

洋菓子・和菓子・中華菓子が一堂に！和洋中の各シェフが仕立てるスイーツを堪能

「秋のランチ&スイーツビュッフェ」9 月 24 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、秋の味覚を取り入れた和・洋・中の料理と多彩なスイーツを楽しむ「秋のランチ&スイーツビュッフェ」を、2026 年 9 月 24 日（木）より開催いたします。

◇秋の恵み満載のスイーツをたっぷり味わう、初開催の秋のランチビュッフェ

栗や柿、シャインマスカットなど、多彩な旬の味覚が揃う秋。こうした季節の恵みを、料理だけでなくスイーツでも存分に楽しんでいただきたいという思いから、和・洋・中の料理とスイーツを一度に味わえる秋のランチビュッフェを、当ホテルで初めて開催いたします。

全 23 種類のスイーツのうち 10 種類は、フランス料理・日本料理・中国料理の各シェフが仕立てる秋の味覚を取り入れたオリジナルスイーツです。

フランス料理からは、胡桃と無花果のスイーツタルトや、バニラと南瓜のやさしい甘みのスイーツグラタンが登場。

日本料理からは柿蕨餅の蜜漬けや、マスカルポーネを隠し味にした冷製白汁粉、日本酒「賀茂鶴」のジュレと白和えをあしらった柿とキウイの羽二重など、和の素材に創作性を加えたスイーツをご用意します。

中国料理からは、金木犀が香る塩杏仁豆腐、紅烏龍茶の香りを楽しめるマレーシア風蒸しカステラ、栗入りの蓮の実餡を包み、会場で揚げたてをご提供する胡麻団子が並びます。

ランチメニューには、シャルキュトリーやサラダ、オープンサンドなどの軽やかな前菜をはじめ、クリーミーな味わいのペンネやカレー、具だくさんのミネストローネなど、食べ応えのある洋食をご用意。日本料理では、色とりどりの具材を華やかに散りばめたバラちらしをお楽しみいただけます。中国料理では、本格的な点心や、香辛料の豊かな香りとコクが食欲をそそる麻婆豆腐が登場し、和食や洋食とはひと味違う力強い味わいが、メニューにアクセントを添えます。

◇スイーツの主役に、シャインマスカットの大きなショートケーキを目の前でカッティング

ペストリーシェフが手掛けるデザートの主役は、シャインマスカットを贅沢に飾った、まるでウェディングケーキのような大きなショートケーキです。ライブステーションにて、シェフがお客様の目の前でカッティングし、一皿ずつ取り分けてご提供します。

さらに、その場でクリームを絞って仕上げるモンブランも登場。栗本来のやさしい甘さとなめらかな口当たりのマロンクリームに、大きな栗の蜜煮とサクサクとしたメレンゲを合わせ、異なる食感の重なりを出来たてでお楽しみいただけます。

そのほか、カヌレやオペラ、旬の果実を使用したタルトなど、本格的な洋菓子も取り揃えます。

ご家族やご友人とのお食事、女子会など、さまざまなシーンで、和・洋・中の料理とスイーツを 120 分間 ゆったりとご堪能ください。

「秋のランチ&スイーツビュッフェ」 概要

- 期間 : 2026 年 9 月 24 日 (木) ~10 月 30 日 (金)
※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 : 12:00~14:00
※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 9,800 円
・小学生 4,500 円
・幼児 (3 歳~) 3,000 円
※消費税・サービス料込み
※事前カード決済にてご予約を承ります。
- 内容 : <洋食>
 - ・フレッシュサラダとオープンサンドイッチ
 - ・シャルキュトリーとグリル野菜 メイプルとクルミのドレッシング
 - ・具沢山 ミネストローネ
 - ・茸とサーモンのクリームペンネ
 - ・マイルドビーフカレー&スチームライス
 - ・トリュフオイル香るポークとオリーブのトマト煮<和食>
 - ・豊年揚げ 雲飴掛け
 - ・茸蕎麦
 - ・バラちらし<中華>
 - ・ベジタブル麻婆豆腐
 - ・鶏のアジアンチリソース
 - ・点心 蒸籠蒸し<洋菓子>
 - ・大きなショートケーキ シャインマスカット (ライブキッチン)
 - ・搾りたて栗のモンブラン (ライブキッチン)
 - ・オペラ
 - ・カヌレ・ド・ボルドー
 - ・抹茶と栗のロールケーキ
 - ・バスクチーズケーキ
 - ・胡桃と無花果のスイーツタルト
 - ・バニラ香る南瓜とレーズンのグラタン
 - ・大学芋
 - ・りんごタルト
 - ・柿・葡萄・無花果のタルト
 - ・南瓜プリン
 - ・各種コンディメンツ (クッキー、マシュマロ、各種フルーツ、ソース、トッピング類)
 - ・フルーツゼリー2 種
 - ・アイス 2 種<和菓子>
 - ・柿とキウイの羽二重 黒糖胡桃 賀茂鶴ゼリージュレ

- ・おはぎ（あんこ・きなこ）
- ・柿蕨餅 蜜漬け
- ・冷製白汁粉 水羊羹 ハニーステビア

<中華菓子>

- ・紅烏龍茶が香るマレーシア風蒸しカステラ（ライブキッチン）
- ・胡麻団子 栗入り蓮の実餡（ライブキッチン）
- ・塩杏仁豆腐 金木犀ソース

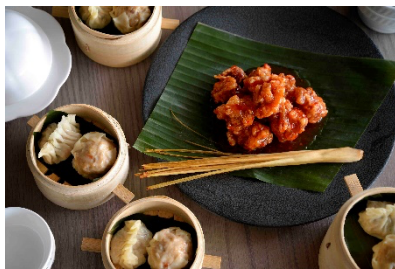
<フリードリンク>

ソフトドリンク（コーヒー・紅茶・ハーブティー・グリーンティーマスカット・プレミアムストレートジュース）

※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/autumn-bf2026/>



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

<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・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。