

美食の旅をテーマに、伝統・人気メニューで1年を締めくくる
「イヤーエンドディナービュッフェ ～森のオーロラと東京雲海～」
11月24日よりスタート

～ビュッフェと選べる朝食がセットになったステイプランも提供～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、1年の締めくくりのふさわしい、厳選された食材をふんだんに使用した「イヤーエンドディナービュッフェ ～森のオーロラと東京雲海～」を2023年11月24日（金）より提供開始いたします。また、ご家族や大切な方と一緒に、ゆっくりとしたお時間をお過ごしいただける同ビュッフェと朝食付きのステイプランもご提供いたします。

イヤーエンドディナービュッフェは、ホテル椿山荘東京の4大ディナービュッフェのひとつで（ほか、桜ディナービュッフェ・ほたるのタベ ディナービュッフェ・お正月ディナービュッフェ）、毎年数多くのお客様にお楽しみいただいています。お食事後は、庭園にて冬の絶景「森のオーロラ」と「東京雲海」をお楽しみください。

◇欧州を中心とした世界各国の料理が集合！1年の終わりに美食の旅をご堪能いただけます

和・洋・中の料理が並ぶお食事コーナーには、「サーモンのパイ包み焼き（ノルウェー）」や「アヒージョ（スペイン）」といった欧州各国の料理が並ぶほか、半世紀以上に渡り提供されている「米茄子の鳴炊き」や、「特製ビーフシチュー」など当ホテルの伝統の味や、毎年人気の「サーロインローストビーフ」に「鰯しゃぶ」、中国料理調理長 特製「牛肉の柔らか黒酢煮込み」が登場。まるで世界各国を旅したような料理をご堪能いただけます。

デザートコーナーでは、目の前でフランベの青い炎が浮かぶ演出が楽しめる「キルシュのフランベ」をはじめ、「ブッシュ・ド・ノエル」やドイツの伝統的なパン菓子「シュトーレン」などホリデーシーズンにぴったりのデザートをお楽しみいただけます。

また、バラエティー豊かなビュッフェメニューのほか、特別メニューとして、大人の方には「タラバ蟹と紅ズワイ蟹の握り寿司 食べ比べ」を、小学生・幼児のお子様には「ホテルオリジナル スイーツバッグ」と自分だけのクリスマスツリーパンケーキが作れる「作ろう！ツリーパンケーキ」をご用意しております。

◇ドリンクコーナーでは、「森のオーロラ」にちなんだこの時期だけのオリジナルカクテルもご用意

スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール、焼酎、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク各種のほか、庭園演出「森のオーロラ」にちなんだホテルオリジナルカクテル「ブレイクアップ」や欧州各国をテーマとしたドリンクもご用意。ここでしか飲めない味わいをぜひお楽しみください。



概要

イヤーエンドディナービューッフェ

- 期間 : 2023年11月24日(金)～12月27日(水)
※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 : 2023年9月25日(月)12:00より予約受付開始
- 予約方法 : WEB または電話
- 時間 : 18:00～20:00 / 18:30～20:30 / 19:00～21:00
※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 : バンケット棟 宴会場
※受付場所・会場は、バンケット棟3Fインフォメーションデスクにてご案内いたします。
- 料金 : <WEB予約>
 - ・大人(13歳～) 12,500円(月～金) / 14,000円(土日祝)
 - ・小学生(6～12歳) 5,700円
 - ・幼児(3～5歳) 3,300円<電話予約>
 - ・大人(13歳～) 13,500円(月～金) / 15,000円(土日祝)
 - ・小学生(6～12歳) 6,000円
 - ・幼児(3～5歳) 3,500円※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※WEB予約は事前カード決済で承ります。
※国内外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。
※イベントの特性により、個別のアレルギー対応は致しかねます、予めご了承ください。
※写真はイメージです。
- 内容 : 以下はメニューの一例です
<和食>
 - ・タラバ蟹と紅ズワイ蟹の握り寿司 食べ比べ ※大人用/チケット引き換え制
 - ・湯葉と春菊の塩昆布和え
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鴨炊き
 - ・国産ふぐのたたき 敷雲海ポン酢
 - ・鮫鯺の聖護院蕪みぞれ鍋
 - ・鮑といたや貝の宿借り焼き
 - ・鶏炭火焼きと九条葱の鶏南蛮蕎麦
 - ・握り寿司三種 等<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～
 - ・スモークサーモントラウトのディルマリネ ライ麦パンと共に(デンマーク)
 - ・パプリカとクリームチーズのクスクスサラダ(オランダ)
 - ・バニラ風味の南瓜のロースト(フランス)
 - ・シェルフイッシュの黒ビール蒸し(ベルギー)
 - ・コールドビーフのマリネサラダ ヨーグルトの“タラトール”ソース(ブルガリア)
 - ・サーモンのパイ包み焼き レリッシュソース(ノルウェー)
 - ・カシスマスタードのローストポーク “シュヴァインスブラーテン”(オーストリア)
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の特製ビーフシチュー(フランス)
 - ・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(カナダ) 等<中華>
 - ・中国料理調理長 川嶋特製 牛肉の柔らか黒酢煮込み<デザート>
 - ・煌く炎の演出! リンゴのコンポートドイツ産キルシュのフランベ(ドイツ)

- ・ブッシュ・ド・ノエル（フランス）
- ・シュトーレン（ドイツ）
- ・イチゴのショートケーキ（日本）
- ・モンブラン（フランス）
- ・作ろう！ツリーパンケーキ ※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、赤・白ワイン、ビール、焼酎、日本酒、ウイスキー、季節のオリジナルカクテル、ノンアルコールカクテル各種、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/yearend_buffet2023/



《夕・朝食付き》「イヤーエンドディナービュッフェ」ステイ

- 期間：2023年11月24日（金）～12月27日（水）
※ディナービュッフェ開催日のみ
- 予約：2023年9月25日（月）12:00より予約受付開始
- 予約方法：WEBまたは電話
- 料金：プライムスーパーリア（45㎡）シティ/ガーデンビュー
1室2名様ご利用時 79,400円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容：・イヤーエンドディナービュッフェ
・洋食・和食から選べるご朝食（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/10107249>



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」、2023年「iF DESIGN AWARD」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

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：工藤、片野、園部
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：松野、前川、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」をお願いいたします。