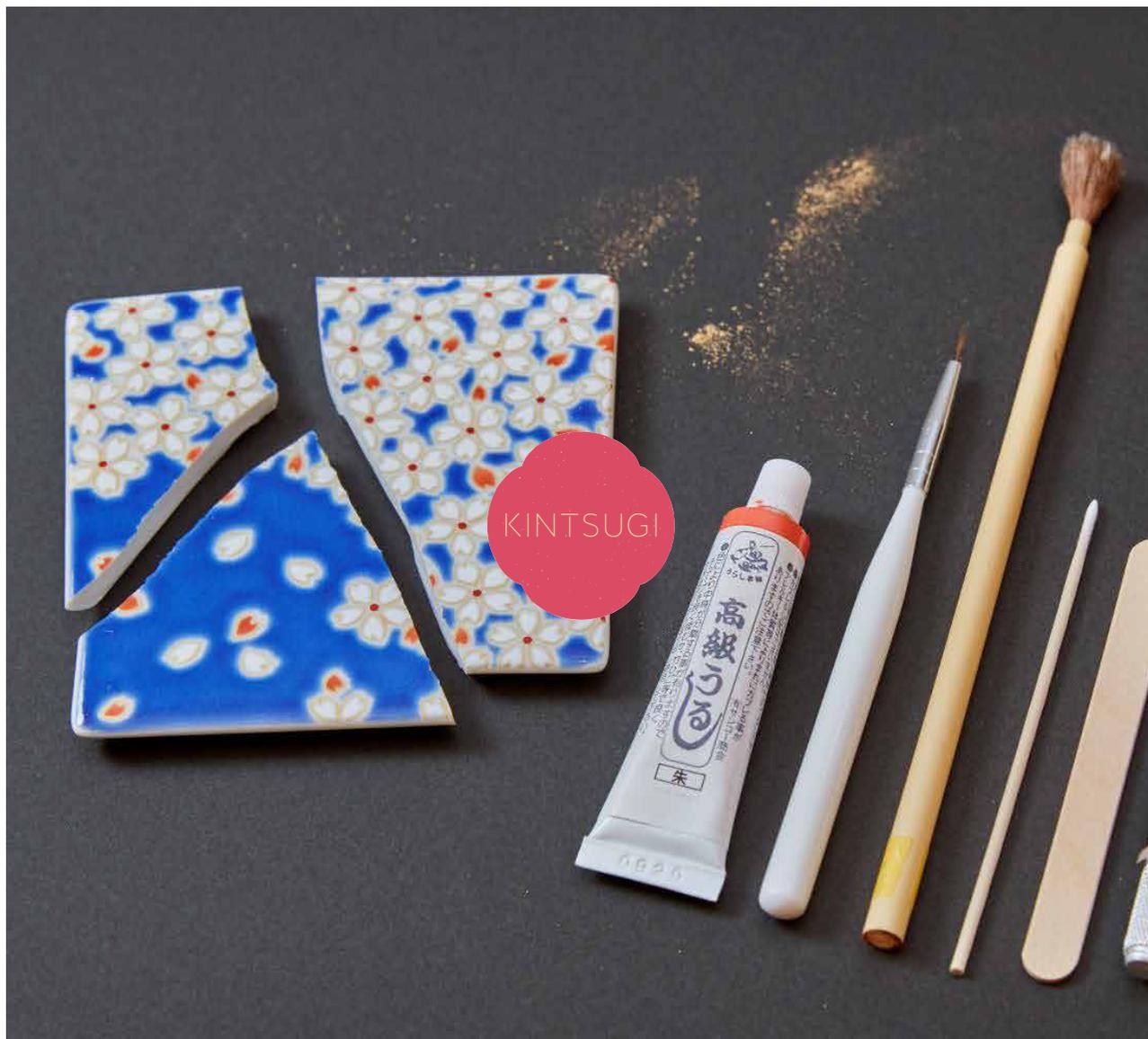
## Exclusive for In-house guests **Table-Style Tea Ceremony**

本に囲まれた空間で、  
テーブルスタイル茶道（呈茶）体験

宿泊者様はどなたでも無料で体験いただけます  
毎週木曜日 1日1回開催（10:00～10:45）

約1,500冊の本に囲まれたライブラリー空間で、「椿の会」によるテーブルスタイル茶道のパフォーマンスを開催いたします。通常の和室や、茶室ではないホテル空間で、掛け軸や生け花ではなく、本や伝統工芸品に囲まれたロビーで、現代風のテーブルスタイル茶道パフォーマンスをお楽しみいただけます。また宿泊者限定で、お抹茶と干菓子のセットと共にライブラリーラウンジでお寛ぎいただけます。





Exclusive for In-house guests  
**simple KINTSUGI experience**

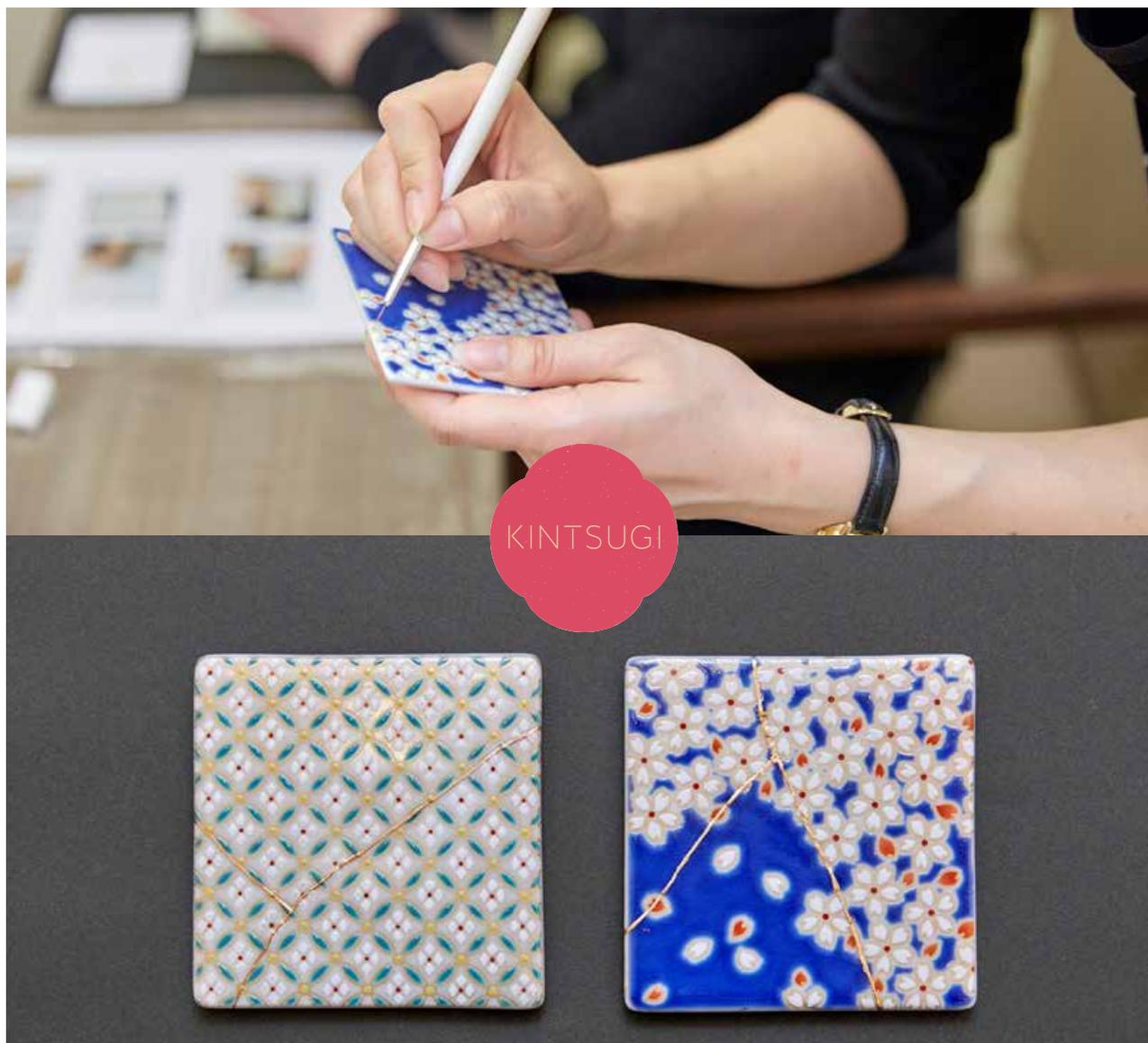
簡易金継ぎ体験

モノを大切にすることで生まれる

「新たな美」金継ぎ体験

金継ぎとは、割れや欠け、ヒビなどの陶磁器の破損部分を漆によって接着し、金などの金属粉で装飾して仕上げる日本の伝統的な修復技法です。

日本が古来より育ててきたモノを大切にすることで生まれる「新たな美」。現代の簡易的な修理技法を使用して、伝統的な金継ぎを気軽に体験できます。



## **【Private】 simple KINTSUGI experience**

Please request the experience date  
through the booking form  
45 days prior to the experience date

## **【Agents】 simple KINTSUGI experience**

Available to: Overseas agents contracted  
by Shiba Park Hotel

Date & Time: To be arranged according  
to your request.

Reservation deadline: 2 months prior to the event

Language: English

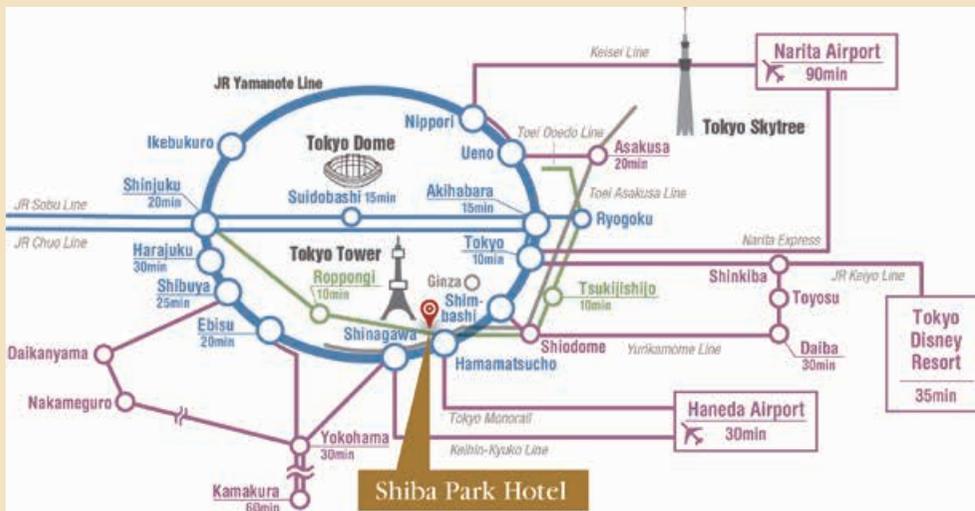
Duration: 1 hour

Number of participants:  
6 to 15 (minimum of 6 guaranteed)

Content:

Easy experience of simple KINTSUGI for beginners

## Location



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

## Location





Publisher  
Art Director  
Design

Noriyoshi Tanaka  
Yoshitomo Fujikawa  
Design Studio SPH

Shiba Park Hotel Brand Book  
copyright by communication japan Inc.

20240801