NEWS RELEASE
報道関係各位

2024 年 1 月 19 日
ホテル椿山荘東京

“椿”と“桜”が同時に咲き誇る時期に、贅沢なお花見気分を！

「春のお花見ランチ＆ディナービュッフェ」を 2 月 16 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～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）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＆ディナービュッフェ」を、2024 年 2 月 16 日（金）よりご提供いたします。また、同ディナービュッフェと朝食付きのステイプランも登場します。

当ホテルの庭園は、2 月になると早咲きの河津桜や寒緋桜などが開花し、4 月中旬頃にかけて約 20 種 100 本の桜が順に見頃を迎え、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、夜の桜色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 本の椿が咲き誇り、“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。

◇春らしいピンクがはじけるビュッフェで優雅なお花見を。ポップなイースターメニューも初登場！

お食事コーナーでは、「桜海老とアスパラガスのキッシュ」やディナービュッフェ限定の「春の彩お好みちらし寿司」、ランチビュッフェ限定の「自家製桜海老ラー油で仕上げる汁なし担々麺」など、季節の食材をふんだんに使った和・洋・中のメニューが登場します。
毎年ご好評の「点心 3 種の熱々セイロ蒸し」は、ランチ・ディナーともに目の前で蒸し上げてご提供。その他には、ディナービュッフェ限定のライブキッチンで切り分けるサーロインローストビーフ、チケット制の特別メニュー「牡丹海老の握り寿司と白海老の一口手巻き 食べ比べ」などがおすすめです。

デザートは、「苺ゼリー 桜シロップ添え」や「椿ジャム入りミックスベリータルト」など、春らしいスイーツをはじめ、うさぎをイメージした「苺のカップケーキ」や、ちょこんと乗った卵型の飾りが可愛らしい「エッグタルト」など、今春はイースターにちなんだ料理やスイーツも登場。また、お子様には、中にお菓子が入ったホテルオリジナルデザインの小さな肩がけの「スイーツバッグ」をチケット制でご用意します。
ドリンクは、ディナービュッフェ限定の鮮やかな色味がキュートな「ピンクミモザ」や、桜の花びらがグラスの中で揺らめく「桜ジントニック」など、目でも楽しめる季節のおすすめカクテルも堪能いただけます。
昼には椿と桜咲く日本庭園、夜には東京雲海との共演「夜桜雲海」をお楽しみいただけます。ランチやディナーそれぞれ限定のメニューもありますので、ぜひお好みのメニュー、時間帯をお選びください。

各種概要

春のお花見ランチ＆ディナービュッフェ 2024

■期間　：2024 年 2 月 16 日（金）～ 4 月 7 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。
※開催日程は変更になる場合がございます。
※最少催行人数に満たない場合や、会場都合により中止となることがございます。

■予約方法　：WEB または電話

■時間　：ランチ　：12:00～13:30／12:30～14:00　※90 分制
ディナー：18:00～20:00／18:30～20:30　※120 分制
※日により開催時間が異なります。ご予約の際にご確認ください。
※受付はお食事時間の 30 分前より開始いたします。
※受付場所は、バンケット棟 3F インフォメーションデスクにてご確認ください。
（冠木門は閉門しています。正面エントランスよりお越しください。）

■会場　：バンケット棟 宴会場

■料金　：**ランチビュッフェ**

2 月 16 日（金）～3 月 19 日（火）／4 月 1 日（月）～4 月 5 日（金）
・大人＜一般＞　WEB 予約 8,000 円／電話予約 9,000 円
・大人＜会員＞　WEB 予約 7,200 円／電話予約 8,200 円
・小学生　WEB 予約 3,500 円／電話予約 3,700 円
・幼児　WEB 予約 2,500 円／電話予約 2,600 円

3 月 20 日（水）～3 月 31 日（日）／4 月 6 日（土）～4 月 7 日（日）
・大人＜一般＞　WEB 予約 9,500 円／電話予約 10,500 円
・大人＜会員＞　WEB 予約 8,600 円／電話予約 9,600 円
・小学生　WEB 予約 4,500 円／電話予約 4,700 円
・幼児　WEB 予約 3,000 円／電話予約 3,200 円

ディナービュッフェ

2 月 16 日（金）～3 月 19 日（火）／4 月 1 日（月）～4 月 5 日（金）
・大人＜一般＞　WEB 予約 11,500 円／電話予約 12,500 円
・大人＜会員＞　WEB 予約 10,400 円／電話予約 11,400 円
・小学生　WEB 予約 5,000 円／電話予約 5,300 円
・幼児　WEB 予約 3,000 円／電話予約 3,200 円

3 月 20 日（水）～3 月 31 日（日）／4 月 6 日（土）～4 月 7 日（日）
・大人＜一般＞　WEB 予約 12,500 円／電話予約 13,500 円
・大人＜会員＞　WEB 予約 11,300 円／電話予約 12,300 円
・小学生　WEB 予約 6,000 円／電話予約 6,300 円
・幼児　WEB 予約 3,500 円／電話予約 3,700 円

※消費税・サービス料（15%）を含みます。
※WEB 予約は事前カード決済で承ります。

■内容　：和・洋・中ビュッフェ

特別メニューとして、大人の方にはディナービュッフェ限定で「牡丹海老の握り寿司と白海老の一口手巻き 食べ比べ」を、小学生・幼児のお子様にはランチ・ディナービュッフェ共通で、ホテル椿山荘東京オリジナル「スイーツバッグ」をチケット制にてご用意しております。

以下はメニューの一例です。
〇ランチのみ　◎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 〇
・春の彩お好みちらし寿司 ◎

・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
・牡丹海老の握り寿司と白海老の一口手巻き 食べ比べ（※大人用/チケット引き換え制）◎
・椿油入りオイルで揚げる　海老と春野菜の天麩羅 ◎ など

＜洋食＞
・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～
・桜海老とアスパラガスのキッシュ
・魚介のセビチェ 筍とフルーツ添え
・キャベツと菜の花 浅利のクリームスープ 柚子胡椒の香り
・サーロインローストビーフ　桜塩、グレービーソース＆フルーツソース ◎ など

＜中華＞
・点心 3 種の熱々セイロ蒸し
・発酵トマト入り 白身魚のピリ辛鍋
・自家製桜海老ラー油で仕上げる汁なし担々麺 ○

＜デザート＞
・煌めく炎の演出！チェリージュビレ ◎
・苺のカップケーキ
・エッグタルト
・苺ゼリー 桜シロップ添え
・椿ジャム入りミックスベリータルト など

＜フリードリンク＞
ランチ　：ソフトドリンク各種
ディナー：スパークリングワイン、ビール、赤・白ワイン、日本酒、焼酎、ウイスキー、
季節のおすすめカクテル（アルコール 2 種・ノンアルコール 2 種）、
ソフトドリンク各種

※イベントの特性上、個別のアレルギー対応はいたしかねます。予めご了承ください。
※ディナービュッフェ限定の幻想的な炎の演出は、お食事開始から約 60 分後に演出を開始いたします。
※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。

■予約・お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）
■URL　：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/springbuffet2024/

≪朝食付き≫「春のお花見ディナービュッフェ」ステイ

■期間　：2024 年 2 月 16 日（金）～ 4 月 7 日（日）
■料金　：プライムスーペリアシティ/ガーデンビュー（45 ㎡）
1 室 2 名様ご利用時
＜一般＞80,900 円～
＜会員＞74,300 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
※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。
■予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

■URL　　：＜一般＞https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10113839
＜会員＞https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10113841

ホテル椿山荘東京とは

1952 年開業の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。

「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、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、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：橋本、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：松野、平井、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」でお願いいたします。