

春を味わい尽くす、色鮮やかなビュッフェが登場

「春のランチ&ディナービュッフェ」を2月11日よりスタート

～庭園では“椿”“桜”“東京雲海”が彩る春景色を楽しめる～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区、総支配人：千尋智彦）は、庭園が桜と椿で彩られる時期に合わせ、春の訪れを華やかに楽しめる「春のランチ&ディナービュッフェ」を、2026年2月11日（水・祝）より開催いたします。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月上旬の早咲きの河津桜にはじまり、寒緋桜や雅桜、ソメイヨシノなど4月中旬頃にかけて約20種100本の桜が順に見頃を迎え、春ならではの豊かな色彩に包まれます。庭園演出「東京雲海」の真っ白なミストとともに桜を楽しむ昼の花景色、桜と「東京雲海」のライトアップが重なり合う幻想的な「夜桜雲海」など、1日の中でも移りゆく景色をお楽しみいただけます。

さらに、1~3月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”を同時期に愛でられる、都内でも稀有な庭園です。

◇春を告げる旬食材とともに楽しむ、華やかな季節のビュッフェを

桜海老や春野菜、旬の魚介など、春の訪れを感じる食材をふんだんに取り入れた彩り豊かなメニューをご用意いたしました。

ランチでは、ロゼスパークリングワインでの乾杯にはじまり、海鮮を贅沢にあしらったちらし寿司や2種類のソースで味わえるビーフステーキ、本格的な麻婆豆腐などのメイン料理に加え、桜豆腐や宇治抹茶蕎麦、生ハムとマンゴーのバラの香り添えなど色鮮やかなメニューが出揃います。会場の大きな窓から望む庭園の景色とともに、ゆったり2時間のランチタイムをお過ごしいただけます。

ディナーではさらに、シェフがご提供するローストビーフや椿油入りの油で目の前で揚げる海老と春野菜の天麩羅など、ライブキッチンでご用意する贅沢なメニューも充実。特別メニューとして、お一人様1皿限定の「牡丹海老の握り寿司と白海老磯海苔巻き」をご用意し、春ならではの旬の旨みも存分にお楽しみいただけます。

デザートコーナーには、椿茶と桜を合わせたやさしい味わいのシフォンケーキをはじめ、宇治抹茶のティラミスやこだわり卵のカスタードプリンなどの多彩なスイーツやアイスなどが並びます。ディナー限定として、ワッフルフルーツサンドや温かいチェリージュビレ、ライブキッチンで仕上げるショートクリームなど、夜ならではの贅沢なデザートもご堪能いただけます。

お食事とともに、昼は椿と桜が咲く庭園を散策し、夜はライトアップと東京雲海が織りなす幻想的な「夜桜雲海」を観賞する、彩り鮮やかな春のひとときをお楽しみください。

概要

春のランチ&ディナービュッフェ

■期間 : 2026年2月11日（水・祝）～4月12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。

■予約方法 : WEB予約限定
※事前カード決済で承ります。

■時間 : ランチ：12:00～14:00／12:30～14:30 ※120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。

■会場 : バンケット棟 奨会場

■料金 : **ランチビュッフェ**
・大人 平日 8,500円／土日祝 10,000円
・小学生 平日 3,500円／土日祝 4,500円
・幼児（3歳～） 平日 2,500円／土日祝 3,000円
ディナービュッフェ
・大人 平日 11,500円／土日祝 13,000円
・小学生 平日 5,000円／土日祝 6,000円
・幼児（3歳～） 平日 3,000円／土日祝 3,500円
※消費税・サービス料込み

■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「牡丹海老の握りと白海老磯海苔巻き」を、小学生・幼児のお子様にはプチギフトを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＞

- ・海鮮バラちらし寿司○
- ・春の彩りミニ海鮮ちらし(4種) 鮪と鯛の紅白ちらし/サーモンとツブ貝の二色ちらし/穴子と錦糸卵のちらし/蟹と蟹味噌の華ちらし◎
- ・春芽とうるいの桜白和え
- ・宇治抹茶蕎麦
- ・ライブキッチン 椿油を入れた油で揚げる 海老と春野菜の天麩羅◎ など

＜洋食＞

- ・金目鯛のサラダ仕立て レモンバーベナのジュレと赤いドレッシングとともに
- ・生ハムとマンゴー バラの香りを添えて
- ・ビーフステーキ グレービーソースとフルーツソース。
- ・桜とオレンジ香る魚介のブイヤベース◎
- ・ライブキッチン サーロインローストビーフ グレービーソース&フルーツソース◎
- ・ライブキッチン ニヨッコフリット（イタリア風揚げパン）◎ など

＜中華＞

- ・肉厚生木耳の桜海老 XO醤風味
- ・大山鶏の葱生姜ソース
- ・緑茶ポークのチャーシュー
- ・牛肉の紹興酒煮込み
- ・黄にらと葱の香港焼きそば
- ・本格的な四川風麻婆豆腐

＜デザート＞

- ・チェリージュビレ バニラアイス◎
- ・ワッフルフルーツサンド◎
- ・椿茶のシフォンケーキと桜クリーム



- ・こだわり卵のカスタードプリン
- ・ライブキッチン 会場で仕上げる作りたてショートクリーム◎ など

<ドリンク>

ランチ：乾杯用ドリンク（ロゼスパークリングワインまたはノンアルコールシードル1杯）
 フリードリンク（ノンアルコールカクテル2種、ソフトドリンク各種）
 ディナー：フリードリンク（ロゼ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2種、ノンアルコールカクテル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。

■お問い合わせ：03-3943-5489（10:00～19:00）

■URL : <ランチビュッフェ>

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/spring_bf_lunch2026/

<ディナービュッフェ>

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/spring_bf_dinner2026/



《夕・朝食付き》「春のディナービュッフェ」ステイ

■期間 : 2026年2月11日（水・祝）～4月12日（日）

※特定日開催

■料金 : プライムスエペリア シティ/ガーデンビュー（45 m²）
 1室2名様ご利用時 81,900円～

※消費税・サービス料込み、宿泊税別

■内容 : ・春のディナービュッフェ チェックイン日 18:00～
 ・洋食・和食から選べるご朝食（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/10179609>

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に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925年に東広島から移築され、2025年に100周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、

2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8つのレストランやスパ、38の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、螢など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



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 周年を迎えました。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、お客様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>

ブランドムービー公開中 URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie/>

<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：萩原、長谷川（広）、小田
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。