

buffetのようにバラエティ豊かなお料理の数々を新しいスタイルでご提供  
**「東京雲海 イヤーエンドディナーセレクション」**  
 11月18日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・統括総支配人：山下 信典）は、一年の締めくくりとなる年末に、厳選された食材を使用したバラエティ豊かなお料理を存分にお楽しみいただける「東京雲海 イヤーエンドディナーセレクション」を2020年11月18日（水）より開始いたします。

毎年、イヤーエンドの期間に大好評だったbuffetスタイルのお食事を、今年は新型コロナウイルスの感染症対策を鑑み、より安全性に考慮した新しいスタイルに変えてご提供いたします。

また、お食事の後には、霧に包まれた幻想的な情景を楽しむ庭園の演出「東京雲海」と「千の光のライトアップ」をお楽しみいただき、ホテル椿山荘東京でしか味わうことのできない記憶に残る特別な時間をお過ごしください。

◇シェフが厳選した3種のお料理をお席までお届け

シェフおすすめのプレートは、彩り豊かなオードブルが並ぶ「季節のオードブル盛り合わせ 雲海のエスプーマ」や昭和50年代から提供されている「ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き」、華やかな演出をお楽しみいただける「煌めく炎の演出！オレンジフランベ チョコレートアイスクリームを添えて」の工夫を凝らした3皿。お一人様1皿限定でお席までお届けいたします。



◇個々盛りのお料理はお好きなものをお好きなだけ！

和・洋の料理が並ぶ料理ステーションでは、個々盛りになっている料理をお客様ご自身で自由にお取りいただくか、ホテルスタッフよりお取り分けをいたします。

毎年好評のシェフ特製の肉厚なサーロインローストビーフやイクラ丼の他、雲海にみたくエスプーマを添えたフカヒレ五目スープや、チーズの器で仕上げる雲丹のリゾットなど、高級食材を贅沢に使用した料理が登場。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、果物をたっぷりと使ったタルト、金粉をあしらった雲海と庭園をイメージさせる濃厚な生クリームとほのかに香るピスタチオのスポンジを合わせたショートケーキなど、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。



## 概要

### 東京雲海 イヤーエンドディナーセレクション

- 期間 : 2020年11月18日(水)～12月27日(日) ※不定期開催
- 時間 : 18:00～20:00 / 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18:00～20:00開催の日程がございます。ご予約時に確認ください。
- 店舗 : 受付場所は、当日、バンケット棟3Fインフォメーションデスクにてご案内。
- 料金 : 大人(13歳～) 9,800円(月～木) / 11,000円(金土日)  
小学生(6～12歳) 5,000円  
幼児(3～5歳) 2,800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 : **■プレートサービス**
  - ・季節のオードブル盛り合わせ 雲海のエスプーマ
  - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き
  - ・煌めく炎の演出! オレンジコンポートにチョコレートアイスクリームを添えて**■料理ステーション**
  - <和食>
    - ・自家製醤油漬 イクラ丼 ～たたきサーモンとともに～
    - ・鰯のしゃぶしゃぶ 酒粕味噌仕立て 野菜添え
    - ・鯛のかぶら蒸し
    - ・鮭の竜田揚げ 蟹と茸の生姜餡かけ
    - ・雲海見立て 田舎とろろ蕎麦
  - <洋食>
    - ・ほうれん草とカリフラワーのムース
    - ・ジャンボンペルシェ
    - ・カプレーゼ&クスクスサラダ
    - ・シャルキュトリーとフルーツ
    - ・特製フルーツビネガードドレッシングで楽しむオリジナルサラダ
    - ・魚介のブイヤベース
    - ・ホテル椿山荘東京特製ビーフシチュー
    - ・東坡肉(トンポーロー)
    - ・雲海仕立て フカヒレ五目スープ
    - ・クリスマスチキンパロティース りんごのクリームソース
    - ・サーロインローストビーフのステーション
    - ・チーズの器で仕上げる雲丹のリゾットステーション トリュフの香り
    - ・パン各種
  - <デザート>
    - ・ケーキ各種
      - ※ブッシュ・ド・ノエル、ベリータルト、チョコレートタルト、ベリーのムース、ショートケーキ 雲海仕立て、プチシュー、マカロン、フルーツのゼリー
    - ・アイスクリーム・シャーベット各種
- ドリンクステーション**
  - ・ドリンクステーションより好きなお飲み物をお選びください  
(スパークリング・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/yearend\\_dinner\\_selection2020/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/yearend_dinner_selection2020/)

## 「東京雲海」とは

雲海は、山間部などでの放射冷却によって霧、層雲が広域に発生する自然現象の事で、大気層、気温や風などの気象条件や、春や秋の季節・時間的条件など、様々な条件が整ったタイミングでのみご覧いただけるものです。今回は、歴史ある庭園を背景に現代の技術を融合させ、その奇跡的な現象を東京にいながら体感いただけるように演出をいたします。

霧に包まれた庭園を建物から見下ろすと、湧き出る霧が緑の木々や池に沿って流れ、風や光の影響を受けながら刻々と変化する雲海の景色を望むことができます。また、庭園内に降り立つと、そこには霧に包まれた幻想的な空間が広がり、特別な庭園散策を楽しめます。

通常の雲海は、夜明け前から早朝に出現しますが、「東京雲海」は朝・昼・夜の一日に数回（数分程度）出現。出逢うタイミングによって異なった体験を生み出します。

朝は霧の粒がキラキラと自然光を反射し、夜は月光を感じる幽玄さを味わうことができます。また、時折“黄金色”や“錦”に染め上げられ、異空間に誘われる演出もいたします。

豊かな自然と現代の技術を融合させた、東京ではそうそう見ることができない規模の、霧が作り出す庭園で、これまでにない非日常体験をお楽しみください。



## 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

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：馬場、森川、児玉

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。