

1~4月にかけて順次開花！“椿”と“桜”が同時に楽しめる彩どり豊かな庭園に
「春のお花見ランチビュッフェ&ディナービュッフェ
～椿と桜と東京雲海と～」を
2月10日よりスタート

～ディナービュッフェと朝食がセットになったステイプランも登場～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、庭園が椿と桜で彩られる時期に合わせ、厳選された食材を使用した春らしいメニューをお楽しみいただける「春のお花見ランチビュッフェ&ディナービュッフェ ～椿と桜と東京雲海と～」を、2023年2月10日（金）より提供いたします。また、同ビュッフェと朝食付きのステイプランも提供。一般予約受付を2022年12月15日（木）より開始いたします。

当ホテルの庭園は、2月になると早咲きの河津桜が春の訪れを告げると、続いて3月には艶やかな修善寺寒桜、可憐なおかめ桜、大輪の陽光桜が開花します。4月に近づくとソメイヨシノが開花し、4月中旬に桜シーズンのフィナーレを飾る八重桜が花開くまで約2ヶ月の間に約20種・100本の桜が、庭園を鮮やかにピンク色に染めます。清々しく澄んだ早朝の陽の光に照らされる“朝桜”や、幻想的な東京雲海と桜、夜のライトアップを組み合わせた“夜桜雲海”が楽しめます。

一方、1~3月にかけては、当ホテルのシンボルである約100種2,300本椿が咲き誇り、“椿”と“桜”を同時期にご覧いただける、都内でも稀有な庭園となります。

◇満開のお花畑のように艶やかな旬の美味が並ぶビュッフェで、お花見気分を大満喫！

和・洋・中のお食事コーナーでは、「桜道明寺蒸し 蕎麦の実餡」や、「菜の花と桜海老のキッシュ」、「自家製桜海老 XO 醤を使った牛肉入り炒飯」など、季節の食材で見た目にも可愛いく春らしい彩りの料理が並びます。熱々セイロ蒸し4種の小籠包は、目の前で蒸し上げてご提供。デザートコーナーでは、「ベリータルト」や「イチゴのレアチーズケーキ」など、旬の苺をたっぷり使ったキュートなスイーツをずらりと揃えました。また、お子様のためのお楽しみとして、3種のマドレーヌを引き当てられるキッズコーナーもご用意しています。

ドリンクは、サクラ・リキュールを使用した「sakura スプモーニ」や、柑橘香る「ミモザ」、新鮮なストロベリーとの香りと風味を楽しめる「ストロベリー&ジンジャー」など目でも楽しめる各種オリジナルカクテル、

ノンアルコールカクテルを揃えています。

ランチ限定メニュー、ディナー限定メニューでしか提供しない料理もあるので、ぜひ好みのメニューの時間帯を選び、お楽しみください。

期間中はディナービュッフェつきステイプランもご用意しており、昼には椿と桜咲く日本庭園、夜には東京雲海との共演の「夜桜雲海」をご覧ください。

各種概要

春のお花見ランチビュッフェ&ディナービュッフェ～椿と桜と東京雲海と～

- 期間 : 2023年2月10日(金)～4月9日(日)
※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(12月15日(木)正午より予約受付開始)
- 時間 : ランチ: 12:00～13:30/13:00～14:30
ディナー: 17:30～19:30/18:30～20:30
※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 : **ランチビュッフェ**
<WEB予約>
 - ・大人(13歳～) 7,800円(3月17日～4月2日は9,000円)
 - ・小学生(6～12歳) 3,000円(3月17日～4月2日は3,500円)
 - ・幼児(3～5歳) 2,000円(3月17日～4月2日は2,500円)<電話予約>
 - ・大人(13歳～) 8,800円(3月17日～4月2日は10,000円)
 - ・小学生(6～12歳) 3,200円(3月17日～4月2日は3,700円)
 - ・幼児(3～5歳) 2,100円(3月17日～4月2日は2,600円)
ディナービュッフェ
<WEB予約>
 - ・大人(13歳～) 11,500円(3月17日～4月2日は12,500円)
 - ・小学生(6～12歳) 5,000円(3月17日～4月2日は5,400円)
 - ・幼児(3～5歳) 2,800円(3月17日～4月2日は3,000円)<電話予約>
 - ・大人(13歳～) 12,500円(3月17日～4月2日は13,500円)
 - ・小学生(6～12歳) 5,300円(3月17日～4月2日は5,700円)
 - ・幼児(3～5歳) 2,900円(3月17日～4月2日は3,200円)

※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※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 : 和・洋・中ビュッフェ メニュー一部
○ランチのみ ◎ディナーのみ
<和食>
 - ・「駿河湾産釜あげしらす」入りバラちらし寿司 ○
 - ・桜道明寺蒸し 蕎麦の実餡
 - ・新上五島産の椿油と塩を練り込んだ 国産小麦の手延べうどん 桜海老天玉添え(冷製)
 - ・鱈竜田揚げ 生のり餡 ◎
 - ・春の彩りお好みちらし ◎ など<洋食>
 - ・菜の花と桜海老のキッシュ
 - ・魚介と野菜のタルタル 九条葱のソース
 - ・グラバラックスサーモントラウト

- ・彩り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〜
- ・コールドビーフとベリーのサラダ
- ・牛ロースステーキ 和風おろしソース ○
- ・ローストビーフ（ライブキッチン）◎ など

<中華>

- ・紅麴で仕込んだ自家製炙り叉焼
- ・自家製桜海老 XO 醤を使った牛肉入り炒飯
- ・熱々セイロ蒸し 4 種の小籠包

<デザート>

- ・煌めく炎の演出！イチゴとチェリーのコンポート ◎
- ・ベリータルト
- ・桜のパウンドケーキ
- ・イチゴのレアチーズケーキ
- ・ベリーとショコラのムース など

<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、ソフトドリンク各種

■お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/haru-buffet2023/>



《夕・朝食付き》「春のお花見ディナービュッフェつき」ステイ

- 期間 : 2023年2月10日(金)～4月9日(日)
- 料金 : プライムスーパーリア (45㎡) シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 68,400円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・春のお花見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
- 予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)

桜色に染まる「夜桜雲海」

- 期間 : 2023年2月8日(水)～4月9日(日)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai_lightup/

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年を迎えました。

「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つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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。

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：牟田口、二野宮
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。