

## 料亭「錦水」の料理長が厳選した豪華な食材で一年の幕開けを おせち 3種類のご予約を9月3日より受付開始

～元日にふさわしい豪華な食事を楽しめるステイプランやお正月ビュッフェ、イベントも開催～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）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2024年9月3日（火）より受付開始いたします。

また、年末から新年にかけて、1年のスタートを華やかに飾る豪華なイベントやステイプランをご用意しました。家族やご友人との新年のひとときを心温まるひとときをお過ごしください。

### ◇人気のおせち3種が今年も登場、迎春にふさわしい旬の食材を豪華に使用

おせち料理3種類は、毎年ご好評の料亭「錦水」料理長が厳選した素材を調理した、新年ならではの豪華な二段重「ホテル椿山荘東京 料亭『錦水』特選おせち料理」を40台限定で販売するほか、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。最大3,000円オフで購入できる早割の受付もあり、ご家族やご親族のお集まりの予定に合わせて早々にお正月のご準備を整えることができます。

### ◇お正月ビュッフェや、新年限定のイベント、ステイプランも登場

お正月の三が日にはお正月ビュッフェを開催いたします。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うほか、お正月ならではの「おせちや、その場で伊勢海老や国産本鮪の希少部位 ほぼ肉ステーキを焼き上げてお楽しみいただけるライブキッチン」も登場し、お祝い気分を盛り上げます。

また、正月には、ビュッフェでのお食事だけでなく、観たり聴いたりしてご家族皆様で楽しめるエンターテインメント付きのイベント「ニューイヤーファミリーコンサート&ディナービュッフェ」「林家たい平 お正月寄席付きディナービュッフェ」もそれぞれ日数限定でご用意しております。

さらに、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。

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

## <年末年始 各種プラン>

- おせち : ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重、  
和洋三段重「雅（みやび）」、和風二段重「彩（いろどり）」
- イベント : 「お正月ビュッフェ」（2025年1月1日（水・祝）～3日（金）開催）  
「ニューイヤーファミリーコンサート&ディナービュッフェ」  
（2025年1月1日（水・祝）・2日（木）開催）  
「林家たい平 お正月寄席付きディナービュッフェ」（2025年1月3日（金）開催）
- ご宿泊 : 「吉祥」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（2024年12月29日（日）～2025年1月3日（金）） ほか

上記プランのほか、様々なプランをご用意しております。

ご宿泊のお客様限定の抽選会やお子様がお楽しみいただけるプレイルームの設置、庭園内の白玉稲荷神社での初詣や、獅子舞や琴のパフォーマンスなど、新年に相応しいにぎやかな催物も多数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/newyear2025/>

## 「おせち 2025」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」に受け継がれる日本料理の伝統と技を用い、伊勢志摩産の伊勢海老、鮑、ずわい蟹、ふぐなど、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。また、伊達巻には、今年、ホテル椿山荘東京の屋上で養蜂、採蜜したハチミツ「GARDEN HONEY」を用います。厳選した極上食材を繊細な匠の技で仕上げた、新春にふさわしい格調高い美味の饗宴をご家庭でお楽しみください。

#### 【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、「GARDEN HONEY」伊達巻、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、冬茹椎茸萬年煮、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、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。洋食はローストビーフ、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。

#### 【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、亀筋旨煮、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、いくらと鮭の麹漬け、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、オシェトラ 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、鴨ロース燻製、羽子板蒲鉾、松笠くわい／黒豆蜜煮（瓶詰）

## 【武の重】

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 2025」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】  
2024年9月3日（火）～12月16日（月）  
※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：2024年12月31日（火）～2025年1月1日（水・祝）午前中  
配送：2024年12月31日（火）着のみ  
※時間指定は承りかねます。配送費は別途頂戴いたします。  
※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/kinsui\\_osechi2025/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kinsui_osechi2025/)  
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

- 期間 : 2025年1月1日(水・祝)～1月3日(金)  
※最少催行人数に満たない場合や会場都合により中止の可能性がございます。
- 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  
※お食事の時間は120分制です。  
※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】ランチ・ディナー  
大人一般 16,000円 / 小学生 6,500円 / 幼児(3歳～) 4,000円  
【1月2日】ランチ・ディナー 【1月3日】ランチ  
大人一般 14,500円 / 小学生 6,500円 / 幼児(3歳～) 4,000円  
【1月3日】ディナー  
大人一般 14,000円 / 小学生 6,500円 / 幼児(3歳～) 4,000円  
電話予約  
【1月1日】ランチ・ディナー  
大人一般 17,000円 / 小学生 6,800円 / 幼児(3歳～) 4,200円  
【1月2日】ランチ・ディナー 【1月3日】ランチ  
大人一般 15,500円 / 小学生 6,800円 / 幼児(3歳～) 4,200円  
【1月3日】ディナー  
大人一般 15,000円 / 小学生 6,800円 / 幼児(3歳～) 4,200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》  
サーロインローストビーフやオマール海老のクリームコロッケ、魚介の餡かけ炒飯などホテルならではの品ぞろえの和・洋・中のバラエティ豊かな料理に加えて、おせち料理や東西のお雑煮食べ比べ、握り寿司などお正月らしい料理をお楽しみいただけます。  
《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)  
・伊勢海老の鉄板焼き(アメリカンソース・和風ソース)  
・国産本鮪ほほ肉ステーキ(琥珀ソース)  
《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、カクテル、ノンアルコールカクテル、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-buffet2025/>

## お正月開催イベント 概要

### 「ニューイヤーフAMILYコンサート&ディナービュッフェ」

プロのオーケストラによる豪華な演奏と、お正月ならではの料理が並ぶ人気のビュッフェ。華やかな音楽と美食が彩る特別なひとときを、小さなお子様から大人までご家族一緒にお過ごしください。

- 期間 : 2025年1月1日(水・祝)、2日(木)  
※最少催行人数に満たない場合や会場都合により中止の可能性がございます。
- 時間 : 受付&記念写真撮影/17:00～、食事/17:30～20:00、コンサート/18:30～19:00(予定)  
※コンサートの後も、お食事をお楽しみいただけます。
- 会場 : ホテル棟1階 ボールルーム
- 料金 : WEB予約  
大人一般 21,000円 / 小学生 9,200円 / 幼児(3歳～) 5,800円

#### 電話予約

大人一般 22,000 円 / 小学生 9,500 円 / 幼児(3歳～) 6,500 円

※消費税・サービス料込み

- 内容 : 和・洋・中のビュッフェ、フリードリンク、ウエルカムプレート「七運祝盛」(大人限定)  
※ビュッフェ、ドリンクは「お正月ビュッフェ」と同じ内容です。  
※お食事前にご予約のお客様毎で記念写真をお撮りし、プレゼントする特典付き
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/newyear-concert2025/>

#### 「林家たい平 お正月寄席付きディナービュッフェ」

お正月らしい華やかな和・洋・中のビュッフェをお楽しみいただいたあとは、人気落語家・林家たい平師匠の落語でとびきりの初笑いとともに、一年のスタートを。

- 期間 : 2025年1月3日(金)  
※最少催行人数に満たない場合や会場都合により中止の可能性がございます。
- 時間 : 食事/17:00～19:00、寄席/19:20～20:50(予定)  
※お食事の時間は120分制です。  
※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 : 食事会場/バンケット棟 宴会場、寄席会場/ホテル棟 宴会場
- 料金 : WEB予約  
大人一般 19,000 円 / 小学生 8,700 円  
電話予約  
大人一般 20,000 円 / 小学生 9,000 円  
※消費税・サービス料込み
- 内容 : 和・洋・中のビュッフェ、フリードリンク  
※ビュッフェ、ドリンクの内容は「お正月ビュッフェ」と同じ内容です。
- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/new-year-yose2025/>

### 年末年始ステイプラン 概要

#### 吉祥

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。本年は、7月にオープンしたエグゼクティブラウンジ「ル・シエル」もご滞在中にご利用いただけます。さらに、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 : 2024年12月29日(日)～2025年1月3日(金)
- 料金 : インペリアルスイート (280㎡)  
1室4名様ご利用時 1,026,294円～  
プレジデンシャルスイート/ロイヤルスイート (193㎡)  
1室4名様ご利用時 615,169円～  
※消費税・サービス料・宿泊税込み
- 内容 : ・エグゼクティブラウンジ「ル・シエル」のご利用  
・4つのスタイルから選べるご朝食(ルームサービス・ラウンジ・和洋レストラン)  
・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  
※ご夕食は含まれておりません。ご希望に応じてアレンジいたします。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7070 (11:00～18:00)

## お正月連泊ステイプラン

ビュッフェ、レストラン、インルームダイニングから選べるご夕食、洋食・和食から選べるご朝食を含む、夕朝食付きの連泊プラン。年末年始のご予定に合わせて、2泊3日より承ります。

■期間 : 2024年12月30日(月)チェックイン～2025年1月4日(土)チェックアウト

■料金 : プライムスーパーリア (45㎡)

1室2名様2泊ご利用時 222,240円～

プライムデラックス (55～60㎡)

1室2名様2泊ご利用時 280,936円～

プライムエグゼクティブスイート(60㎡)

1室2名様2泊ご利用時 331,536円～ ほか

※消費税・サービス料・宿泊税込み

※スイートルームをご予約のお客様はエグゼクティブラウンジをご利用いただけます。

■内容 : ・ご夕食

※ご夕食会場はお選びいただいたプランによって選択肢が異なります。

・洋食・和食から選べるご朝食

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)

## 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。

265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、橋本

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、平井、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。