

この時期だけ、初夏の食材が集まるビュッフェ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」5月16日よりスタート

～都心のほたるは5月中旬から、庭園内に新たな蛍観賞スポット「ほたる^{ざか}坂」も登場！～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、2025年5月16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。

◇幻想的な蛍の舞とともに楽しむ、美食の饗宴を

当ホテルの庭園では、5月中旬頃から幻想的な蛍の飛翔をお楽しみいただけます。同時期に開催し、毎年幅広いお客様にご利用いただいている「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」では、初夏ならではの味わいや毎年人気のメニューなどをふんだんに取り揃えた贅沢なビュッフェをお楽しみいただけます。

今年は、和・洋・中からスイーツまで約50種類以上のバラエティ豊かなメニューと、チケット制の特別メニューをご提供いたします。また、庭園内の三重塔が東広島から移築されて本年100周年を迎えることを記念し、広島県の名産を使用したお料理も登場いたします。

お一人様1点のチケット制料理として、大人の方は「本鮪握り寿司2種食べ比べ」を、小学生や幼児のお子様は「ほたる支配人焼印入りハンバーガー」と「ラムネ」、オリジナルガイドブック入り「スイーツバッグ&デコレーションシール」をお楽しみください。

ビュッフェメニューでは、広島・東広島の名物料理の「美酒鍋」や、爽やかな酸味が特徴の塩レモンを利かせた「トムヤムクン」、四川伝統の香り高いソース仕立ての「牛すね肉の花山椒ソース」などのメニューが初登場します。スイーツは、目の前で仕上げる「レモンのモンブラン」や、「マンゴーとパタフライピーのゼリー」など約15種類が並びます。

また、フリードリンクの季節のおすすめカクテルは、庭園の水辺をイメージした、ブルーの色が美しいリキュールを使用した「ブルーラグーン」や広島県のはっさくで作られたリキュールを使用した「蛍の光」。そのほか、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種をご用意いたします。

お食事後には蛍の幻想的な光に包まれる庭園での散策で、ビュッフェとともに心に残るひとときをお楽しみください。

◇新たな蛍観賞スポット「ほたる坂」誕生！

今年から新たな蛍観賞スポットとして、庭園内・古香井付近に「ほたる坂」が誕生します。「ほたる坂」は、庭園内の蛍の観賞スポットである「ほたる沢」のすぐ横に新たに開通する園路で、静寂の中で蛍が舞う幻想的な光景を間近にお楽しみいただける特別な場所です。

また、庭園全体が深緑に包まれる涼夏の季節や、紅葉の美しい季節にも、新たな視点からの絶景をお楽しみいただける場所として、永く愛していただけるようお願いを込めて新設いたします。

ほたる坂 概要

今年から庭園内に新しい蛍観賞スポット「ほたる坂」が誕生。幻想的に舞う蛍をご覧ください。

- 期間 : 2025年5月16日(金) 開通～通年
- 会場 : 庭園内 古香井付近
※画像は蛍舞う季節のイメージです。

ほたるの夕べ ディナービュッフェ 概要

- 期間 : 2025年5月16日(金)～6月29日(日)
※期間中、特定日開催
※開催日程は変更となる場合がございます。
※最少催行人数に満たない場合や、会場都合により中止となる場合がございます。
- 時間 : 18:00～20:00 / 18:30～20:30 / 19:00～21:00
※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 : 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
※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※WEB予約限定。事前カード決済で承ります。
- 内容 : 和・洋・中ビュッフェ (以下はメニューの一例です)
《和食》
 - ・本鮪握り寿司二種 食べ比べ (中トロ・霜降り漬け赤身)※大人用/ チケット引き換え制
 - ・美酒鍋
 - ・茄子の鳴炊き
 - ・冷やし煮物 蛍見立ての冬瓜釜盛り
 - ・雲海おろしうどん など《洋食》
 - ・～お客様の目の前で仕上げるライブキッチンメニュー～サーロインローストビーフ グレービーソース
 - ・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
 - ・塩レモンを利かせたトムヤムクン
 - ・かまぼこのピンチョス など《中華》
 - ・牛すね肉の花山椒ソース
 - ・海老の漁師風
 - ・蓮の葉蒸しご飯《デザート》
 - ・目の前で仕上げる レモンのモンブラン
 - ・カボチャのクレームブリュレ
 - ・マンゴーとバタフライピーのゼリー など

《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」焼印入りハンバーガーとラムネ、「オリジナルガイドブック入りスイーツバッグ&デコレーションシール」をチケット制にてご用意をしております。

《フリードリンク》

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、季節のオリジナルカクテル、ソフトドリンク各種

※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。

※最少催行人数に満たない場合、また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。

※配席はホテル一任です。

※お食事会場から虫はご覧いただけません。

※気象条件により虫をご覧いただけない場合がございます。

※6月中旬以降の虫は、ビオトープでご覧ください。

- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/fireflies_dinner_buffet2025/



「ほたるの夕べディナービュッフェ」ギフト券販売

- 販売期間 : 5月16日(金) 12:00 まで
- 販売価格 : 1枚 15,500円
※消費税・サービス料(15%)を含みます。
※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承ります。
※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 URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/eventgift/>



ステイプラン 概要

《夕・朝食付き》「ほたるの夕べ ディナービュッフェ」ステイ

- 期間 : 2025年5月16日(金) ~ 6月29日(日)
- 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 83,500円~
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別。
- 内容 : ・ほたるの夕べディナービュッフェ
・洋食・和食から選べるレストランでのご朝食
- 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/10157325>



《夕・朝食付き》プライベートホテルナイト

- 期間 : 2025年5月23日(金)～6月8日(日)
- 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 103,100円～
※消費税・サービス料(15%)込み、宿泊税別。
- 内容 : ・日本料理「みゆき」でのご夕食、
お一人様1杯ドリンクのサービス付き
・閉園後の庭園にホテルスタッフがご案内(23:00～23:30)
・洋食・和食から選べるレストランでのご朝食
※本プランは1日3組様限定です。
※庭園へのご案内が夜遅くのため、中学生以上のお客様のみご宿泊可能です。
- 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/10157983>



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佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣(えんつうかく)」は、1925年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025年に100周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。

また、「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、「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。

265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8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。



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周年を迎えます。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、より多くのお客様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、お客様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>



<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：長谷川（広）、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（090-9836-4769）木村（080-4652-4168）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。