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

本館最上階レストラン「MANHATTAN TABLE」冬の訪れを味わう特別なひととき 冬季限定スペシャルディナー＆クリスマスディナーを期間限定販売

- スペシャルディナー：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）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）では、冬の旬の恵みを味わうスペシャルディナー3 種を 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。さらに、2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）の 3 日間は、クリスマスディナーコースを特別にご用意し、ジャズ生演奏と夜景が彩る聖夜の時間をお届けします。



冬季限定スペシャルディナー 「Starry ～スターリー～」



クリスマスディナー ～聖夜に煌めく美食～

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で、冬の味覚を存分にご堪能いただけるコースを 3 種類ご用意いたしました。おすすめの「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、金目鯛と蛤のアクアパッツァ、金山寺味噌が香る黒毛和牛のステーキなどをお愉しみいただけます。「Twilight ～トワイライト～」は天使の海老や鮟鱇、鴨のマグレを愉しむ全 5 品の構成、「Meteor ～メテオ～」は世界三大珍味や伊勢海老、黒毛和牛など豪華食材を用いたフルコースです。ソムリエが厳選し、各コースに合わせたワインセットもご用意しております。

12 月 10 日（木）～12 月 21 日（月）は、クリスマスを先取りしたデザートとして、「赤い帽子のサンタクロースに見立てたイチジクのショコラムース　小さなシューのトナカイ」が選べるデザートとして登場いたします。さらに、ご予約のうえご来店のお客さまには記念フォトを 1 組につき 1 枚プレゼントいたします。



「赤い帽子のサンタクロースに見立てた
イチジクのショコラムース　小さなシューのトナカイ」

12 月 23 日（水）～25 日（金）は、クリスマスディナーコースをご用意いたします。八丁味噌がアクセントのカナダ産オマール海老と北海道産帆立貝のグラタンや、トリュフ香る和テイストのソースで仕上げた黒毛和牛フィレのポワレ、またはフォアグラムースを詰めたスペイン産雛鶏もも肉のガランティーヌなど、聖夜にふさわしい華やかな料理をお愉しみいただけます。期間中はジャズの生演奏も行い、夜景と音楽が織りなす至福のディナータイムをご堪能いただけます。

夜空が澄み渡るこの季節、心温まるおもてなしで皆さまをお迎えいたします。大切な方とのひとときに是非ご利用ください。

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

■コース名　Starry ～スターリー～



「Starry ～スターリー～」

◆冬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（メニュー一例）

・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

・金目鯛と蛤のアクアパッツァ 潮の恵み ハーブの香り

・黒毛和牛サーロインのグリル 海老芋のフリット 金山寺味噌

［期間限定］国産牛サーロインのローストビーフ（カッティングサービス）

※2027 年 1 月 1 日（金）～1 月 18 日（月）の期間中はどちらか一品をお選びいただけます。

◎公式 HP　https://washington-hotels.jp/shinjuku/restplan/16717/

■コース名　Twilight ～トワイライト～



「Twilight ～トワイライト～」

◆天使の海老、鮟鱇、鴨のマグレが愉しめる全 5 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）

・天使海老のポシェ ハーブサラダ 百合根ピュレ 淡雪ソース

・鮟鱇・あん肝のアンサンブル 鹿児島壺造り黒酢と柚子バターソース

・ハンガリー産マグレ鴨 ハーブロースト バルサミコソース オレンジの香り

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

■コース名　Meteor ～メテオ～



「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）

・ズワイガニと林檎のブランマンジェ 昆布出汁ナージュ キャビア飾り

・国産伊勢海老ソテー アンディーブオレンジブレゼ 鰹出汁の旨味を効かせたサフランクリームソース

・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/

【GRILL & DINING MANHATTAN TABLE クリスマスディナーコース】

■コース名　クリスマスディナー　～聖夜に煌めく美食～

◎料金　お一人さま　18,000 円（消費税・サービス料込）

◎内容（メニュー一例）

・乾杯スパークリングワイン

・クリスマスを彩るオードブルスタンド　シェアスタイル

・鰹出汁の旨味溢れるタラバガニのチャウダー　パイ包み焼き

・柚子香るカナダ産オマール海老と北海道産帆立貝のグラタン　八丁味噌のアクセント

・黒毛和牛フィレ肉のポワレ　ハンガリー産鴨フォアグラのソテー添え　トリュフ香る和テイストのソース



黒毛和牛フィレ肉のポワレ　ハンガリー産鴨フォアグラのソテー添え　トリュフ香る和テイストのソース

または　フォアグラムースとマッシュルームのデュクセルを詰めたスペイン産雛鶏もも肉のガランティーヌ　むね肉のコンフィ　トリュフ香るジュ

・赤い帽子のサンタクロースに見立てたイチジクのショコラムース　小さなシューのトナカイ

◎公式 HP　https://washington-hotels.jp/shinjuku/restplan/27144/

【販売期間】

冬の特別ディナー　2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）

クリスマスディナー　2026 年 12 月 23 日（水）～12 月 25 日（金）

※12 月 10 日（木）～21 日（月）は上記のデザート選択をご用意いたします。

※12 月 23 日（水）～25 日（金）はクリスマスディナーコースのみのご提供となります。

※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）
※12 月 23 日（水）は営業いたします。

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/



レストランから夜の西新宿を一望できる

【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