

開業70周年の今年は、ホテル椿山荘東京の伝統・復刻メニューが堪能できる 「イヤーエンドディナービュッフェ」を11月25日よりスタート

～夜のビュッフェと朝食がセットになったステイプランも提供～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、1年の締めくくりとなるホリデーシーズンに、厳選された食材を使用した心ときめく料理をお楽しみいただける「イヤーエンドディナービュッフェ～森のオーロラと東京雲海～」を、2022年11月25日（金）より提供開始いたします。

また、ご家族や大切な方との1年の締めくくり、癒しのひとときをお過ごしいただける同ビュッフェと朝食付きのステイプランも提供いたします。

イヤーエンドディナービュッフェは、ホテル椿山荘東京の4大ディナービュッフェのひとつ（ほか、桜ディナービュッフェ・ほたるのタベ ディナービュッフェ・お正月ディナービュッフェ）で、毎年数多くのお客様にお楽しみいただいています。開業70周年となる今年は、当ホテルの伝統的なメニューや庭園演出の「森のオーロラ」にちなんだカナダや北欧料理等の和・洋バラエティ豊かなお食事、クリスマスムード溢れるデザートを数多くご用意いたしました。また、お食事後は、庭園にて冬の絶景「森のオーロラと東京雲海」をお楽しみください。

◇開業70年の歴史を味わうことができる伝統・復刻メニューをご用意！

和・洋のお食事コーナーでは、半世紀以上に渡り提供されている「米茄子の鴨炊き」や、「特製ビーフシチュー」など当ホテルの伝統の味が並びます。また、復刻メニューでは、10年以上ぶりとなる「鴨豆腐」や「黄味揚げ」も登場。70年の歴史を味わうことができるメニューとなっています。

その他、シェフ特製の肉厚な「和牛ローストビーフ」や、「河豚のたたきポン酢和え」、「フォアグラ入り玉地蒸し」など贅沢な食材を使用した料理も並びます。年末にふさわしい贅沢なメニューをビュッフェスタイルでお好きだけご堪能ください。

◇お子様も楽しめる！小学生以下限定で自分だけのクリスマスツリーパンケーキが作れます

デザートコーナーでは、目の前でフランベの青い炎が浮かぶ演出が楽しめる「クレープシュゼット」をはじめ、「ブッシュ・ド・ノエル」やドイツの伝統的なパン菓子「シュトーレン」など、ホリデーシーズンにぴったりのデザートをご用意。また、今年は小学生以下のお子様限定で、カットしたパンケーキやデコレーション用チョコレート、いちご、ホイップクリームなどが箱に入ったキットを使って、自分だけのツリーパンケーキを作ることができます。

各種概要

イヤーエンドディナービュッフェ

- 期間 : 11月25日(金)～12月27日(火)
※特定日開催。開催日の詳細は下記 URL をご参照ください。
- 予約方法 : WEB または電話(受付中)
- 時間 : 18:00～20:00 または 19:00～21:00
※食事時間は日により異なります。
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
- 会場 : 宴会場
※受付場所・会場は、バンケット棟3F インフォメーションデスクにてご案内いたします。
- 料金 : <WEB 予約>
 - ・大人(13歳～) 11,500円(月～木) / 12,500円(金土日)
 - ・小学生(6～12歳) 4,800円(月～木) / 5,200円(金土日)
 - ・幼児(3～5歳) 2,700円(月～木) / 2,900円(金土日)<電話予約>
 - ・大人(13歳～) 12,500円(月～木) / 13,500円(金土日)
 - ・小学生(6～12歳) 5,000円(月～木) / 5,500円(金土日)
 - ・幼児(3～5歳) 2,800円(月～木) / 3,000円(金土日)※消費税・サービス料(10%)を含みます。
※WEB 予約は、ご予約日の当日朝8:00を過ぎた場合、キャンセル料(100%)が発生。
※国内外の状況によりサービス・内容を変更する場合がございます。
- 内容 : ◎=伝統メニュー、☆=復刻メニューとなります。

<和食>

- ・鰯しゃぶしゃぶ
- ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鴨炊き ◎
- ・鴨豆腐 ☆
- ・河豚のたたきポン酢和え
- ・フォアグラ入り玉地蒸し
- ・海老と野菜の黄味揚げ ☆
- ・鮎鱈鍋風包み蒸し
- ・握り寿司3種 等

<洋食>

- ・オリジナルサラダステーション～特製ドレッシングで楽しむ、お好みサラダ～
フレッシュな生野菜のほか、じゃがいもと林檎とビーツのサラダやトマトチリビーンズ、
鰯のマリネなど北欧やカナダのオードブル、シーフードやきのこなど、バラエティ豊かに
取り揃えました。オリジナルドレッシングやハーブオイル、ビネガーなど、お好みでアレ
ンジしてお召し上がりください。
- ・和牛ローストビーフ～お客様の目の前で仕上げるライブキッチンメニュー～
- ・フィッシュスープ
- ・特製ビーフシチュー ◎
- ・ポークのロースト ベリーソース
- ・バッファローチキン
- ・ミートボールクリームソース
- ・じゃがいもとアンチョビのグラタン
- ・マイルドビーフカレー 等

<デザート>

- ・煌く炎の演出! クレープシュゼット
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・シュトーレン

- ・ベリータルト
- ・イチゴのショートケーキ
- ・アイスクリーム
- ・シャーベット
- ・作ろう！ツリーパンケーキ 等

※ツリーパンケーキは、小学生以下のお子様限定／チケット引き換え制です。

<フリードリンク>

スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、オリジナルカクテル、ノンアルコールカクテル各種、ソフトドリンク各種

※アルコール類提供の休止や時間短縮の場合は、ノンアルコールドリンクをご提供いたします。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/yearend_buffet2022/



《夕・朝食付き》「イヤーエンドビュッフェ」ステイ

■期間：11月25日（金）～12月27日（火）

■予約方法：WEBまたは電話（受付中）

■料金：プライムスーペリア（45㎡）シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 66,300円～

※消費税・サービス料込み、宿泊税別

※宿泊税は、東京都内のホテル・旅館では宿泊料金が1人1泊1万円以上で宿泊する場合、都の条例により宿泊税（1万円～1万5千円未満：100円、1万5千円以上：200円）が掛かります。

■内容：・イヤーエンドディナービュッフェ
・選べるご朝食

洋食：ホテル3階「イル・テアトロ」 6:30～10:30

和食：ホテル2階「みゆき」 7:00～10:00

※和朝食のご提供会場は、日によって変わる可能性がございます。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

■URL：<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10069328>

ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えます。

2020年より始動した自然と現代技術を掛け合わせた演出や、造園美によって受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を作り、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寛ぎの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。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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 マーケティング部門 担当：西山、牟田口
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：戸田、松野、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: 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。