

都心の蛍は5月から！

幻想的な蛍と、ホテル伝統のメニューやこの時期だけの特別メニューをお楽しみいただける
「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」を5月17日よりスタート

～ ギフトに使える「ほたるの夕べディナービュッフェ」ギフト券の販売も開始 ～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、2024年5月17日（金）より「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」を開催いたします。

◇蛍に見立てたこの時期だけの特別メニューや、伝統の味、人気メニューが勢揃い！

当ホテルでは、5月中旬頃から庭園にて幻想的な蛍の飛翔をお楽しみいただけます。毎年、同時期に開催する「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」は、幅広い世代のお客様にご好評です。

今年は、和・洋・中からスイーツまで約50種類のバラエティに富んだメニューと、チケット制の特別メニューをご用意。特別メニューでは、大人は「本鮪握り寿司二種 食べ比べ」を、小学生・幼児のお子様はほたる支配人のフードコーナーで「ほたる支配人の焼印入りハンバーガー」「スイーツバッグ&デコレーションシール」「ラムネ飲料」をお楽しみいただけます。

ビュッフェメニューでは、特製ビーフシチューや米茄子の鳴炊きなどの人気料理やホテル伝統のメニューのほか、蛍見立てのタピオカ入り春雨とクコの実のサラダや雲海ほたる蕎麦など蛍に見立てたこの季節しか味わうことができないメニューも登場。スイーツは、目の前で仕上げるピスタチオのモンブランや、煌く炎の演出とともにご提供するピーチのコンポートなど、最後までお楽しみいただけます。

また、フリードリンクの季節のおすすめカクテルは、庭園の水辺や木々と蛍の光をイメージして、ブルーが美しいリキュール「ヒプノティック」とオレンジジュースを使用した「蛍の光」や、グリーンアップルシロップとスライスレモンを使用したノンアルコールカクテル「蛍のすみか」など4種をご用意しております。



お食事の後は、庭園にて蛍と東京雲海の幻想的な共演をお楽しみください。

◇大切な人へのプレゼントに、「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」ギフト券の販売をスタート！

「ほたるの夕べ」70周年を記念し、「ほたるの夕べディナービュッフェ」のお食事のご招待にご利用いただけるギフト券を販売いたします。

大切な人へのプレゼントや、記念をお祝いしたプレゼントとしてぜひご使用ください。

ホテル椿山荘東京オンラインストアのほか、ホテル棟3階のホテルフロント、バンケット棟3階の会計室でお買い求めいただけます。

概要

ほたるの夕べ ディナービュッフェ

- 期間 : 2024年5月17日(金)～6月30日(日)
※期間中、特定日開催
- 時間 : 18:00～20:00 / 18:30～20:30
※食事時間は日により異なります。
※受付はお食事開始時間の約30分前より開始いたします。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
※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。
- 料金 : 《WEB予約》
大人 (月～木) / 13,500円、(金～日) / 15,500円
小学生 6,500円
幼児(3歳～) 4,000円
《電話予約》
大人 (月～木) / 14,500円、(金～日) / 16,500円
小学生 6,800円
幼児(3歳～) 4,200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。
- 内容 : 和・洋・中ビュッフェ 約50種(以下はメニューの一例です)
《洋食》
 - ・蛍に見立てた煌めきオリーブオイルとアマニオイルのエノキペペロンチーノ
 - ・蛍見立てのタピオカ入り春雨とクコの実のサラダ
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の特製ビーフシチュー
 - ・サーロインローストビーフ グレービーソース など《中華》
 - ・中国料理調理長 川嶋特製 手包み焼売
 - ・ふかひれ入り 餡かけ海鮮チャーハン《和食》
 - ・本鮪握り寿司二種 食べ比べ(中トロ・漬け赤身)
※大人用/チケット引き換え制
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き
 - ・鹿児島県枕崎産鰹のたたき 雲海ポン酢掛け
 - ・冷やし煮物 蛍見立ての冬瓜釜盛り
 - ・雲海ほたる蕎麦 など《デザート》
 - ・目の前で仕上げる ピスタチオのモンブラン
 - ・煌く炎の演出! ピーチのコンポート
 - ・ミックスベリータルト など※幻想的な炎の演出は、お食事開始から約60分後に演出を開始いたします。
- 《お子様特別メニュー》
小学生・幼児のお子様には、ほたる支配人のフードコーナーでお楽しみいただける「ほたる支配人の焼印入りハンバーガー」「スイーツバッグ&デコレーションシール」「ラムネ飲料」をチケット制にて3種ご用意しております。
また、小学生・幼児のお子様全員&お申込みのグループ毎に、「ほたるの夕べ 70周年記念ガイドブック」を1冊、プレゼントしております。

《フリードリンク》

- ・アルコール各種
- ・季節のおすすめカクテル4種
チェリープラム・ジンフィズ
蛍の光
蛍のすみか（ノンアルコール）
フローラル・ウォーター（ノンアルコール）
- ・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/fireflies_dinner_buffet2024/



《夕・朝食付き》「ほたるの夕ベディナービュッフェ」ステイ

■期間：2024年5月17日（金）～6月30日（日）

※期間中、特定日

■料金：プライムスーパーリア シティ/ガーデンビュー（45 m²）

1室2名様ご利用時 83,500円～

※消費税・サービス料（15%）込み、宿泊税別。

■内容：・ほたるの夕ベディナービュッフェ

・選べるご朝食（洋食・和食レストラン）

■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/10128012>

「ほたるの夕ベディナービュッフェ」ギフト券販売

■販売期間：5月31日（金）12:00まで

■販売価格：1枚 15,500円（消費税・サービス料（15%）込み）

※本券1枚につき1名様にご利用いただけます。

※券面に金額が入らないギフト券です。

※ギフト券でのご予約はお電話でのみ受け付けます。

※ご予約状況により、ご希望の日時にご予約いただけない場合がございます。

■購入：オンラインストア、ホテル棟3階 ホテルフロント、バンケット棟3階 会計室

■オンラインストア URL：<https://store.hotel-chinzanso-tokyo.jp/products/hotarugiftticket>

■ご利用方法：①予約センターへお電話。「ギフト券」ご利用の旨をお申しつけください。

②ご予約の当日、受付にギフト券をご持参ください。

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。

③会場でお食事をお楽しみください。

④お食事後、庭園で蛍観賞と東京雲海をお楽しみください。

■URL：<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/eventgift/>



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、森のような庭園の中に建つホテルです。

「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、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

266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：吉田、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：松野、平井、藁科
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。