

冬の絶景「森のオーロラ」とともに楽しむ華やかな美食の宴

「イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～」 11 月 20 日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、冬の厳選食材を贅沢に使用した華やかな料理が並ぶ「イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～」を 2025 年 11 月 20 日（木）より開催いたします。

◇人気のローストビーフや寿司、三重塔移築 100 周年を記念した特別メニューも堪能

イヤーエンドビュッフェは、11 月・12 月の記念日ディナーや年末のご家族・同僚との集まりに最適なイベントとして毎年ご好評をいただいております。特別な夜にふさわしい料理の数々を、心を込めてご用意し、皆さまをお迎えいたします。

和・洋・中の料理が揃うお食事コーナーでは、シェフが目の前でカッティングする「サーロインローストビーフ」や「握り寿司」が登場。さらに今年は、三重塔移築 100 周年を記念し、三重塔の故郷・東広島の銘酒「賀茂鶴」を使用した「鰯しゃぶ」もお楽しみいただけます。そのほか、「茄子の鴨炊き」や「アンコウのロースト」など、冬の味覚を存分に味わえるメニューをご用意しました。

また、チケット制の特別メニューとして、大人の方には「たらば蟹の握りとずわい蟹の握り食べ比べ」をご提供。ビールや日本酒などお好みのドリンクとともに、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、お食事会場では生演奏が雰囲気盛り上げます。お食事後は、庭園に広がる幻想的な「森のオーロラ」と「東京雲海」の夜景を眺めながら、心に残る特別な時間をお楽しみください。

◇ホリデースイーツやお子様限定デザートで華やかな締めくくりを

デザートコーナーでは、ホリデーシーズンを彩る「ブッシュ・ド・ノエル」や「シュトーレン」などの伝統スイーツに加え、フルーツをふんだんに使ったケーキやグラスデザートなど、多彩なラインナップをご用意しています。お子様限定にて、自分で飾りつけを楽しめるデザート「シュークリームツリー」やプチギフトもご用意。ご家族での思い出作りとしても、特別なひとときを贈ります。

概要

イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～

- 期間 : 2025 年 11 月 20 日 (木) ～12 月 27 日 (土)
※特定日開催。開催日の詳細は下記 URL をご参照ください。
- 予約方法 : WEB 予約限定
- 時間 : 18:00～20:00／18:30～20:30
※お食事時間は日により異なります。
※お食事開始時間の約 30 分前より受付いたします。
- 会場 : 宴会場
※受付場所・会場の詳細は下記 URL をご参照ください。
- 料金 : ・ 大人 (13 歳～) 13,000 円 (11 月 20 日～12 月 10 日)
15,000 円 (12 月 14 日～12 月 27 日)
・ 小学生 (6～12 歳) 5,700 円
・ 幼児 (3～5 歳) 3,300 円
※消費税・サービス料込み
※事前カード決済で承ります。
- 内容 : 以下はメニューの一例です
<洋食>
 - ・ オリジナルサラダステーション
～お好みドレッシングとコンディメンツで楽しむ、オンリーワンサラダ～
 - ・ トラウトサーモンのバジルマリネ 抹茶香るマスカルポーネチーズ
 - ・ チキングランティース グリビッシュソース添え
 - ・ 河豚のエスカベッシュ
 - ・ アイスバインとソーセージ
 - ・ アンコウのロースト 甘酸っぱい玉ねぎのプレゼ
 - ・ ホテル椿山荘東京伝統の特製ビーフシチュー
 - ・ 魚介とマッシュルームのアヒージョ
 - ・ サーロインローストビーフ
ローズマリークリームソースとグレービーソース&レフォール
(お客様の目の前で仕上げるライブキッチンメニュー) 等<和食>
 - ・ たらば蟹の握りとずわい蟹の握り食べ比べ
※大人用/チケット引き換え制
 - ・ 合鴨炭火焼きと九条葱の鴨南蛮蕎麦
 - ・ 鰯しゃぶ
 - ・ おまかせ握り寿司 3 種
 - ・ 茄子の鳴炊き
 - ・ 河豚白子鍋 黄金柚子胡椒添え 等<中華>
 - ・ 熱々火鍋
 - ・ 木耳のピリ辛和え
 - ・ 海鮮のチリソース<デザート>
 - ・ 煌めく炎の演出！サバランのシロップ漬け
 - ・ ブッシュ・ド・ノエル
 - ・ シュトーレン
 - ・ ミックスベリータルト
 - ・ ベイクドチーズケーキ
 - ・ シュークリームツリー

※小学生と幼児のお子様限定/チケット引き換え制 等

<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、日本酒、焼酎、ウイスキー、季節のおすすめカクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク、シロップ各種

※国内外の状況および仕入れ状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。

■お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/yearend-buffet2025/>



《タ・朝食付き》「イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～」ステイ

- 期間 : 2025 年 11 月 20 日 (木) ～12 月 27 日 (土)
※ビュッフェ開催日のみ
- 料金 : プライムスーペリア シティ/ガーデンビュー (45 m²)
1 室 2 名様ご利用時 85,100 円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・イヤーエンドビュッフェ チェックイン日 18:00～
・選べるご朝食 (洋食・和食レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
- URL : <https://go-fujita-kanko.reservation.jp/ja/hotels/fkg001/plans/10174354>
9 月 24 日 (水) 12:00 より販売開始



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。



100
三重塔移築百周年

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：須賀
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」をお願いいたします。