

2025 年 12 月 11 日

ホテル椿山荘東京

**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ュークリームなど、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」を觀賞する、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 宴会場
- 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◎  
・春芹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 ニョッコフリット (イタリア風揚げパン) ◎ など
- <中華>  
・肉厚生木耳の桜海老 XO 醬風味  
・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ュークリーム◎ 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/](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/](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：プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー（45㎡）

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、蛍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。



100  
三重塔移築百周年

## 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>

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](mailto: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](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。