

家族3世代や友人同士、大切な方とのお食事に。年末の贅沢なひとときを 「イヤーエンドブッフェ 2019」を11月28日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、一年の締めくくりとなる年末に、家族や友人同士で厳選された食材を使った料理を思う存分に楽しんでいただける「イヤーエンドブッフェ 2019～洗練された料理を楽しむ、贅沢なひととき～」を2019年11月28日（木）より開始いたします。

イヤーエンドブッフェは、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・ほたるの夕べディナーブッフェ・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、洗練された料理と共にお過ごしいただけます。

◇お好きな贅沢食材で作る海鮮丼と目の前で取り分けるお肉料理の数々

昨年好評をいただいたメニューが今年も登場。イクラやウニ、ホタテ、のどぐろなど10種類の魚介の中から好きな食材を選んで自分だけの海鮮丼が作れるコーナーや、肉汁がほとぼりするサーロインステーキやラム肉のローストを目の前でお取り分けしてくれるカービングステーションをお楽しみいただけます。

◇高級食材を使った料理、デザートコーナーがさらに進化

高級食材を使用した料理は、昨年のフカヒレ料理に加え、アンコウやフグ、希少なトンゴロイワシやソフトシェルクラブを用いた料理が登場。また、デザートコーナーでは、クリスマス時期にぴったりのブッシュ・ド・ノエルや、果物をたっぷり使ったタルト、女性に人気のマカロンなど、パティシエが腕をふるったスイーツが華やかに彩ります。

期間中、広大な庭園ではモミジ・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。



また、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。

イヤーエンドブッフェ 2019 ～洗練された料理を楽しむ、贅沢なひととき～

- 期間 : 2019年11月28日(木)～12月28日(土)
- 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。ご予約時に確認ください。
 ※最少催行人数(20人)に満たない場合や会場の都合により、開催をとりやめる場合がございます。
- 店舗 : 宴会場
- 料金 : 大人(13歳～) 9,000円(平日) / 9,300円(土日祝)
 小学生(6～12歳) 3,800円
 幼児(3～5歳) 1,700円
 ※消費税・サービス料込
 ※WEB予約等の詳細は以下のURLを参照ください。
- 内容 : 洋食、和食、デザート合わせて約40種類
 ※仕入れ状況により、メニュー内容が変わる場合がございます。
 <和食>
 - ・いぶりがっこと木苺の白和え
 - ・トンゴロイワシの華雪揚げ ツリー昆布
 - ・ソフトシェルクラブの天麩羅
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鴨焚き
 - ・ふぐ鍋
 - ・贅沢食材で作る 海鮮丼
 ※イクラの溜まり漬け、ウニ、ホタテ、炙りのどぐろ、まぐろ、甘えび、ぶり など
 - ・田舎蕎麦 など
 <洋食>
 - ・オリジナルサラダステーション
 - ・お好みのアミューズブーシュ
 - ・フカヒレ五目スープ
 - ・アンコウと茸の黒酢あんかけ
 - ・エビフライとカニクリームコロッケ ポテトフライ
 - ・シーフードドリア ジュドクリュスタセ
 - ・クリスマスローストチキン クランベリーソース
 - ・ホテル椿山荘東京特製ビーフシチュー
 - ・カービングステーション など
 ※サーロインローストビーフ・ラムのロースト・焼パイン・温野菜
 <デザート>
 - ・ケーキ各種
 ※ブッシュ・ド・ノエル、フレッシュベリータルト、フレッシュフルーツタルト、チョコレートタルト、タルトレット ツリー仕立て、マカロン など
 - ・アイスクリーム・シャーベット各種
 <パン各種>
 - ・プティバケット、クルミパン、ライ麦パン、ブリオッシュ、チーズパン
 <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)

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、「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「L.V.X. 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：園部、鈴木
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：石黒、石原、重田（おもだ）

TEL:03-6863-3377 Email: 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」でお願いいたします。