

クリスマスは夕方の少し早い時間から満喫！  
**クリスマス限定「イブニングハイティー」が12月20日より登場**  
～他にはディナーや宿泊プランも。お好みのスタイルで非日常のクリスマスをお楽しみください～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、一年で一番わくわくする瞬間に素敵なお時間を過ごしてもらいたいという思いから、クリスマス限定「イブニングハイティー」を、2019年12月20日（金）から12月25日（水）で提供いたします。

アフタヌーンティーより少し遅い時間に、お肉やお魚などをゆったりと召し上がっていただく「イブニングハイティー」。近年、独自のアレンジをしながらさまざまな形で提供されています。ホテル椿山莊東京も、一度体験したらまた体験したくなる、そんな知る人ぞ知る「イブニングハイティー」を長き（約14年）にわたり提供し続けています。

#### ◇一度に全部体験できる贅沢な「イブニングハイティー」

当ホテルでは、「イブニングハイティー」を通年お楽しみいただけます。乾杯のシャンパンから、旬な食材を使用した贅沢な三段のオードブルスタンド、一度食べたら忘れられない肉厚のシェフ特製のローストビーフ、お選びいただけるデザートやコーヒー紅茶まで、ホテルメイドの味を存分に味わっていただけます。

#### ◇イチオシはシェフ特製の「ローストビーフ」

一度食べたら忘れられない肉厚のローストビーフは、リピーターも多いおすすめの逸品です。お肉は、穀物を食べさせた中期穀物肥育牛のカンタベリービーフ（ニュージーランドのカンタベリー地方で育てられている）を使用しています。塩とフェネル、ローズマリー、ジェニパーベリー、ニンニクを混ぜたものをまんべんなく塗りフライパンで表面に焼き色を付け、その後に炒めたミルポワ（人参、玉葱、セロリなどを切ったもの）を、お肉と一緒に真空パックに入れ63℃で3時間半火を入れて仕上げています。そのため、肉質が柔らかく、さっぱりとお召し上がりいただけます。

クリスマス限定のイブニングハイティーでは、クリスマスカラーやツリーに見立てたメニュー、プレゼント付のプランも登場。聖夜にふさわしい雰囲気の中で思い思いの素敵なディナータイムをお過ごしいただけます。

その他、非日常を感じられるディナーや宿泊プラン、クリスマスイベントなど、優雅なひとときをお楽しみください。

## 概要

### クリスマスイブニングハイティー

- 期間 : 2019年12月20日(金)～12月25日(水)  
※事前予約制  
※12月20日(金)、21日(土)は生演奏がございます。  
18:30～21:00 時間内で数回演奏をします。
- 時間 : 18:00～L.O.20:30(～22:00)
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : クリスマス イブニングハイティー 4,600円  
プレゼント付き クリスマス イブニングハイティー 8,000円  
※消費税・サービス料別
- 内容 : ・乾杯用 シャンパン  
・3段オードブルスタンド  
<上段>
  - ・海老とカクテルトマトコンソメジュレ ツリー見立て
  - ・アボカドとトマトのファルシ
  - ・マッシュルームのアンチョビガーリック
  - ・パイエット ブッシュドノエル風<中段>
  - ・ハニーレモンチキン
  - ・ウォッシュチーズとポークリエット レフォールソース
  - ・トリュフ香るクリームチーズ<下段>
  - ・ポテトグラタン風カナッペ
  - ・カリフラワーのムース
  - ・スモークサーモンのショーフロワ
  - ・ズッキーニと玉葱のタルトレット
  - ・シェフ特製ローストビーフ
  - ・デザート
  - ・コーヒーまたは紅茶
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/985d95a926a0409.html>

## お好きなスタイルで楽しめるホテルの過ごし方“3選”

### 【日中に友人やカップルで楽しむクリスマス】冬の白をイメージしたアフタヌーンティー

可愛らしい雪だるまのスノーボールなどのスイーツや、ホワイトツリーに見立てたカリフラワーのムース、寒い冬に嬉しい温かいセイボリーなどがお楽しみいただける「ホワイトアフタヌーンティー」です。

- 期間 : 2019年12月1日(日)～2020年1月5日(日)  
※ご予約は平日のみ承っております。
- 時間 : 12:00～L.O.18:00
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」
- 料金 : ホワイトアフタヌーンティー 4,000円  
ウエルカムドリンク付き 4,500円  
※消費税・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0920 (10:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/335d8b484310072.html>



【クリスマスディナーに和食を楽しむ】アワビ、フカヒレなど高級食材を贅沢に堪能できるディナーコース 美しい日本料理が味わえる「みゆき」が提供する「2019年クリスマス鉄板 ～聖樹～」では、上記食材のほか、伊勢海老の雲丹焼き、黒毛和牛サーロインとテンダーロインを目の前で焼き上げる鉄板焼きの食べ比べを。デザートは林檎蜜煮バター焼きも、鉄板焼きでお召し上がりいただけます。

- 期間 : 2019年12月20日(金)～12月25日(水)
- 店舗 : 日本料理「みゆき」
- 料金 : ①2019年クリスマス鉄板～聖樹～ 20,000円  
②会席～冬昴～ 20,000円  
※消費税・サービス料別
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/165d81cde6bf79c.html>



2019年クリスマス鉄板～聖樹～

**【クリスマスは大切な人とゆっくりと！】サプライズでお部屋にプレゼントをお届けするステイプラン**  
ご家族や大切な方と記憶に残るクリスマスを演出するステイプラン「サンタとクリスマスステイ」。事前にお預かりしたプレゼントを、サンタクロースがお部屋にお届け。サンタクロースがお部屋に入ればお子さまから喜びや驚きの笑みが溢れます。都会の喧噪を離れ、至福のひとつときをお過ごしいただけます。

- 期間 : 2019年12月21日(土)～12月25日(水)  
※1日15室限定
- 料金 : お一人様 23,400円～(1室2名様ご利用時)  
※消費税・サービス料込、東京都宿泊税は別途
- 内容 : ①洋食・和食から選べるご朝食  
②サンタクロースのお部屋訪問(事前にプレゼントをお預かりします)  
③お部屋にケーキをご用意
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)



- URL : [https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay\\_pc/rsv/detail\\_plan\\_calendar.aspx?lang=ja-JP&hi\\_id=47&smp\\_id=856](https://www1.fujita-kanko.co.jp/fujita-kanko/stay_pc/rsv/detail_plan_calendar.aspx?lang=ja-JP&hi_id=47&smp_id=856)

※その他、館内ではクリスマスイルミネーションからサンタクロースとの記念写真、聖歌隊の美しい歌声が楽しめるクリスマスイベントがございます。<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/christmas/>

## ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなし、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：園部、菅原  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局  
担当：石黒、石原、重田 (おもだ)

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto:hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp)

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。