

人気メニューやホテル伝統の料理が一堂に集まった“オールスタービュッフェ” 「ゴールデンウィークディナービュッフェ」を5月3日より提供

～ご家族で楽しめるテーブルマナー教室やパン・スイーツ作り教室も開催～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、「ゴールデンウィークディナービュッフェ」を5月3日（水・祝）より提供いたします。

また、ホテルスタッフが講師となってテーブルマナーを教える「家族で楽しむテーブルマナー教室」、毎年恒例となっている「家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチ」もゴールデンウィークに開催いたします。

◇人気メニューやホテル伝統の料理のほか、復刻メニューやオンラインストアで人気のメニューも登場！

人気のローストビーフや鮑・蛤などを盛り合わせた「海鮮石焼酒蒸し」などの贅沢なメニューや、伝統の味「米茄子の鳴炊き」、復刻メニューとなる「合鴨鉄焼き」や「鰯のつみれ汁」をご用意しました。

また、70年に渡り歴代の総料理長がレシピを継承してきた欧風ポークカレーやチキングリーンカレー、海鮮や牛時雨煮など7種の「ひとくち丼」など、豊富な種類からお好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます。そのほか、オンラインストアで人気のギフト商品「銀鱈西京焼き」もご賞味いただける“オールスタービュッフェ”となっております。

そして、デザートには新緑や蛍、涼夏、色づく秋など庭園を彩る七つの季節をイメージしたカラフルなシュークリームほかフォトジェニックな品々も。大人からお子様までお楽しみいただけます。

◇国家資格を持つホテルスタッフからテーブルマナーを学べる「家族で楽しむテーブルマナー教室」

ナイフとフォークで食事するレストランや、かしこまったお席に欠かせないテーブルマナー。小学生以上のお子様を持つご家族向けにテーブルマナー教室を開催いたします。

当日は、国家資格の「日本ホテル・レストランサービス技能協会認定 1級レストランサービス技能士」を持つホテルスタッフが講師となり、大人用のナイフやフォーク、ナプキンの使い方、イスの座り方など、お食事を美味しく楽しむためのマナーを丁寧にお伝えします。

その他、コック帽を身に付け、パン屋さん気分で、パンやマフィンを作る体験教室はいかがでしょう。ホテルのコックと一緒にパンの成形やマフィン作りをサポートいたします。作ったパンやマフィンはお土産としてお持ち帰りいただけます。

概要

ゴールデンウィークディナービュッフェ

- 期間 : 2023年5月3日(水・祝)～5月7日(日)
- 時間 : 17:00～19:00 / 18:00～20:00 (120分制)
※事前予約制
※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
- 料金 : <WEB予約>
大人 13,500円
小学生 5,700円
幼児(3歳～) 3,300円
※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※電話でのご予約も承っております。料金は下記URLを参照ください。
- 内容 : 和・洋・中ビュッフェ(以下メニュー例)
<洋食>
 - ・柔らか牛タンとゴロゴロ野菜のポトフ
 - ・ホテル椿山荘東京 チキングリーンカレーと欧風ポークカレー
 - ・デミグラスハンバーグ
 - ・カラフルポテトのマカロニグラタン
 - ・サーロインローストビーフ 等<中華>
 - ・紅麴で仕込んだ自家製炙り叉焼
 - ・鱸のトーチー蒸し中華セイロ 等<和食>
 - ・ひとくち丼(海鮮丼、サーモン丼、鰻玉丼、鮎井、牛時雨煮丼など)
 - ・海鮮石焼酒蒸し
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子鳴炊き
 - ・合鴨鋏焼き
 - ・鰯のつみれ汁
 - ・銀鱈西京焼き 等<デザート>
 - ・煌めく炎の演出! フルーツコンポート
 - ・ショートケーキ
 - ・シュークリーム 等<ドリンクフリーフロー>
スパークリングワイン、ビール、赤・白ワイン、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク各種
※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。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/goldenweekbuffet2023/>

《夕・朝食付き》「ゴールデンウィークディナービュッフェ」ステイ

- 期間 : 2023年5月3日(水・祝)～5月7日(日)
- 料金 : プライムスーペリア(45㎡)シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 ¥77,400～
※消費税・サービス料(15%)を含みます。宿泊税は別途申し受けます。
- 内容 : 夕・朝食付き
 - ・ゴールデンウィークディナービュッフェ
 - ・選べるご朝食
洋食: ホテル3階「イル・テアトロ」 6:30～10:30
和食: ホテル2階「みゆき」 7:00～10:00
※和朝食のご提供会場は、日によって変わる可能性があります。
- 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/10091059>

家族で楽しむテーブルマナー教室

- 日程 : 2023年4月30日(日)、5月5日(祝・金)、6日(土)
※最少催行人数に満たない場合や会場都合により中止とさせていただく場合がございます。
※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。
- 時間 : 12:00～14:00
※30分前より受付開始。
※受付場所は、日によって異なります。
- 会場 : 宴会場
- 料金 : <WEB予約>
大人 12,000円
小学生 9,000円
※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※電話でのご予約も承っております。料金は下記URLを参照ください。
※2名様よりご予約を承ります。またお子様のみのご参加はご遠慮いただいております。
※本イベントは小学生以上のお子様を対象です。
- 内容 : お子様も食べやすく工夫した特製フレンチコースをお召し上がりいただきながら、テーブルマナー講習をお受けいただきます。
<テーブルマナーの内容>
 - ・オードブル、スープ、パン、魚料理、肉料理、デザート、コーヒーの召し上がり方
 - ・乾杯のしかた
 - ・食事中の会話について<お食事>
 - ・お料理
特製フレンチコース
オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン・コーヒーまたは紅茶
 - ・お飲物
お料理に合わせて以下ご用意いたします。
大人：ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコール赤・白ワイン 各一杯ずつ
お子様：ジンジャーエール、赤・白グレープジュース 各一杯ずつ
- 参加特典 : ホテル椿山荘東京オリジナル『テーブルマナーブック(ふりがな付き)』
- ドレスコード : 浴衣・サンダル・ショートパンツでのご利用はご遠慮ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/manners-2023gw/>



ゴールデンウィーク 家族で楽しむパン・スイーツ作り体験教室&ランチ

- 期間 : 2023年5月3日(水・祝)～5月7日(日)
- 時間 : 受付(集合) 10:30 / 体験教室 11:00～12:30 / お食事 12:30～14:00
※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 : 宴会場
- 料金 : <WEB予約>
大人 10,500円
小学生 6,000円
幼児(3歳～) 5,000円
※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※電話でのご予約も承っております。料金は下記URLを参照ください。

- 内容 : <体験教室>
パン・2種類のマフィン作り（ベリー、おいも&キャラメル）
※パン作りは主に成形体験となります。
※食材等のお持込はご遠慮ください。
※パンとマフィンには、卵、小麦粉、乳製品を使用しております（取り除き不可）。
※衛生面や品質面より、直射日光、高温多湿を避け、涼しいところに保存の上、お早めに（2日以内）お召し上がりください。
<お食事>
お料理／和・洋ビュッフェ
お飲物／フリードリンク（ソフトドリンク各種）
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489（10:00～19:00）
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/gw2023_workshop/

ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えました。

「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、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

267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：西山、二野宮、橋本
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：戸田、松野、薫科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.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」でお願いいたします。