

新宿ワシントンホテル
夏の特別ディナー登場
「MANHATTAN TABLE」「鉄板焼 ふじた」で贅沢なひとときを
6月1日（月）より販売スタート

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「MANHATTAN TABLE（マンハッタンテーブル）」とANNEX（別館）1階「鉄板焼 ふじた」では、2026年6月1日（月）～8月31日（月）の期間限定で、それぞれの趣向を凝らした夏の特別メニューをご提供いたします。



Starry ~スターリー~/MANHATTAN TABLE



向日葵 -ひまわり-/鉄板焼 ふじた

本館最上階に位置し、一面の大きな窓越しに都庁をはじめとする西新宿の夜景が一望できる「MANHATTAN TABLE」では、日本の伝統的な食材と旬の素材を取り入れた“モダンキュイジーヌ”を、3種類（トワイライト、スターリー、メテオ）のコースをご用意いたしました。おすすめのコース「Starry ~スターリー~」は、シェアスタイルの華やかなオードブルスタンドに始まり、柚子胡椒を効かせたソースで味わうオーストラリア産鮑とイサキ、鹿児島・壺造り黒酢を用いた赤ワインソースが引き立てる黒毛和牛ステーキなどをお楽しみいただけます。

ANNEX（別館）1階「鉄板焼 ふじた」は、新宿の喧騒を感じさせない落ち着いた大人の雰囲気の中、選び抜かれた食材を鉄板焼でご堪能いただけます。季節の食材を用いた佐賀牛鉄板焼コース「向日葵 -ひまわり-」では、生春巻きと手毬寿司で味わう本鮪や白ワイン蒸しにしたカマスなどをご提供し、メインにはサーロインまたはフィレからお好みでお選びいただける、甘みとコクが際立つ佐賀牛をご用意しております。ライトアップされた中庭を臨むカウンター席で、シェフの技とともにゆったりとした時間をお過ごしください。

夜景や中庭のライトアップとともに、季節の食材を活かした一皿一皿と季節の料理で皆さまの大切なひとときを彩ります。大切な接待や会食、記念日やデートなど、幅広いシーンでぜひご利用ください。

【MANHATTAN TABLE 夏の特別ディナーコース】

■コース名 Starry ～スターリー～

◆華やかなオードブルと黒毛和牛、魚料理など シェフおすすめコース◆

◎料金 お一人さま 11,900 円（消費税・サービス料込）

◎内容

・オードブルスタンド 5 品 シェアスタイル

日本各地の食材をふんだんに使用したメニューをご用意

・オーストラリア産鮑とイサキのソテー アンディーブのオレンジブレゼ 柚子胡椒香るヴァンプランソース

・黒毛和牛サーロイングリル パプリカのピュレ 鹿児島壺造り黒酢の赤ワインソース

・月替わりのデザート

6 月：ココナッツミルクとマンゴーのカタラーナ

7 月：ブランデー香るナッツ&フルーツのカッサータ

8 月：爽やかな酸味のヨーグルトクリームレモンタルト

・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 Twilight ～トワイライト～

◆2 種類の前菜と国産牛、魚料理が愉しめる 全 4 品コース◆

◎料金 お一人さま 9,900 円（消費税・サービス料込）

◎内容（メニュー一例）

・鰻の蒲焼きと米茄子のプレッセ 高知県産仁淀川山椒の香り／

アメリマトマトと白桃のカプレーゼ 大葉香るジェノベーゼソース

・スズキのポワレ 鰹出汁の旨みとトマトの酸味を効かせたナーージュ仕立て

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



■コース名 Meteor ～メテオ～

◆世界三大珍味と黒毛和牛、伊勢海老など豪華食材を使ったフルコース◆

◎料金 お一人さま 13,970 円（消費税・サービス料込）

◎内容（メニュー一例）

・国産伊勢海老のグリル 茗荷と香草バターソース 5 種スパイスのアクセント

・黒毛和牛フィレステーキとハンガリー産フォアグラ トリュフ香るマディラワインと大江戸甘味噌のソース

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



【鉄板焼 ふじた 夏の特別ディナーコース】

■コース名 向日葵 -ひまわり-

◎料金 お一人さま 22,000 円 (消費税・サービス料込)

◎内容

- ・ピュアホワイトコーン 冷製スープ トリュフアクセント
- ・本鮪 2種の仕立て ～生春巻きと手毬寿司～
- ・和牛と野菜 コンソメ煮込み
- ・カマスの白ワイン蒸し ラタトゥイユ添え
- ・本日の焼き野菜
- ・佐賀牛鉄板焼き 100g [サーロイン または ファイル]
- ・東京五郎兵衛醤油香る和牛ガーリックライス または ご飯／赤出汁／香の物
- ・白桃のソルベ フランボワーズのゼリーと共に
- ・コーヒー または 紅茶

◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku-annex/restplan/19542/>



※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/>



【鉄板焼 ふじた 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 ANNEX（別館）1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 33席

営業時間 17:30～22:30（コースラストオーダー 20:30）

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.teppanyaki-fujita.com/>

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



【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>



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