

進化した「東京雲海」と“夕涼み”を楽しむ、夏のごちそう&ホテルステイ

## 目白の森サマーディナービュッフェ「東京雲海～八雲～と夕涼み」 7月3日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、夏の夜を彩る多彩な料理と庭園演出を楽しむ『目白の森サマーディナービュッフェ「東京雲海～八雲～と夕涼み」』を、2026年7月3日（金）より開催いたします。

### ◇和洋中の美食と出来立てのライブ感が揃う、夏のディナービュッフェ

目白の森サマーディナービュッフェは、夏休みを楽しむご家族でのお食事や、ご友人との集まりに最適なディナービュッフェです。

メニューの中には、今夏より進化する霧の庭園演出「東京雲海～八雲～」の開始にちなみ、「八」が入った「勘八の葱生姜酢掛け」や、雲海にちなみ中国語で「雲」の文字が入った「雲白肉片」、雲のような白さが際立つクリーム煮「チキンと夏野菜のフリカッセ」などが登場します。

その他にも洋食では、魚介の旨味を引き出したアクアパッツアや、彩り豊かなシーフードパエリア、じっくりビールで煮込んだビーフカルボナードなど、食べ応えのあるメニューをご用意。さらに、生ハムとマンゴーの冷菜やハーブマリネ、冷製スイートコーンスープなど、夏らしいさっぱりとした一品も取り揃えました。

和食では、茄子の鴨炊きや鶏の竜田揚げ、出汁で味わう天ばら飯茶漬けなど、ほっとする味わいをご用意。中華では、人気の麻辣燙や伝統レンピの餃子など、食欲を刺激するメニューが並びます。

ライブキッチンでは、焼きたての「ステーキ」や、香ばしく焼き上げる「復刻 焼きたて八重洲餃子」を、出来立てならではの音や香りとともにお楽しみいただけます。

デザートコーナーでは、フルーツをふんだんに使用したタルトやゼリーに加え、アイスやシャーベットなど、暑い季節に嬉しいスイーツをご用意。さらに、お客様ご自身で仕上げを楽しめる「マシュマロステーション」も登場します。

ビールやワイン、ひんやり爽やかな「グリーンアップル・モヒート」やブルーの色が涼やかな「ブルーレモン・フラッペ」などのオリジナルカクテルとともに、夏ならではの味わいや楽しみを存分にご体験いただけます。

### ◇食後はテラスへ。進化した「東京雲海～八雲～」彩る夏の夜を

お食事後は、庭園を望むテラスでのひとときをご用意しております。ビュッフェ後半の1時間にはテラスを開放し、一部貸し切りのエリアで、ゲストはドリンクを片手に庭園を眺めながらゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

テラスからは、「東京雲海」をさらに進化させた新演出「東京雲海～八雲～」をご覧いただけます。霧の濃淡や広がりに加え、光や音の演出を組み合わせることで、時間の経過とともに変化するダイナミックな景観を創出。日が長い夏の夕暮れから夜へと移りゆく庭園の表情を、間近でご体験いただけます。

また、ディナービュッフェをお楽しみいただけるステイプランもご用意。夏休みの家族旅行やリフレッシュするひとときに、「東京雲海～八雲～」とともに、食事・空間・時間までもが一体となったホテルステイをご堪能いただけます。

## 概要

### 目白の森 サマーディナービュッフェ 「東京雲海～八雲～と夕涼み」

- 期間 : 2026年7月3日(金)～9月8日(火)  
※特定日開催。開催日の詳細は下記URLをご参照ください。
- 予約方法 : WEB 予約限定
- 時間 : 18:00～20:00  
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
- 会場 : 宴会場  
※受付場所・会場の詳細は下記URLをご参照ください。
- 料金 : ・大人(13歳～) 14,000円  
・小学生(6～12歳) 5,000円  
・幼児(3～5歳) 3,000円  
※消費税・サービス料込み  
※事前カード決済で承ります。
- 内容 : <洋食>
  - ・サラダ&タコス ステーション
  - ・仔羊のパテとシャルキュトリー盛り合わせ
  - ・ムール貝のビール蒸し マリニエール風
  - ・生ハムとマンゴー グラナ・パダーノの香り
  - ・チキンと夏野菜のフリカッセ
  - ・オマール海老のクロケット&北海道コーンのクロケット
  - ・ステーキステーション (お客様の目の前で仕上げるライブキッチンメニュー) 等16種<和食>
  - ・茄子の鴨炊き
  - ・蛸つみれと八幡蒟蒻の雲飴掛け
  - ・勘八の葱生姜酢掛け
  - ・蜂蜜を使った鶏の竜田揚げ
  - ・天ばら飯茶漬 八方出汁仕立て<中華>
  - ・復刻焼きたて八重洲餃子 (お客様の目の前で仕上げるライブキッチンメニュー)
  - ・雲白肉片ウンバイロー (豚肉にんにくソース)
  - ・きくらげの黒酢和え
  - ・麻辣湯マーラータン<デザート>
  - ・マシュマロステーション
  - ・ピーチトライフル
  - ・シトラスのタルト 等10種<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、季節のおすすめカクテル、ノンアルコールカクテル、ソフトドリンク、シロップ各種

※国内外の状況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。
- 特典 : 7月3日(金)、4日(土) ご利用の大人の方へ、「東京雲海～八雲～」の開始記念特典あり

り。(お一人様にひとつ) 詳細はHPをご確認ください。

- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00~19:00)
- URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/summer\\_dinner\\_buffet2026/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/summer_dinner_buffet2026/)

## ステイプラン概要

### 《夕・朝食付き》目白の森 サマーディナービュッフェ 「東京雲海〜八雲〜と夕涼み」ステイ

- 期間 : 2026年7月3日(金)〜9月8日(火)  
※期間中、特定日開催
- 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 《金土日》97,500円〜 《平日》86,100円〜  
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・目白の森 サマーディナービュッフェ 「東京雲海〜八雲〜と夕涼み」  
・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)

## 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に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925年に東広島から移築され、2025年に100周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8つのレストランやスパ、38の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



100  
三重塔移築100周年

### 〈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: 須賀・長谷川 (広)  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局  
担当: 木村 (080-4652-4168) 高橋 (080-8884-6040) 藁科 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp](mailto: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。