

## 桜や旬の食材、春の色合い豊かなメニューをひと足早く堪能 「桜buffet 2019」を3月1日よりスタート

ほかメインダイニングや料亭含む7店舗で桜の季節にあわせたランチ・ディナーなども提供  
2月上旬から約20種120本の桜が順次満開になる庭園での桜観賞とともに



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、桜や旬の食材、春の色合い豊かなメニューを取り揃えた「桜buffet 2019」を2019年3月1日（金）より開始。また、厳選された新鮮な素材を活かした本格イタリア料理が楽しめるメインダイニング「イル・テアトロ」など館内・庭園内7店舗で桜の季節に合わせたランチ、ディナー等を、2019年2月15日（金）より提供いたします。

ホテル椿山荘東京の庭園では、早咲きの河津桜や寒緋桜などを皮切りに、2月上旬～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。

今回は、館内でも庭園内でも、旬の食材や春の訪れを堪能いただけるメニューをご用意しました。

### ◇庭園散策の前後の女子会や歓送迎会、ご家族とのお食事に。心ゆくまで堪能できる「桜buffet 2019」

毎年ご好評いただいている「桜buffet」。桜の葉を練り込んだ桜葉そばや、産卵期を迎える直前のピンクに色づいたマダイ（桜鯛）を用いた料理の数々、筍などの春野菜など旬の食材を使ったメニューが登場します。ランチbuffetでは、チーズ好きにはたまらないとろーりとろける濃厚チーズソースを野菜やパスタと一緒に。そのほか、彩り鮮やかなばら散らし寿司や、魚介たっぷりのパエリア、桜のパバロア、プチマカロンなどをご賞味いただけます。ディナーbuffetでは、ビーフや仔羊、スペアリブなどを用いた様々なお肉料理を取り揃えた「ミートフェスティバル」や、人気のにぎり寿司などの夜ならではの特別なメニューをお楽しみいただけます。

### ◇会食や大切な記念日に。春の息吹を感じる「イル・テアトロ」の「L'aria primaverile 春の風」

心躍る春を繊細な技と感性で豊かに表現したランチとディナーコースです。桜葉で蒸した旬の真鯛とそれを彩る鮮やかなグリーンピースのピュレなど、春色の色彩と食感、味覚が織りなす春の息吹を感じていただけるランチ。ディナーでは、パステル画のように美しく仕上げたフレッシュチーズ“ストラッチャテッラ”のリゾットや、クレソンのジェノヴェーゼとトリュフソースで軽やかにいただく和牛フィレ肉のグリルなど、心躍る春の料理の数々を、ぜひこの機会にご堪能ください。

## 概要

### 桜ブッフェ 2019

- 期間 : 2019年3月1日(金)～2019年4月7日(日)  
※事前予約制。  
※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。  
※ランチ:3月1日～3月17日は木金土日のみ限定開催。  
※ディナー:3月1日～3月17日は金土日のみ限定開催。
- 時間 : ランチ 12:00～13:30  
ディナー 19:00～21:00  
※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。  
※食事開始の30分前より受付いたします。  
※受付場所はバンケット棟3Fロビーにてご確認ください。
- 会場 : 宴会場
- 料金 : ランチ 大人(13歳～)4,800円、小学生2,600円、幼児(3歳～)1,600円  
ディナー 大人(13歳～)8,800円、小学生3,500円、幼児(3歳～)2,000円  
※消費税・サービス料込  
※上記は、電話予約の料金です。予約方法により異なりますのでURLを参照ください。
- 内容 : <ランチ>
  - ・ナチュラルチーズたっぷり菜の花と桜海老のキッシュローレン
  - ・彩りばら散らし寿司
  - ・濃厚チーズソースをお好みで スチーム野菜とショートパスタ
  - ・椿山ポークと筍の清まし仕立て 黒胡椒
  - ・デザート など約28種類<ディナー>
  - ・白身魚のエスカベッシュ
  - ・握り寿司(鮪・サーモン・喉黒の焼霜など)
  - ・ミートフェスティバル(ローストビーフ、仔羊のローストなど)
  - ・濃厚チーズソースをお好みで スチーム野菜とショートパスタ
  - ・春野菜の天麩羅 桜塩
  - ・デザート など約40種類<ドリンク> ※フリードリンク
  - ・ランチ : ソフトドリンクのみ
  - ・ディナー : 赤白ワイン・ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク
- ご予約・お問い合わせ:03-3943-1140(9:00～20:00)
- URL : ランチ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/915b98a96ddcf0c.html>  
ディナー <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/635bfb3b6884556.html>

### イタリア料理「イル・テアトロ」

- 名称 : L'aria primaverile 春の風
- 期間 : 2019年2月15日(金)～2019年4月7日(日)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30  
ディナー 17:30～L.O.20:30
- 料金 : ランチ 5,500円  
ディナー 16,500円  
※消費税込、サービス料別
- 内容 : 詳細はURLを参照ください。
- ご予約・お問い合わせ:03-3943-5489(9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/415c09ff93f0290.html>  
※ランチ、ディナーともに



料理イメージ

## 料亭「錦水」

- 期間 : 2019年2月15日(金)～2019年4月7日(日)  
※桜遊膳は2月15日(金)～3月24日(日)は除外日あり
- 時間 : 桜遊膳 11:30～L.O.14:30  
花篝会席 11:30～L.O.20:00
- 料金 : 桜遊膳 6,800円  
花篝会席 25,000円  
※消費税込、サービス料別  
※花篝会席は上記に個室料を申し受けます。
- 内容 : 詳細は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : 桜遊膳 <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/885c0b597a8f129.html>  
花篝会席 <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/545c0b59630e3c4.html>



花篝会席イメージ

## 日本料理「みゆき」

- 期間 : 2019年2月15日(金)～2019年4月7日(日)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.14:30  
ディナー 17:30～L.O.21:00
- 料金 : ランチ(花見御膳) 5,500円  
ディナー(向春会席) 16,500円  
※消費税込、サービス料別
- 内容 : 詳細は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : ランチ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/135c07812448ddf.html>  
ディナー <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/625c0784609cab4.html>



向春会席イメージ

## 石焼料理「木春堂」

- 期間 : 2019年2月15日(金)～2019年4月7日(日)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.14:30  
ディナー 17:00～L.O.20:00  
※ランチの土日祝は11:30～L.O.15:00
- 料金 : ランチ(石焼ランチ～木立～) 5,500円  
ディナー(石焼会席～桜爛漫～) 16,500円  
※消費税込、サービス料別
- 内容 : 詳細は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : ランチ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/585c0787ee77795.html>  
ディナー <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/195c0789a4c0aab.html>



石焼会席～桜爛漫～イメージ

## そば処「無茶庵」

- 期間 : 2019年2月15日(金)～2019年4月7日(日)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.15:00  
ディナー 17:00～L.O.20:00  
※ランチの土日祝は11:30～L.O.15:30
- 料金 : そば御膳～舞桜～ 4,000円  
※消費税込、サービス料別  
※ランチ、ディナーともにオーダー可。  
そば会席～桜物語～ 6,500円  
※消費税込、サービス料別  
※ディナーのみオーダー可。
- 内容 : 詳細は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : そば御膳～舞桜～ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/435c078bf0c676c.html>  
そば会席～桜物語～ <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/405c078d30bc5bf.html>



そば御膳～舞桜～イメージ



## カジュアルダイニング「ザ・ビストロ」

- 名称 : 桜色の息吹 Spring Breath
- 期間 : 2019年2月15日(金)～2019年4月7日(日)
- 時間 : ランチ 11:30～L.O.15:00  
ディナー 17:00～L.O.22:00
- 料金 : ランチ 4,800円  
ディナー 6,900円  
※消費税込、サービス料別
- 内容 : 詳細は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/525c0a30e7b7f04.html>  
※ランチ、ディナーともに



料理イメージ

## メインバー「ル・マーキー」

- 名称 : 桜カクテルセレクション
- 期間 : 2019年2月15日(金)～2019年4月7日(日)
- 時間 : 18:00～L.O.24:00
- 料金 : 各 2,000円  
※消費税込、サービス料別
- 内容 : 詳細は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1111 (18:00～24:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/685c073bd551029.html>



カクテルイメージ

## 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：小田、内田

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」でお願いいたします。