

## 庭園で同時に咲き誇る“椿”と“桜”の華やかな景色をイメージした 「春のお花見ランチ&ディナービュッフェ」を 2月11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提供開始～



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、厳選された旬の美味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、2025年2月11日（火・祝）よりご提供いたします。また、同日から同ディナービュッフェと朝食付きのステイプランもご提供いたします。

当ホテルの庭園は、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本の椿が咲き誇ります。また、2月になると早咲きの河津桜や寒緋桜などが開花するなど、“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。

その後、桜は4月中旬頃にかけて約20種100本が順に見頃を迎え、庭園を鮮やかにピンク色に染めまします。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”も楽しめます。

### ◇春らしい桜色の華やかさ、旬の食材が並ぶビュッフェでお花見気分を楽しんで

ランチビュッフェ限定メニューでは、桜花を入れて香り豊かに仕上げた「桜香る魚介のラザニア」や、2種のソースでお楽しみいただける「ビーフステーキ グレービーソースとフルーツソース」、デザートには桜の香りやベリーのおいしさをたっぷり味わっていただけるスイーツをご用意いたしました。

ディナービュッフェ限定メニューには見た目にも華やかな「春の彩海鮮ミニちらし」、当ホテル人気メニュー「サーロインのローストビーフ グレービーソースとフルーツソース」や、チケット制の特別メニュー「牡丹海老の油霜握り寿司と白海老」など贅沢な美味をお楽しみいただけます。

また、「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」や「牛肉の柔らか煮込み 桜みそ風味」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、ランチ・ディナー共通で多数登場いたします。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いたします。

ぜひお好みのメニュー、時間帯をお選びください。

ドリンクは、ランチビュッフェ限定の甘酸っぱい「ノンアルコールフラワーシードル」などのほか、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ので、お食事の前後には日本庭園にも足をお運びください。

## 概要

### 春のお花見ランチ&ディナービュッフェ 2025

- 期間 : 2025年2月11日(火・祝)～4月2日(水)  
※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下さい。)
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : <ランチビュッフェ>  
2月11日(火・祝)～3月20日(木・祝)
  - ・大人 WEB予約 8,000円/電話予約 9,000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21日(金)～4月2日(水)
  - ・大人 WEB予約 10,000円/電話予約 11,000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11日(火・祝)～3月20日(木・祝)
  - ・大人 WEB予約 11,500円/電話予約 12,500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21日(金)～4月2日(水)
  - ・大人 WEB予約 13,000円/電話予約 14,000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「牡丹海老の油霜握り寿司と白海老」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。  
○ランチのみ ◎ディナーのみ

### <和食>

- ・たっぷり春キャベツと房総ポークの豚汁 椿油の香りを添えて ○
- ・春の彩海鮮ミニちらし ◎
- ・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
- ・牡丹海老の油霜握り寿司と白海老（※大人用/チケット引き換え制）◎
- ・椿油入りオイルで揚げた 海老と春野菜の天麩羅 ◎ など

### <洋食>

- ・キャベツとタケノコ、浅利のクリームスープ
- ・桜香る魚介のラザニア ○
- ・広島県産レモンを使用した 鶏肉の塩レモン焼き
- ・ビーフステーキ グレービーソースとフルーツソース ○
- ・サーロインのローストビーフ グレービーソースとフルーツソース ◎ など

### <中華>

- ・桜海老が香る熱々もち米焼売
- ・牛肉の柔らか煮込み 桜みそ風味
- ・桜海老 XO 醬の焼きビーフン

### <デザート>

- ・煌めく炎の演出！チェリージュビレ ◎
- ・つばき茶のシフォンケーキ さくらクリーム
- ・抹茶のパンナコッタとレアチーズ ベリーカクテルの3重奏
- ・ロールケーキ フラワー飾り 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。

※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/spring-flowerviewing-lunchdinner-buffet2025/>



## ステイプラン 概要

### 《夕・朝食付き》「春のお花見ディナービュッフェ」ステイ

- 期間：2025年2月11日（火・祝）～4月2日（水）  
※イベント開催日（期間中、特定日開催）
- 料金：プライムスーパーシアシティ/ガーデンビュー（45㎡）  
1室2名様ご利用時  
81,100円～  
※消費税・サービス料（15%）込み、宿泊税別
- 内容：・ご夕食：春のお花見ディナービュッフェ  
・選べるご朝食（洋食・和食レストラン）

■予約・お問い合わせ：03-3943-0996（9:00～20:00）

■URL：<https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10150898>



## 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：片野、須賀  
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、木村、藁科  
TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp](mailto: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」をお願いいたします。