NEWS RELEASE
報道関係各位

2025 年 9 月 2 日
ホテル椿山荘東京

新しい年の門出を彩る珠玉のおせちと華やかな正月ステイ

おせち 3 種類のご予約を 9 月 2 日より受付開始

～年越しそばやおせち朝食、初詣や獅子舞まで、お正月を愉しむ宿泊も～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、2026 年の幕開けを華やかに彩るおせち料理 3 種類のご予約を 2025 年 9 月 2 日（火）より受付開始いたします。

さらに、年末年始を心ゆくまでお楽しみいただけるよう、ホテル内レストランでのご夕食や年越しそば、元日のご朝食などを盛り込んだ宿泊プランを多彩にご用意しました。伝統と格式を受け継ぐホテル椿山荘東京ならではの正月のひとときを、大切な方とともにお過ごしください。

◇迎春にふさわしい旬の食材を贅沢に盛り込んだおせち料理

おせち料理は、和洋三段重「雅（みやび）」、和風二段重「彩（いろどり）」、そして料亭「錦水」の調理長が心を込めて仕上げる「料亭「錦水」 特選おせち料理 二段重」の全 3 種類をご用意しております。伊勢海老やずわい蟹、鮑をはじめとする豪華な縁起食材をふんだんに使い、伝統的な和の味わいにホテルならではの洋の逸品も詰め込みました。

和洋三段重「雅（みやび）」では、壱の重・弐の重には長寿や繁栄を願う縁起料理を数多く盛り込み、参の重にはローストビーフやオマール海老の塩レモン風味など、西洋の贅沢な味覚を詰め合わせています。新年の食卓を華やかに彩るにふさわしい逸品です

◇特別なひとときを演出するお正月宿泊プランも登場

年末年始には、「迎春」「福の森」「吉祥」など、趣向を凝らしたステイプランをご用意しています。

夕・朝食付きの連泊プラン「迎春」「福の森」では、ご夕食は「イル・テアトロ」「錦水」「みゆき」など、ホテル内のレストランからお選びいただけるため、お出かけせずにゆったりお過ごしいただけるほか、ご家族そろってのご宿泊にもおすすめの特別なスイートルームで過ごすプランもご提供いたします。

年末年始ならではのおもてなしとしては、大晦日の夜には年越しそばのご提供、元日のご朝食にはおせち朝食やミニおせち付き洋朝食をご用意いたします。館内では和太鼓や琴の演奏、獅子舞、抽選会やマジックショーなどのイベントを開催し、館外に出ずとも華やかな新年を満喫いただけます。

さらに、庭園内の白玉稲荷神社での初詣や、「東京雲海」、「森のオーロラ」といった冬ならではの演出も体験でき、心豊かな新年のひとときをお過ごしいただけます。

「おせち 2026」詳細

ホテル椿山荘東京のこだわりを詰め込んだ珠玉のおせちで、慶びあふれる新年をお迎えください。今年は上質な国産食材と伝統的なお正月料理の品質と味わいにこだわって和食の匠が腕をふるいました。
「壱の重」には低温調理で味わい深くやわらかに仕上げた伊勢海老や国産鰻を使った源平焼き、長崎産の唐墨などの海鮮を中心とした贅沢な美味を。
「弐の重」には鮑旨煮や南天見立てのイクラなどのほか、霧島山麓豚江戸味噌仕立てをはじめ肉や野菜を用いた多彩な食材をバランスよく詰め合わせています。
また、「参の重」にはホテル椿山荘東京伝統の味であるローストビーフや、ポークパストラミ、オマール海老の塩レモン風味など、リッチな洋の味覚をさまざま盛り込みました。

＜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壱の重、弐の重に、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、国産鰻、鮑をはじめ、縁起物の数々に丹精を込めて。洋食はホテル椿山荘東京伝統の味であるローストビーフやポークパストラミ、オマール海老の塩レモン風味など、リッチな洋の味覚をさまざま盛り込みました。

【壱の重】
国産鰻源平焼き、手綱蒟蒻、本ズワイ蟹の紅白なます、伊勢海老、紅小袖蒲鉾、白小袖蒲鉾、鶴人参、鶴大根、春告魚昆布巻き、紫芋茶巾、伊達巻き、鼈甲数の子、日ノ出紅鮭、鯛龍皮巻き、長崎県産小判唐墨、寿栗蜜煮、渋皮栗蜜煮、金団、花餅、若桃蜜煮、穴子八幡巻、熨斗鶏、黒豆（瓶詰）

【弐の重】
炙り帆立温燻、原木椎茸たまり煮、里芋旨煮、千成人参、蟹信田巻き、牛八幡巻き、絵馬薩摩芋蜜煮、鮑旨煮、南天イクラ、亀竹の子旨煮、琵琶湖産本諸子鞍馬煮、叩き牛蒡、霧島山麓豚 江戸味噌仕立て、梅麸旨煮、完熟葉付金柑、銀鱈西京味噌焼き、鰯金胡麻和え、幸海老旨煮、網笠柚子

【参の重】
オマール海老の塩レモン風味、白鱚のエスカベッシュ、蟹とホタテ貝のテリーヌ、合鴨の山椒風味、ポークパストラミ、ベーコンと玉ねぎのキッシュ、ホテル椿山荘東京のローストビーフ（和風ソース レフォール）、トリュフ風味のジャガイモピュレ、グリル野菜、オシェトラ キャビア

内容量 ：4 名様分・全 52 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。長寿の象徴である伊勢海老や健康を願う黒豆、家族の絆を象徴する手綱蒟蒻、豊作祈願の鰯金胡麻和えや牛八幡巻きなど、祈りと素材の旨味を凝縮した品々が、新年の食卓を彩ります。
（内容は「雅」の、壱の重、弐の重と同じです。）

【壱の重】
国産鰻源平焼き、手綱蒟蒻、本ズワイ蟹の紅白なます、伊勢海老、紅小袖蒲鉾、白小袖蒲鉾、鶴人参、鶴大根、春告魚昆布巻き、紫芋茶巾、伊達巻き、鼈甲数の子、日ノ出紅鮭、鯛龍皮巻き、長崎県産小判唐墨、寿栗蜜煮、渋皮栗蜜煮、金団、花餅、若桃蜜煮、穴子八幡巻、熨斗鶏、黒豆（瓶詰）

【弐の重】
炙り帆立温燻、原木椎茸たまり煮、里芋旨煮、千成人参、蟹信田巻き、牛八幡巻き、絵馬薩摩芋蜜煮、鮑旨煮、南天イクラ、亀竹の子旨煮、琵琶湖産本諸子鞍馬煮、叩き牛蒡、霧島山麓豚 江戸味噌仕立て、梅麸旨煮、完熟葉付金柑、銀鱈西京味噌焼き、鰯金胡麻和え、幸海老旨煮、網笠柚子

内容量：4 名様分・全 42 品（冷蔵）
重箱サイズ（1 段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

＜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。

【壱の重】
長寿伊勢海老、オシェトラキャビア、ずわい蟹海鼠腸和え、絵馬薩摩芋樽檬甘露煮、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

【弐の重】
きんき煮付け、子宝八頭福煮、鰊昆布巻き、出世芽慈姑、梅花人参梅煮、手毬麸、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、鱶鰭姿煮

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

※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 2026」概要

■料金 ：和洋三段重「雅（みやび）」 72,000 円
和風二段重「彩（いろどり）」 50,000 円
料亭 錦水 特選おせち料理 二段重 108,000 円
※消費税込み

■期間 ：【ご予約】
2025 年 9 月 2 日（火）10:00～12 月 16 日（火）18:00
※予定数量が完売次第終了
【お渡し日・お渡し方法】
店頭または配送にて承ります。
店頭：2025 年 12 月 31 日（水）～2026 年 1 月 1 日（木）午前中
配送：2025 年 12 月 31 日（水）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 ：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）

年末年始ステイプラン 概要

吉祥～特別なスイートルームプラン～

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。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。

■期間 ：2025 年 12 月 29 日（月）～2026 年 1 月 3 日（土）
■料金 ：インペリアルスイート（280 ㎡）
1 室 4 名様 1 泊ご利用時 1,051,126 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 1 泊ご利用時 640,001 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（インルームダイニング・和洋レストラン・エグゼクティブラウンジ）
・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（12:00～18:00）

お正月連泊プラン「迎春」・「福の森」
■期間　　：2025 年 12 月 30 日（火）チェックイン～2026 年 1 月 4 日（日）チェックアウト
※期間中、2 泊 3 日から 4 泊 5 日までのプランからお選びいただけます。新たに、1 月 2 日から 2 泊 3 日のプランもご用意いたしました。
詳細は特設ページをご確認ください。
■料金　　：プライムスーペリア（45 ㎡）
1 室 2 名様 2 泊ご利用時　231,009 円～
プライムデラックス　（55～60 ㎡）
1 室 2 名様 2 泊ご利用時　293,373 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　368,641 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。特設ページをご確認ください。
・洋食・和食（レストラン）から選べるご朝食
元日は、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、宴会場にてご提供）
■ご予約・お問い合わせ：03-3943-7070（12:00～18:00）

年末年始ステイプラン 特設ページ URL：https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/newyear2026/
プランの詳細なご案内のほか、年末年始のご滞在中にお楽しみいただけるイベントも紹介しております。

ホテル椿山荘東京とは

三重塔移築百周年

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佇むホテルです。
庭園のシンボルである 三重塔「圓通閣（えんつうかく）」は、1925 年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025 年に 100 周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。
また、「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、「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 8 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。

藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式 HP　　URL：https://www.fujita-kanko.co.jp

〈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、橋本

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：木村（080-4652-4168）高橋（080-8884-6040）藁科　Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。