

新宿ワシントンホテル

**「MANHATTAN TABLE」「鉄板焼 ふじた」で贅沢なひとときを
秋刀魚や佐賀牛、オマール海老など秋の味覚を堪能
「秋の特別ディナーコース」を 9 月 1 日（月）より提供開始**

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「GRILL & DINING MANHATTAN TABLE（グリル&ダイニング 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 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）の期間限定で、趣向を凝らした秋の特別メニューをご提供いたします。



Starry ～スターリー～／MANHATTAN TABLE



紅葉色 －もみじいろ－／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「GRILL & DINING 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 種類のコースで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秋の味覚を味わうオードブルスタンドに始まり、スパイスが香るブルブランソースで味わうカナダ産オマール海老のソテー、バルサミコを効かせ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「紅葉色 －もみじいろ－」では、ビールで煮込んだほろほろの和牛や秋の味覚である松茸が香る銀鮓をかけたノドグロの蕪蒸しなどをご提供し、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。

美しい夜景やライトアップされた中庭の景色とともに、秋の味覚をふんだんに盛り込んだ一皿が、皆さまの特別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。

【GRILL & DINING MANHATTAN TABLE 秋の特別ディナーコース】

■コース名 Starry ～スターリー～

◆秋の味覚の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 11,990 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

・長崎県産マトウ鯛 キノコのデュクセルと香草パン粉焼き／カナダ産オマール海老のソテー スパイス香るブル・ブラン

・黒毛和牛サーロイングリル さつまいもコンフィ バルサミコの赤ワインソース

・月替わりのデザート

9 月：あんぽ柿と北海道産マスカルポーネのティラミス

10 月：渋皮栗のモンブラン ハ丁味噌のデュオ

11 月：無花果のコンポート フロマーージュブランのムース

・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（メニュー例）

・アトランティックサーモンのマリネ ジンジャードレッシング／

3 種のキノコテリーヌ すだち香るエマルジョン

・穴子とヒラタケのフリット バルサミコソース 高知県産仁淀川山椒の香り

◎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（メニュー例）

・国産伊勢海老のボワレ 根セロリとアーモンドミルクのピュレ 五郎兵衛醤油風味の焦がしバターソースとともに

・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 秋の特別ディナーコース】

■コース名 紅葉色 -もみじいろ-

◎料金 お一人さま 22,000 円（消費税・サービス料込）

◎内容

- ・栗と豚肉のテリーヌ／ブルーチーズとアンチョビ香る薩摩芋のマリネ
- ・和牛ビール煮込み
- ・焼き茄子を詰めた秋刀魚のルーラード
- ・ノドグロの蕪蒸し 松茸の銀飴
- ・本日の焼き野菜
- ・佐賀牛ステーキ 100g [サーロイン または ファイル]
- ・東京五郎兵衛醤油香るガーリックライス または ご飯／赤出汁／香の物
- ・無花果のタルト バニラアイスクリーム添え
- ・コーヒー または 紅茶

◎公式 HP <https://washington-hotels.jp/shinjuku-annex/restplan/24076/>



※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。

【GRILL & DINING 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（ディナーのみ）

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