

ランチは桜や桜色、春食材の彩りメニュー、ディナーはホテル伝統の各種料理を堪能できる 「桜buffet 2020」を3月1日よりスタート

～日中はお食事前後の庭園散策、夜はライトアップされた夜桜をお楽しみください～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、桜の開花にあわせて開催する心躍る「桜buffet 2020」を2020年3月1日（日）より開始いたします。

毎年好評の桜buffetは、ホテル椿山莊東京の4大ディナーbuffetのひとつ（ほか、ほたるのタベディナーbuffet・イヤールエンドbuffet・お正月ディナーbuffet）です。お食事の前後で桜が咲き誇る日中の庭園散策とあわせてお楽しみいただける「桜ランチbuffet 2020」は、桜や春の素材を使ったメニューが登場。ライトアップされた幻想的な夜桜をお楽しみいただける「桜ディナーbuffet 2020」では、約5年ぶりに復活するグラナ・パダーノチーズのリゾットなど、彩り鮮やかなお料理をご家族、友人、パートナーとお楽しみいただけます。

◇春の訪れを感じる華やかな料理が勢ぞろい！「桜ランチbuffet 2020」

ランチbuffetは、約30種類の本格的な和洋メニューをご用意しました。この時期だけの桜葉のそばや彩りばら散らし寿司、毎年好評のとろーりとろける濃厚チーズソースと彩り野菜など、桜や春の食材、春の色合いを意識した季節感あふれるbuffetです。デザートは、パティシエが目で腕をふるい、目にも楽しいフルーツたっぷりのタルトや人気のピスタチオを使ったマカロンもお楽しみいただけます。

◇約5年ぶりに復活するリゾットや長年受け継がれる伝統の料理が堪能できる「桜ディナーbuffet 2020」

ディナーbuffetは、ランチbuffetより約10種類多い、夜ならではの特別なメニューをご用意しました。目玉料理は、大きなグラナ・パダーノのチーズボールの中で作る熱々のリゾット。お客様からの多くの声により約5年ぶりに復活します。お客様の目の前でお米1粒1粒にチーズを絡めて作るシェフこだわりの逸品です。

また、「米茄子鳴炊き」は、長年受け継がれる味を忠実に守り続けるホテル伝統の料理。口の中ですっととろけるような米茄子は、何度でも食べられるほど。その他、4大buffetで人気のローストビーフや、つい全種類食べたくなくなってしまいそうな可愛い手まり寿司も登場します。

◇約 20 種 120 本の桜が咲き誇る庭園は、知る人ぞ知る都内屈指の桜のスポット！

ホテル椿山荘東京の庭園は、早咲きの河津桜や寒緋桜などを皮切りに、2月～4月にかけて、陽光桜、雅桜、ソメイヨシノなど、約 20 種 120 本の桜が順に見頃を迎えます。清々しく澄んだ早朝の陽の光に照らされる“朝桜”や、幻想的な夜のライトアップに浮かび上がる“夜桜”、そして最寄り駅「江戸川橋」から続く神田川沿いの“桜並木”など、ホテル椿山荘東京一帯は知る人ぞ知る都内屈指の桜のスポットです。お食事前後で散策や、館内からピンクに染まった庭園を觀賞したり、心ゆくまで春の訪れをお楽しみください。



概要

桜ランチbuffet 2020

- 期間 : 2020年3月1日(日)～4月12日(日)
- 時間 : 12:00～13:30
※事前予約制
※日により、開催時間が変更になる場合がございます。ご予約の際に確認ください。
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
※受付場所は、バンケット棟3Fロビーまたはインフォメーションデスクにてご案内しております。
- 店舗 : 宴会場
※お食事会場からは桜はご覧いただけません。
※最小催行人数に満たない場合は、開催を取り止める場合がございます。
- 料金 : 大人(13歳～) 4,800円
小学生(6～12歳) 2,600円
幼児(3～5歳) 1,600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 : 和食、洋食、デザート合わせて約30種類
<和食>
 - ・筍と鮭の玉子餡掛け
 - ・鱈桜花焼と宿借り焼 蓬麩田楽焼き
 - ・桜葉そば
 - ・彩りばら散らし寿司 など**<洋食>**
 - ・特製フルーツピ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
 - ・白身魚のエスカベッシュ エディブルフラワー飾り
 - ・菜の花とチーズのキッシュローレン
 - ・濃厚チーズソースをお好みで 彩り野菜とショートパスタ
 - ・牛ロースステーキ 照り焼きソース
 - ・パン各種 など**<デザート>**
 - ・ケーキ各種
※バイクドチーズケーキ、マスカルポーネチーズのティラミス、フルーツタルトなど
 - ・マカロン2種
※ストロベリー、ピスタチオ
 - ・デザートアロエのフルーツカクテル など

<ドリンク>

- ・フリードリンク（ソフトドリンクのみ）
※上記メニューは、仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。
※アルコールなどは、別途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/sakura_lunchbf_2020/

桜ディナーbuffet 2020

■期間：2020年3月6日（金）～4月7日（日）

※3月15日までは、金土日のみ開催

■時間：19:00～21:00

※事前予約制

※日により、開催時間に変更になる場合がございます。ご予約の際に確認ください。

※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。

※受付場所は、バンケット棟3Fロビーまたはインフォメーションデスクにてご案内しております。

■店舗：宴会場

※お食事会場からは桜はご覧いただけません。

※最小催行人数に満たない場合は、開催を取り止める場合がございます。

■料金：大人（13歳～） 9,000円

小学生（6～12歳） 3,800円

幼児（3～5歳） 1,800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

<和食>

- ・桜長芋 えんどう豆の摺り流し
- ・ピンチョウ鮭の叩き 桜仕て
- ・桜鯛の湯葉蒸し
- ・春野菜の天麩羅
- ・鯖桜花焼と宿借り焼 蓬麩田楽焼き
- ・ホテル椿山荘東京伝統の米茄子鳴炊き
- ・桜葉そば
- ・握り寿司と手毬寿司 など



<洋食>

- ・特製フルーツピ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
- ・菜の花とチーズのキッシュローレン
- ・ローストビーフ
- ・柔らかポークと桜色の大麥 照り焼きソース
- ・ブレンドチーズソースをお好みで 彩り野菜とショートパスタ
- ・グラナ・パダーノチーズの器で仕上げるリゾット
- ・パン各種 など

<デザート>

- ・ケーキ各種
※桜のロールケーキ、マスカルポーネチーズのティラミス、フルーツタルトなど
- ・マカロン2種
※ストロベリー・ピスタチオ

- ・デザートアロエのフルーツカクテル
- ・アイスクリーム・シャーベット 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）
※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。
- ※シャンパン・日本酒などは、別途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/sakura_dinnerbf_2020/

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」をお願いいたします。