

たらば蟹と紅ずわい蟹の食べ比べや、鮫鰯・河豚など冬の味覚が集結

「イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～」 11月13日よりスタート

～お食事の前後には、オーロラと雲海が共演する、冬だけの幻想的な庭園体験も～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、冬の味覚を取り入れた和・洋・中の料理と多彩なスイーツを楽しめる「イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～」を、2026年11月13日（金）より期間中の特定日に開催いたします。

年末の記念日やご家族・ご友人との集まりに向けて、一年の締めくくりにふさわしい華やかな料理とスイーツをご用意いたします。

◇たらば蟹と紅ずわい蟹の食べ比べや、鮫鰯・河豚・鰯など冬の味覚を堪能

イヤーエンドビュッフェには、冬ならではの食材を生かした和・洋・中の料理が並びます。

洋食では、ホテル椿山荘東京伝統の「特製ビーフシチュー」をはじめ、「鮫鰯のポワレ あん肝添え フェンネルのソテーと焦しバターソース」や「ブイヤベース バゲットとルイユを添えて」などをご用意。さらに、目の前でカットする「サーロインローストビーフ」は、グレービーソースとレフォールを添えてお楽しみいただけます。

和食では、例年人気の「鰯しゃぶしゃぶ」をはじめ、「河豚の煮凝り」「鮫鰯共味噌焼き」「河豚白子鍋 黄金柚子胡椒添え」など、冬の味覚を存分に味わえるメニューをご用意いたします。

また、大人の方限定のチケット制特別メニューには、「たらば蟹と紅ずわい蟹の食べ比べ 蟹味噌醤油を添えて」が登場。異なる蟹の味わいを一度に楽しめる、年末のひとときにふさわしい一皿です。

中華料理からは、「海老ガーリック風味」「イカ花山椒風味」「点心盛り合わせ」「ふかひれスープ」などを揃え、和・洋・中を横断して多彩な味わいをお楽しみいただけます。

◇煌めく炎のスイーツと、冬の庭園を彩る「森のオーロラと雫の煌めき」「東京雲海-八雲-」に

デザートコーナーでは、「煌めく炎の演出！チョコパウンドケーキ」をはじめ、「イチゴのショートケーキ トライフル」「ミックスベリータルト」「ピスタチオクリームのカトー」など、華やかなスイーツをご用意。

さらに、「シュトーレン」や「ブッシュドノエル」といったホリデーシーズンならではのスイーツも揃え、年末のディナーを華やかに締めくくります。お子様には、チケット制の特別メニューとして「シュークリームツリー」もをご用意いたします。

お食事後は、庭園にて冬季限定の演出「森のオーロラと雫の煌めき」と、「東京雲海-八雲-」の共演をお楽しみいただけます。雲海とオーロラに彩られた幻想的な庭園とともに、一年の締めくくりにふさわしいひとときをお過ごしください。

概要

イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～

- 期間 : 2026 年 11 月 13 日（金）～12 月 27 日（日）
※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 : 18:00～20:00／18:30～20:30
※お食事時間は日により異なります。
※お食事開始時間の約 30 分前より受付いたします。
- 会場 : バンケット棟宴会場
※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～） 13,500 円（11 月中全日・12 月 16 日までの平日）
16,000 円（12 月中土休日・12 月 18 日以降の全日）
・小学生（6～12 歳） 5,700 円
・幼児（3～5 歳） 3,300 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 : 以下はメニューの一例です
<洋食>
 - ・サラダステーション
 - ・穴子のフリット 牛蒡を添えた胡麻ソース
 - ・鮭のハム、ブーダンノワールとクリーミーマッシュポテト
 - ・鮫鰯のポワレ あん肝添え フェンネルのソテーと焦しバターソース
 - ・ブイヤベース バゲットとルイユを添えて
 - ・サーロインローストビーフ（グレービーソース・レフォール）等<和食>
 - ・たらば蟹と紅ずわい蟹の食べ比べ 蟹味噌醤油を添えて
※大人用／チケット引き換え制
 - ・おまかせ握り寿司 3 種
 - ・河豚の煮凝り
 - ・鮫鰯共味噌焼き
 - ・河豚白子鍋 黄金柚子胡椒添え
 - ・鶏炭火焼きと九条葱の鶏南蛮蕎麦 等<中華>
 - ・海老ガーリック風味
 - ・イカ花山椒風味
 - ・点心盛り合わせ
 - ・ふかひれスープ<デザート>
 - ・煌めく炎の演出！チョコパウンドケーキ
 - ・イチゴのショートケーキトライフル
 - ・ピスタチオクリームのカトール
 - ・モンブラン
 - ・シュトーレン
 - ・シュークリームツリー※小学生と幼児のお子様限定/チケット引き換え制 等
<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。

- お問い合わせ : 03-3943-5489 (10:00～19:00)
■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/yearend-buffet2026/>



《夕・朝食付き》「イヤーエンドビュッフェ ～東京雲海と森のオーロラの祝福～」ステイ

- 期間 : 2026年11月13日(金)～12月27日(日)
※ビュッフェ開催日のみ
- 料金 : プライムスーパーシア シティ/ガーデンビュー (45 m²)
1室2名様ご利用時 87,700円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・イヤーエンドビュッフェ チェックイン日 18:00～
・選べるご朝食(洋食・和食レストラン)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-0996 (9:00～20:00)
■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/page/yearend-buffet2026/>



「森のオーロラと雫の煌めき」概要

- 期間 : 2026年11月10日(火)～2027年2月7日(日)
- 時間 : 18:40～/20:40～/21:40～
※演出時間は毎回約7分間
※東京雲海―八雲―夜の演出は19:40、21:10に出現します。
- 場所 : 庭園内 幽翠池



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、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＞

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、小田
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：木村（080-4652-4168）高橋（080-8884-6040）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。