

新宿ワシントンホテル

夜景と融合した大人の空間で 心躍るひとときを・・・ 「MANHATTAN TABLE」 待望のディナー営業 1 月 19 日（月）予約開始、2 月 1 日（日）営業開始

新宿ワシントンホテル（東京都新宿区、総支配人：和田 修治）本館 25 階レストラン「MANHATTAN TABLE」（マンハッタンテーブル）は、2026 年 2 月 1 日（日）より「夜景と融合した大人の空間で 心躍るひとときを・・・」をコンセプトにディナー営業をスタート、本日 1 月 19 日（月）より予約受付をスタートいたします。



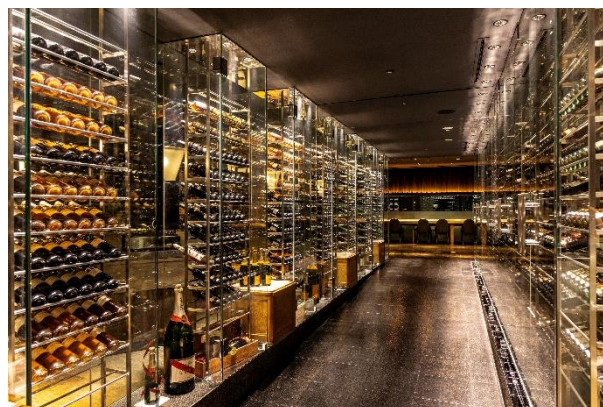
店内イメージ



料理イメージ

本館最上階に位置する当レストランは、煌びやかなワインセラーの廊下を抜けると、一面の大きな窓の向こうに都庁をはじめとする西新宿の夜景が広がり、五感で愉しむ特別なひとときをお過ごしいただけます。夜景を一望できる窓側カウンター席や、グループでゆったりとお寛ぎいただけるテーブル席もご用意しております。

このたびの営業スタートに合わせて、日本の伝統的な食材と四季折々の素材を取り入れた“モダンキュイジーヌ”メニューを 3 コースご用意いたしました。おすすめのコース「Starry ～スターリー～」では、シェアスタイルの華やかなオードブルスタンドから始まり、鰹出汁を効かせたソースとともに味わうオーストラリア産鮑と真鯛、深みのある金山寺味噌が引き立てる黒毛和牛ステーキなどをお愉しみいただけます。また、ソムリエが厳選した数々のドリンクをご用意しております。お客さまのシチュエーションや気分に合わせてご提供する一杯をお料理とともにご堪能ください。



店内イメージ

非日常とリラックスの融合空間で、大切なひととの記念日や会食などに、特別な夜景とともに心温まる至福の時間をお過ごしください。

【コースメニュー】

◎コース名 Twilight ～トワイライト～

◎料金 お一人さま 9,900 円（消費税・サービス料込）

◎提供期間 通年（季節によりメニューが異なります）

◎内容

<2026 年 2 月 1 日（日）～2 月 28 日（土）まで>

・胡麻を纏ったハンガリー産マグレ鴨ロース マスタードのアクセント、ワカサギと香味野菜のマリネ

・鮫鰯・あん肝・自然薯のアンサンブル 鹿児島壺造り黒酢と柚子のバターソース

・国産牛サーロインのグリル 紅くるり大根のコンフィ 西洋わさびソース

・本日のデザート

・桐生酵母の香る国産小麦のプティパン

・コーヒー または 紅茶

・小菓子

◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku/restplan/13959/>



◎コース名 Starry ～スターリー～

◎料金 お一人さま 11,900 円（消費税・サービス料込）

◎提供期間 通年（季節によりメニューが異なります）

◎内容

<2026 年 2 月 1 日（日）～2 月 28 日（土）まで>

・オードブルスタンド 5 品 シェアスタイル

（一例：オニオンスープ、ワカサギと香味野菜のマリネ、ウニのフラン、高知県産『荒木さん家の鰯』低温調理 和の旨味と醤油香る春菊ピューレ、胡麻を纏ったハンガリー産マグレ鴨ロースなど）

・オーストラリア産鮑と真鯛 鰹出汁を効かせたヴァンプラン

・黒毛和牛サーロイン 海老芋のフリット 金山寺味噌

・本日のデザート

・桐生酵母の香る国産小麦のプティパン

・コーヒー または 紅茶

・小菓子

◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku/restplan/16717/>



◎コース名 Meteor～メテオ～

◎料金 お一人さま 13,970 円（消費税・サービス料込）

◎提供期間 通年（季節によりメニューが異なります）

◎内容

<2026 年 2 月 1 日（日）～2 月 28 日（土）まで>

- ・ウニのフラン 昆布出汁のジュレ キャビア飾り
- ・高知県産『荒木さん家の鰯』低温調理 和の旨味と醤油香る春菊ピューレ
- ・淡路島の玉葱でオニオングラタンスープ
- ・国産伊勢海老のブイヤベース サフランの香り
- ・黒毛和牛フィレステーキとフォアグラ トリュフ香るマディラワインと大江戸甘味噌のソース
- ・本日のデザート
- ・桐生酵母の香る国産小麦のプチパン
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子

◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku/restplan/16720/>



※画像はイメージです。

※季節や仕入れ状況などによりメニューが一部変更となる場合がございます。

【MANHATTAN TABLE 概要】

所在地 〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9

新宿ワシントンホテル 本館 25 階

アクセス 各線「新宿駅」より徒歩約 8 分、
都営大江戸線「都庁前駅」より徒歩約 5 分

席数 150 席（ディナー営業は 42 席）

営業時間 17:30～22:30（コースラストオーダー 20:30）

定休日 火曜日・水曜日

TEL 03-3343-3111（代表）

03-3344-6109（レストラン予約：営業 10:00～18:00）

店舗公式 HP <https://www.manhattan-table.com/>

ホテル公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku/>



【藤田観光株式会社について】

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、その後、1955 年に会社を設立しました。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、より多くのお客さま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、お客さま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 : <https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！ : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



【藤田観光株式会社が運営する代表的な施設ブランド】

全拠点の詳細はこちら（<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/facility/>）をご覧ください。

■ WHG 事業：ワシントンホテルやホテルグレイスリーを中心に全 34 拠点

- ・ワシントンホテル 19 拠点（<https://washington-hotels.jp/>）
- ・ホテルグレイスリー 10 拠点（<https://gracery.com/>）
- ・ホテルタビノス 3 拠点（<https://hoteltavinos.com/>） など

■ ラグジュアリー & バンケット事業：ラグジュアリーホテルや婚礼施設、ゴルフ場など全 6 拠点

- ・ホテル椿山荘東京（<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp>） など

■ リゾート事業：温泉リゾートやグランピング施設など全 19 拠点

- ・箱根ホテル小涌園（<https://www.hakone-hotelkowakien.jp/>）
- ・箱根小涌園 天悠（<https://www.ten-yu.com/>）
- ・箱根小涌園ユネッサン（<https://www.yunessun.com/>） など（2026 年 1 月現在）

本件に関するお問い合わせ先

WHG 新宿（新宿ワシントンホテル／ホテルグレイスリー新宿）

企画課 担当：横内、本田

TEL：03-3344-6121（営業：平日 10:00～17:00）

MAIL：kikaku2@shinjyuku-wh.com