

## 年末のイベントを厳選された食材で楽しむ、贅沢なひととき 「イヤーズエンドブッフェ 2018」を11月29日よりスタート

庭園内約100本（モミジやハゼノキなど）の木々の紅葉や  
照明デザイナー 近田玲子氏プロデュースの庭園ライトアップとともに



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、家族や友人同士のクリスマスイベントや忘年会など一年でもっとも忙しくなる年末に、厳選された食材を使った料理を思う存分楽しんでいただける「イヤーズエンドブッフェ 2018」を、2018年11月29日（木）より開始いたします。

イヤーズエンドブッフェは、ホテル椿山荘東京の4大ディナーブッフェのひとつ（ほか、桜ディナーブッフェ・ほたるのタベディナーブッフェ・お正月ディナーブッフェ）で、庭園の紅葉やクリスマスのライトアップ、館内が装飾で彩られる一年でもっとも煌びやかなひとときを、ホテルでお過ごしいただけます。

### ◇贅沢食材で作る海鮮丼と、ローストカービングステーションでご提供する肉料理

海鮮丼は、イクラやウニ、ホタテなどの贅沢食材をお好みに合わせてチョイス。自分だけの海鮮丼をお召し上がりいただけます。ローストカービングステーションでは、旨みをぎゅっと閉じ込めたビーフとラムのローストなどをお楽しみいただけます。その他、高級食材フカヒレを用いたスープやホテル椿山荘東京伝統の料理 米茄子の鳴炊き、デザートにはクリスマスにぴったりのシュトーレンやブッシュ・ド・ノエル、お好みのトッピングで作るシュークリームなどをご用意しました。

### ◇約1ヶ月に渡り自然と色づく紅葉。照明デザイナーにより幻想的に色づく庭園

さながら森のような庭園では、モミジ・ハゼノキ・ナラ・ケヤキなど約100本の木々が順次色づきます。例年、11月中旬頃から色づき始め、12月初旬～中旬に見頃を迎えます。園内は起伏に富み、高低差があることから、気温や日当たり具合も異なり、同じ品種のものでも色づくタイミングが変わります。クリスマス頃に色づくエリアもあり、長きに渡り紅葉をお楽しみいただけます。

一方、庭園全域はミキモト・クリスマスイルミネーションを手がけた照明デザイナー 近田玲子氏がプロデュース。紅葉やクリスマスの赤を基調にした季節カラー数色のライトが幻想的に灯ります。紅葉が架かる「ほたる沢」エリアでも紅葉のライトアップを鑑賞いただけます。

また、年末だけでなく気持ち新たな年の始まりもホテルで楽しんでいただきたく「お正月ブッフェ 2019」も開催いたします。三が日に開催するランチやディナーブッフェのほか、コンサートや寄席が楽しめるブッフェイベントをご用意。お食事は、黒豆・かまぼこ・伊達巻・昆布巻き・数の子などの縁起物を揃えたおせち料理を中心に、和洋ブッフェをお楽しみいただけます。

時代とともに変わりゆくおせちやお正月の過ごし方。2019年平成最後のお正月は、都内にいながら贅沢なひとときを過ごしてみたいかたがでしょうか。

## 概要

### イヤーエンドブッフェ 2018 ～洗練された料理を楽しむ、贅沢なひととき～

- 期間 : 2018年11月29日(木)～12月28日(金)
- 時間 : 19:00～21:00  
※事前予約制。  
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。  
※日により開催時間が異なる場合がございます。ご予約時にご確認ください。  
※最小催行人数(20人)に満たない場合や会場都合により、開催をとりやめる場合がございます。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : 大人(13歳～) 9,000円  
小学生(6～12歳) 3,800円  
幼児(3～5歳) 2,200円  
※消費税・サービス料込
- 内容 : 洋食、和食、デザート合わせて約35種類  
**<洋食>**
  - ・特製フルーツビネガードレッシングで楽しむ オリジナルサラダステーション
  - ・サンマとニシンのスモークとサラダジュリエヌ 生姜のビネグレット
  - ・パストラミ盛り合わせ フェネルと野菜のグリル ミモレットチーズを添えて
  - ・野菜のムース かぼちゃサラダのガトー仕立て
  - ・ローストカービングステーション(ビーフ・ラム・ソーセージなど)
  - ・鮫鱈のチリソース
  - ・鱈のオープン焼き ハーブとオニオンをのせて サフランソース
  - ・サーモンとほうれん草のパイ包み焼き トマトクリームソース
  - ・海老フライ&オニオンリング
  - ・豚肉のバブール オレガノのアクセント マッシュルームのブルーテソース
  - ・白身魚とほうれん草のチーズソースグラタン
  - ・自信をもっておすすめする逸品 フカヒレ五目スープ など**<和食>**
  - ・豆乳バケット 天然糸鰯鯛のピンチョス
  - ・花餅雪だるま
  - ・贅沢食材で作る 海鮮丼  
※イクラの溜まり漬け、ウニ、ホタテ生海苔和え、ずわい蟹、のどぐろ昆布、サーモン、まぐろ、ねぎとろ、甘えび、ぶり
  - ・クリスマス島の塩を用いた 天然芝海老ときびなごの変り揚げ
  - ・鱈鱈と蟹の茶碗蒸し
  - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き など**<デザート>**
  - ・お好みのトッピングで召し上がる シュークリーム
  - ・ドイツ伝統のクリスマスの焼き菓子「シュトーレン」
  - ・ブッシュ・ド・ノエル
  - ・カットフルーツ&フローズンフルーツ各種
  - ・アイス各種 など**<ドリンク>**
  - ・フリードリンク(赤・白ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク)  
※シャンパンや日本酒などは別料金にてご用意いたします。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/915b63f0f0c5c2e.html>

## お正月ランチbuffet 2019

- 期間 : 2019年1月1日(火)～1月3日(木)
- 時間 : 午前の部 11:00～12:30 (受付:10:00～)  
午後の部 14:00～15:30 (受付:13:00～)  
※事前予約制。  
※満席の場合、キャンセルにより、ご予約が承れる場合がございます。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : 日にち、予約方法により異なります。詳細は、以下の URL を参照ください
- 内容 : おせちを中心とした和洋buffet、フリードリンク
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/495b68e96c33010.html>

## お正月ディナーbuffet 2019

- 期間 : 2019年1月1日(火)～1月3日(木)
- 時間 : 17:30～19:30 (受付:17:00～)  
※事前予約制。  
※満席の場合、キャンセルにより、ご予約が承れる場合がございます。  
※会場内での獅子舞演出は約15分を予定しております。
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : 日にち、予約方法により異なります。詳細は、以下の URL を参照ください
- 内容 : おせちを中心とした和洋buffet、ディナー限定メニュー、フリードリンク
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/435b68e9956bbf2.html>

## ニューイヤーコンサート&ディナー

- 期間 : 2019年1月1日(火)～1月2日(水)
- 時間 : ボールルーム 17:30～20:00 (受付:17:00～、コンサート:18:30～)  
ウイステリアルーム 18:00～20:30 (受付:17:30～、コンサート:19:15～)  
※事前予約制。  
※お席はホテル一任での指定席となります。  
※ボールルームが満席になり次第、ウイステリアルームへのご案内となります。  
※プロのカメラマンによる写真撮影プレゼント (1組1カット/1枚)
- 会場 : ホテル棟 ボールルームまたはウイステリアルーム
- 料金 : 予約方法により異なります。詳細は、以下の URL を参照ください
- 内容 : 和洋buffet、フリードリンク  
※大人のみ、おせち祝膳付きです。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/355b873325cc11a.html>

## 2019 お正月寄席付きbuffet

- 期間 : 2019年1月2日(水)
- 時間 : 食事 17:00～18:30 (受付:16:00～)  
寄席 19:00～  
※事前予約制。  
※食事、寄席ともに指定席。席位置はホテル一任とさせていただきます。  
※食事会場は当日、受付にてご案内いたします。  
※寄席の席位置は事前にお送りするチケットに記載しております。  
(チケットは12月中旬以降、順次発送いたします)
- 会場 : バンケット棟 宴会場
- 料金 : 予約方法により異なります。詳細は、以下の URL を参照ください
- 内容 : 和洋buffet、フリードリンク
- 寄席 : 落語 (林家 たい平さん)  
寿獅子舞 (古今亭 志ん丸さん)  
三味線漫談 (林家 あずみさん)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/555b862c6d24b0b.html>

## ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5パビリオンのご評価を11年連続でいただいております。「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「LVX Collection」に加盟いたしております。

### <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 マーケティング課  
担当：小田、眞田

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：關（せき）、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto:hotel-chinzanso-tokyo@scramble.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。