

**厳選された食材で楽しむ、ホテルでの心躍るクリスマス&ホリデーシーズンを。  
初登場の「北京ダック」など約40種のシェフこだわりの料理が楽しめる  
「イヤーエンドディナービュッフェ」を11月12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：山下 信典）は、1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料理を存分にお楽しみいただける「イヤーエンドディナービュッフェ」を2021年11月12日（金）より開始いたします。

ホテル椿山荘東京の代表的なビュッフェイベントのひとつであり、毎年年末に向けての期間に大好評をいただいている「イヤーエンドディナービュッフェ」。和洋中のバラエティ豊かな料理をご堪能いただけるイベントです。庭園にはライトアップが施され、館内もクリスマスの装飾で彩られる1年でもっとも煌びやかなひとときを、洗練された料理とともに楽しみください。

**◇和洋中のバラエティ豊かな料理やスイーツをご用意！**

和・洋・中の料理が並ぶコーナーでは、ライブキッチンでお楽しみいただける、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、昨年に引き続きご提供する「鰯の酒しゃぶしゃぶ 蒸し野菜添え」のほか、初登場となる「中国料理調理長 川嶋特製 北京ダック」など、高級食材を贅沢に使用した料理をご用意。

その他にも、「ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鳴炊き」、イクラや刻み鰻蒲焼などの食材を自由に盛り付けることができる「お好みどんぶり」など、約40種のシェフこだわりのお料理をお好きなだけお楽しみいただけるビュッフェスタイルでご提供いたします。



**◇世界各国のホリデースイーツが楽しめるデザートコーナー**

クリスマスマーケット風の装飾が施された会場内の一角にて提供されるデザートコーナーでは、例年好評の「ブッシュ・ド・ノエル」やドイツの伝統的なパン菓子「シュトーレン」に加え、イギリスの伝統的なクリスマスケーキ「クリスマスプディング（ドライフルーツとナッツのケーキ）」も今年から新しくご用意。海外への旅行が難しい状況ではありますが、世界の国々のホリデーシーズンのスイーツをお楽しみいただけます。

また、果物をたっぷりと使ったタルトやツリー型のモンブランなど、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。



## 概要

### イヤーエンドディナービュッフェ

- 期間 : 11月12日(金)～12月28日(火) ※特定日開催
- 時間 : 17:00～19:00 / 18:00～20:00  
※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。
- 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～) 11,000円(月～木) / 12,000円(金土日祝)  
小学生(6～12歳) 5,500円  
幼児(3～5歳) 3,000円  
※消費税・サービス料込み  
※WEB予約等の詳細は以下のURLを参照ください。
- 内容 : ■料理/和洋中のビュッフェ

#### <和食>

- ・鰯の酒しゃぶしゃぶ 蒸し野菜添え
- ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子の鴨炊き
- ・鮑の袱紗焼き
- ・あん肝と大根の西京味噌あん掛け
- ・河豚白子の揚げ出し 聖護院蕪のみぞれあん掛け
- ・鶏炭火焼きと九条葱の鶏南蛮蕎麦
- ・お好みどんぶり  
イクラ小鉢、海鮮小鉢、小海老塩天ぷら小鉢、  
刻み鰻蒲焼小鉢



#### <洋食>

- ・お好みのアミューズブーシュ
- ・各種クラッカー、メルバトースト、グリッシーニ
- ・自家製グラバラックスサーモン
- ・ポークパテ
- ・ラタトゥイユ
- ・オリーブタップナード
- ・ミックスピクルス
- ・コールドビーフ
- ・パスタサラダ
- ・ホールチーズで仕上げる10種野菜のオリジナルサラダ  
特製フルーツビネガーとオリーブオイルを添えて
- ・季節の野菜スープ
- ・ビーフブレゼ パイ包み焼き
- ・ローストチキン グレービーソース添え
- ・魚介のブイヤベース サフランの香り
- ・シーフードマカロニグラタン
- ・スパイシーポークカレー
- ・彩りグリル野菜
- ・マイルドビーフカレー
- ・スチームライス
- ・サーロインローストビーフ
- ・バゲット



#### <中華>

- ・海と山のクラゲのサラダ
- ・東坡肉(やわらかトンポーロー)

・中国料理調理長 川嶋特製 北京ダック (チケット制にてお一人様1枚ご用意/大人のみ)

#### <デザート>

- ・煌めく炎の演出!クリスマスプディング (ドライフルーツとナッツのケーキ)
- ・ブッシュ・ド・ノエル
- ・シュトーレン
- ・モンブラン
- ・ミルフィーユ
- ・ベリータルト
- ・スコップケーキ
- ・パティシエが会場で仕上げるショートケーキ
- ・ジンジャークッキー
- ・東京雲海メレンゲ
- ・アイスクリーム
- ・フロズンフルーツグラス

#### ■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  
(オリジナルスパークリングカクテル、赤・白ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、  
ノンアルコールドリンク各種、ソフトドリンク各種)  
※アルコール類提供の休止や時間短縮の場合は、ノンアルコールビールやホテル特製  
ノンアルコールカクテルをお楽しみください。

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-1140 (10:00~19:00)

■URL : [https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/yearend\\_buffet2021/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/yearend_buffet2021/)

### 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 マーケティング部門

担当：西山、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：森川、薫科、馬場

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。