NEWS RELEASE

藤田観光株式会社　2026 年 11 月 12 日

新 宿 ワシントンホテル

ANNEX（別館）１階「鉄板焼　ふじた」
旬の恵みを五感で味わう特別な夜
冬の特別ディナー＆クリスマスディナーを期間限定で販売

- 特別ディナー：12/1～2/28　クリスマスディナー12/23～25 -

新宿ワシントンホテル（東京都新宿区、総支配人：和田 修治）ANNEX（別館）１階「鉄板焼 ふじた」では、冬の訪れを感じるディナーコースを 2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）の期間限定で販売いたします。また、12 月 23 日（水）～25 日（金）は、特別クリスマスディナーコースをご用意し、ライトアップされた中庭を望むカウンター席でシェフの技とともに贅沢なひとときをお楽しみいただけます。



冬のディナーコース「月白 －げっぱく－」



クリスマスディナーコース「琥珀 ―こはく―」

「鉄板焼 ふじた」は、落ち着いた大人の空間で、選び抜かれた食材を目の前の鉄板で焼き上げてご提供する本格鉄板焼レストランです。冬の特別ディナーは、佐賀牛を中心に濃厚な旨味と香り高い一皿を揃えたコース「月白 ―げっぱく―」をご用意。柚子味噌ソースで味わう鮟鱇の鉄板焼きや、当店特製の和牛ビーフシチューなど、季節の食材を活かしたメニューが並びます。メインに甘みとコクが際立つ佐賀牛のサーロインまたはフィレをお選びいただけます。

12 月 10 日（木）～25 日（金）は、スープ、前菜盛り合わせのほか、選べるデザートのうち 1 品をクリスマス仕様でご用意いたします。夜空が澄み渡るこの季節、鉄板焼の炎と焼き音、香りが織りなす臨場感の中で、大切な方との特別なひとときをお過ごしください。

クリスマス期間の 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）は、より贅沢なメニューを揃えたクリスマスディナーコースを 2 種ご用意しております。米沢牛・伊勢海老・鮑・フォアグラを組み合わせた「琥珀 ―こはく―」と、和牛 3 種の食べ比べを愉しむ「萌黄 ―もえぎ―」は、それぞれクリスマス仕様での提供となります。中庭のライトアップを望むカウンター席で、シェフの技が織りなす華やかな鉄板料理と共に、忘れがたい聖夜を演出します。



【冬の特別ディナーコース】



「月白 ―げっぱくー」 佐賀牛ステーキ

■コース名　　月白 ―げっぱくー ※販売対象外：12 月 23 日（水）～25 日（金）

◎料金　お一人さま 22,000 円（消費税・サービス料込）

◎内容（メニュー一例）

・獺祭に漬け込んだハンガリー産鴨フォアグラとコンフィした自然薯のソテー

・鮫鰊の鉄板焼き 柚子味噌ソースとふろふき大根

・ふじた特製 和牛ビーフシチュー

・佐賀牛ステーキ 100g［サーロイン または フィレ］

◎公式 HP　https://washington-hotels.jp/shinjuku-annex/restplan/28257/

【グランドコースのクリスマス仕様について】

2026 年 12 月 10 日（木）～25 日（金）はスープ、前菜盛り合わせのほか、選べるデザートのうち 1 品をクリスマス仕様にてご用意いたします。



【クリスマスメニュー】
ふじた特製ビーフコンソメスープ
Xmas オードブル«Hors-d'œuvre de Noël»
ピスタチオのケーキとチェリージュビレ

＜グランドコースの一例＞



■コース名　　蒲葡 ―えびぞめー

◎料金　お一人さま 24,200 円（消費税・サービス料込）

◎内容（メニュー一例）

・前菜盛り合わせ

・伊勢海老（ハーフ）鉄板焼き

・米沢牛ステーキ 100g［サーロイン または フィレ］

◎公式 HP　https://washington-hotels.jp/shinjuku-annex/restplan/22759/

※「深緋 ―こきひー」及び、「白磁 ―はくじー」は 12 月 24 日（木）、25 日（金）は販売対象外となります。

【クリスマスディナーコース】

■コース名 【Xmas2026】琥珀 ―こはくー 米沢牛と伊勢海老、鮑、フォアグラ 鉄板焼コース



クリスマスディナーコース「琥珀 ―こはくー」

◎料金　お一人さま 29,700 円（消費税・サービス料込）

◎内容　（メニュー一例）

・聖夜の煌めき ～グラスシャンパーニュ～

・Xmas オードブル «Hors-d'œuvre de Noël»

・ハンガリー産鴨フォアグラ ～炎の演出～

・蝦夷鮑 酒蒸し 舞茸 黄柚子

・伊勢海老の鉄板焼き 黄金色のオランデーズとアメリケーヌソースの仕上げ

・米沢牛ステーキ 80g［サーロイン または フィレ］

◎公式 HP　https://washington-hotels.jp/shinjuku-annex/restplan/27268/

■コース名 【Xmas2026】萌黄 －もえぎ－ 和牛食べ比べ鉄板焼コース

◎料金　お一人さま 25,300 円（消費税・サービス料込）

◎内容　（メニュー一例）

・聖夜の煌めき～グラスシャンパーニュ～

・Xmas オードブル «Hors-d'œuvre de Noël»

・和牛赤ワイン煮込み

・神戸牛・米沢牛・佐賀牛ステーキ食べ比べ 各 50g

◎公式 HP　https://washington-hotels.jp/shinjuku-annex/restplan/27266/



クリスマスディナーコース「萌黄 ―もえぎ―」

※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。

【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/



中庭と鉄板焼のライブ演出を楽しめるカウンター席

【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