

## 料理長が厳選した食材が並ぶ、迎春にふさわしい極上の逸品 おせち 3種類のご予約を9月1日より受付開始

～元旦に料亭のおせちとお雑煮をお楽しみいただけるステイプランやお正月ビュッフェも開催～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、新年の幕開けにふさわしいおせち料理 3種類のご予約を2023年9月1日（金）より受付開始いたします。

また、ご家族揃ってお楽しみいただけるお正月ビュッフェや、年末年始をホテルでお過ごしいただくステイプランも登場します。

### ◇毎年人気のおせち3種をご用意、料理長厳選の豪華な食材で新年のスタートを！

おせち料理3種類は、毎年ご好評の料亭「錦水」調理長が厳選した素材を調理した新年ならではの豪華なおせち「ホテル椿山荘東京 料亭『錦水』特選おせち料理」を二段重にして40台限定で販売いたします。その他、和洋三段重「雅（みやび）」と和風二段重の「彩（いろどり）」も数量限定でご用意しておりますので、ご自身のお正月の過ごし方にあわせてお選びください。

当ホテルのおせちは、室内や素材の温度管理にも細心の注意を払いながら盛り付けていく職人技の結晶。ジューシーな味わいをご堪能いただきたく、冷凍せずにお届けいたします。おめでたいお祝いの彩りをお楽しみください。

### ◇お正月ビュッフェや、お正月限定のステイプランも登場

年末年始には特別な客室での宿泊が楽しめるステイプラン「吉祥」をご提供いたします。

本プランでは、12月31日ご宿泊のお客様には、大晦日の夜に年越しそばをお部屋でお楽しみいただき、元旦のご朝食には料亭「錦水」のおせち（二段重/1室1台/4名様分）とお雑煮（人数分）をお部屋にお届けする、ホテルにいなながら年末年始のひとときを満喫できる内容となっております。

また、お正月の三が日にはお正月ビュッフェも開催いたします。おせちをはじめとしたローストビーフや握り寿司など当ホテルで人気のメニューが揃います。

庭園内の白玉稻荷神社での初詣や、七福神めぐり、東京雲海なども一緒に、ぜひ、大切な方々とお楽しみください。

## 「おせち 2024」詳細

### <ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重>

料亭「錦水」が受け継ぐ日本料理の伝統と技を用い、素材の味を存分に活かして丹念に手作りでご用意いたします。伊勢志摩産の伊勢海老、鮑、ずわい蟹、ふぐなどの厳選した極上食材を繊細な匠の技で仕上げた至高のおせち。歴史とともに味の研鑽を重ねてきた料亭の味をご家庭でもお楽しみいただけます。

#### 【壺の重】

長寿伊勢海老、オシエトラキャビア、ずわい蟹海鼠腸和え、絵馬薩摩芋檸檬甘露煮、柚子釜入り いくら醤油漬け、伊達巻アカシア蜂蜜焼き、子孫繁栄数の子福美漬け、鱈場蟹奉書巻き、河豚の龍皮巻き、渋皮栗の百合根金団、御多福豆、酢取り牛蒡白胡麻風味、自家製唐墨、諸子甘露煮、冬茹椎茸万年煮、新春寒筍、帆立貝たまり醤油山椒煮、京鴨ロース煮、スモークサーモン ケッパー、越前塩うに、黒毛和牛ロース蒸し焼き、紅白丁呂木、結びのし梅

#### 【貳の重】

きんき煮付け、子宝八頭福煮、鯨昆布巻き、出世芽慈姑、梅花人参梅煮、手毬麩、神饌の鮑磯焼き、車海老御神酒煮、のどぐろ若狭焼き、初神生姜、蓮根酢取り、矢車金柑蜜煮、毛鹿鱻鱈姿煮

内容量：4名様分・全34品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：21.5cm×31.5cm×5.8cm

### <和洋三段重「雅（みやび）」>

「贅の限りを尽くした和洋おせちの極み」

伝統的な日本料理を壺の重、貳の重に、料理長渾身の西洋料理を参の重に贅沢に詰め込んだ和洋三段重。和食は伊勢海老、鮑をはじめ、縁起物の数々に丹精を込めて。洋食はオマール海老、フォアグラ、キャビア、トリュフと、豪華な食材を極上の料理に仕立てました。さらに、ローストビーフが新年の饗宴を雅に演出します。



#### 【壺の重】

伊勢海老、鮑からすみ和え、田作り、栗蜜煮、金団、子持ち昆布、数の子、穴子八幡巻、若桃蜜煮、松風熨斗鶏、うなぎ袱紗、紅小袖蒲鉾、白小袖蒲鉾、梅花蒲鉾、柚子柿、伊達巻、鴨ロース燻製、羽子板蒲鉾、松笠くわい／黒豆蜜煮（瓶詰）

#### 【貳の重】

子持鮎昆布巻、里芋旨煮、絵馬薩摩芋蜜煮、干し椎茸つや煮、亀筍旨煮、叩き牛蒡、信田巻蒸煮、梅花京人参、鯛龍皮巻、花蓮根酢、帆立貝柱焼目スモーク、いくらと鮭の麴漬け、海老月環、赤瓢箪旨漬け、瓢箪芝漬け、花百合根蜜煮、葉付金柑蜜煮、牛八幡巻、銀鱈西京味噌漬焼、紅白はじかみ、梅麩旨煮

#### 【参の重】

オマール海老のベルガモット風味、真鯛のエスカベッシュ、フォアグラのムース オレンジ風味、薩摩芋と赤ワインゼリーのプレッセ、オシエトラ キャビア、サーモントラウトとズワイガニのテリーヌ、グリル野菜、トリュフ風味のジャガイモピューレ、ホテル椿山荘東京ローストビーフ（和風ソース レフォール付）

内容量：4名様分・全50品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

## <和風二段重「彩（いろどり）」>

「伝統の正統派おせち料理に舌鼓」

ホテル椿山荘東京の日本料理の職人による、大胆かつ繊細な味わいのおせち料理です。選りすぐりの食材を、和食の匠が丹精込めて仕上げました。子持ち昆布や黒豆などの縁起物から多彩な煮物、伊勢海老や鮑、鯛など素材の旨味を凝縮した品々が、新年の食卓を彩ります。



### 【老の重】

伊勢海老、鮑からすみ和え、田作り、栗蜜煮、金団、子持ち昆布、数の子、穴子八幡巻、若桃蜜煮、松風熨斗鶏、うなぎ袱紗、紅小袖蒲鉾、白小袖蒲鉾、梅花蒲鉾、柚子柿、伊達巻、鴨コース燻製、羽子板蒲鉾、松笠くわい／黒豆蜜煮（瓶詰）

### 【弍の重】

子持鮎昆布巻、里芋旨煮、絵馬薩摩芋蜜煮、干し椎茸つや煮、亀筍旨煮、叩き牛蒡、信田巻蒸煮、梅花京人参、鯛龍皮巻、花蓮根酢、帆立貝柱焼目スモーク、いくらと鮭の麴漬け、海老月環、赤瓢箪旨漬け、瓢箪芝漬け、花百合根蜜煮、葉付金柑蜜煮、牛八幡巻、銀鱈西京味噌漬焼、紅白はじかみ、梅麩旨煮

内容量：4名様分・全41品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

※上記3種のメニューは、仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

## 「おせち 2024」概要

- 料金
  - ：ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重 108,000 円
  - 和洋三段重「雅（みやび）」 64,800 円
  - 和風二段重「彩（いろどり）」 46,440 円
  - ※消費税込み
- 期間
  - ：【ご予約】
  - 2023年9月1日（金）～12月20日（水）
  - ※予定数量が完売次第終了
  - ※ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重は40台限定
  - 【お渡し日・お渡し方法】
  - 店頭または配送にて承ります。
  - 店頭：2023年12月31日（日）～2024年1月1日（月）午前中
  - 配送：2023年12月31日（日）着のみ
  - ※時間指定は承りかねます。配送費別途。
  - ※配達地域：北海道・中国地方・四国地方・九州・沖縄・離島を除く
- URL
  - ：ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重
  - [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2024kinsui\\_osechi/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2024kinsui_osechi/)
  - 和洋三段重「雅（みやび）」
  - 和風二段重「彩（いろどり）」
  - <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/osechi/>
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-1131（10:00～18:00）またはオンライン予約（事前決済）

## お正月ビュッフェ 概要

新たな年の幕開けに、ご家族揃ってお楽しみいただける毎年大好評の和・洋・中のビュッフェ。おせち料理をはじめ、人気のローストビーフや握り寿司、東西のお雑煮食べ比べなど、お正月気分を味わえる料理が並びます。さらに、その場で焼き上げる伊勢海老や本鮪ステーキもお祝い気分を盛り上げます。

- 期間 : 2024年1月1日(月)～1月3日(水)  
※最少催行人数に満たない場合、また会場都合により中止とさせていただきます。
- 時間 : ランチ  
【午前の部】食事／10:00～12:00、10:40～12:40  
【午後の部】食事／13:30～15:30、14:10～16:10  
ディナー  
食事／17:00～19:00、17:40～19:40  
※受付は、各お食事開始時間の30分前よりご用意しております。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : WEB予約  
【1月1日・1月2日】ランチ・ディナー  
大人一般 15,000円(会員 14,300円)  
小学生 5,700円  
幼児(3歳～) 3,800円  
【1月3日】ランチ  
大人一般 13,500円(会員 12,800円)  
小学生 5,700円  
幼児(3歳～) 3,800円  
【1月3日】ディナー  
大人一般 13,000円(会員 12,400円)  
小学生 5,700円  
幼児(3歳～) 3,800円  
電話予約  
【1月1日・1月2日】ランチ・ディナー  
大人一般 16,000円(会員 15,300円)  
小学生 6,000円(会員 5,700円)  
幼児(3歳～) 4,000円(会員 3,800円)  
【1月3日】ランチ  
大人一般 14,500円(会員 13,800円)  
小学生 6,000円(会員 5,700円)  
幼児(3歳～) 4,000円(会員 3,800円)  
【1月3日】ディナー  
大人一般 14,000円(会員 13,400円)  
小学生 6,000円(会員 5,700円)  
幼児(3歳～) 4,000円(会員 3,800円)  
※消費税・サービス料込み
- 内容 : 和・洋・中のビュッフェ  
《ビュッフェ》  
人気のローストビーフや握り寿司、おせち料理に東西のお雑煮食べ比べなど、お正月らしい料理が並びます。和・洋・中のバラエティ豊かなお料理をお楽しみください。  
《ライブキッチン》※チケット制(大人の方のみ/お一人様各一皿)
  - ・お祝い気分を盛り上げる伊勢海老の鉄板焼き
  - ・目の前で焼き上げる本鮪ステーキ《フリードリンク》  
スパークリングワイン、ビール、赤・白ワイン、焼酎、ウイスキー、オリジナルカクテル、ノンアルコールドリンク各種、ソフトドリンク
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/new-year-buffet2024/>



## 年末年始ステイプラン 概要

### 吉祥 ～Special Suite Stay～

特別なスイートルームで、ラグジュアリーな年末年始をお過ごしいただけるスペシャルプラン。12月31日ご宿泊のお客様には、ご朝食として客室へ料亭「錦水」のおせちとお雑煮をお届けします。



- 期間 : 2023年12月30日(土)～2024年1月3日(水)
- 料金 : インペリアルスイート (280㎡)  
1室2名様ご利用時 1,620,332円～  
プレジデンシャルスイート/ロイヤルスイート (193㎡)  
1室2名様ご利用時 962,532円～  
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・ルームサービスでのご朝食  
・スパ施設(プール・温泉・フィットネスジム)のご利用  
・駐車場のご利用  
【12月31日ご宿泊の方限定サービス】  
・12月31日の年越しそばをお部屋にお届け  
・1月1日のご朝食に料亭「錦水」のおせち(二段重/1室1台/4名様分)とお雑煮(人数分)をお部屋にお届け
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7070 (11:00～18:00)

### お正月宿泊プラン「A」

レストランやビュッフェのご夕食、洋食・和食・ビュッフェから選べるご朝食など、夕朝食付きの連泊プラン。今年初めて開催する大晦日ディナービュッフェは、ご宿泊者限定の特別ディナー。ローストビーフやホテル伝統料理をはじめとする、バラエティ豊かなビュッフェを、シャンデリア煌く宴会場「ボールルーム」の空間で、1年を締めくくる優雅なひとときをお楽しみください。



- 期間 : 2023年12月30日(土)チェックイン 2泊3日
- 料金 : スーパーリアルーム (45㎡)  
1室2名様ご利用時 261,700円～  
デラックスルーム(55～60㎡)  
1室2名様ご利用時 332,000円～  
プライムエグゼクティブスイート(60㎡)  
1室2名様ご利用時 343,400円～  
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・ご夕食  
12月30日(土): レストラン特別メニュー  
12月31日(日): 大晦日ディナービュッフェまたはレストラン特別メニュー  
・ご朝食  
洋食・和食・ビュッフェから選べるご朝食  
元旦は、おせち朝食または特別洋食メニューをご用意いたします。  
・年越しそば (12月31日)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7070 (11:00～18:00)

### お正月宿泊プラン「H」

新たな年の幕開けに、ご家族揃ってお楽しみいただける毎年大好評のお正月ビュッフェがついたご宿泊プラン。和・洋・中のお料理をはじめ、おせちなどバラエティ豊かな品々をご堪能ください。



- 期間 : 2024年1月1日(日)チェックイン 2泊3日
- 料金 : スーパーリアルーム (45㎡)  
1室2名様ご利用時 245,300円～  
デラックスルーム(55～60㎡)  
1室2名様ご利用時 315,600円～

プライムエグゼクティブスイート(60 m<sup>2</sup>)

1室2名様ご利用時 327,000円～

※消費税・サービス料込み、宿泊税別

■内容

： ・ご夕食

1月1日(月)：お正月ビュッフェまたはレストラン特別メニュー

1月2日(火)：お正月ビュッフェまたはレストラン特別メニュー

・ご朝食

洋食・和食・ビュッフェから選べるご朝食

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-7070(11:00～18:00)

※上記プランの他、様々なプランをご用意しております。詳しくは特設ページをご覧ください。

特設ページ：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/newyear2024/>

## ホテル椿山荘東京とは

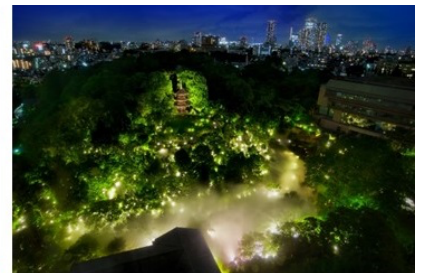
都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えました。

「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」、2023年「iF DESIGN AWARD」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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：小田、園部  
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：松野、前川、藁科  
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