

ホテルならではの調理法を多彩に盛り込んだ  
**和と洋が融合した「和洋三段重」など**  
**おせち2種類のご予約を10月1日より受付開始**

室内や素材の温度管理までこだわり抜いたホテル椿山荘東京の伝統の味を提供



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、新年の幕開けにふさわしいおせち料理2種類の予約受付を2019年10月1日（火）より開始いたします。

新たな1年のはじまりを華やかに彩る、おせち料理。近年では、食生活の変化やネット利用の拡大などにより、多種多様なおせち料理が登場しています。お正月の風物詩として親しまれるおせちの市場は、年々広がりをみせています。

ホテル椿山荘東京では、例年ご好評いただいている和洋三段重「雅（みやび）」と和風二段重の「彩（いろどり）」をご用意。ご家庭では再現することが難しい、約70年の伝統を誇るホテルならではのこだわり抜いた調理法が魅力です。

「雅」では、肉と魚をふんだんに使った華やかな洋の重をお楽しみいただけます。「米沢牛のローストビーフ」は、一般的な塩・胡椒の味付けではなく、天然塩で味付けすることによって“旨味”を存分に引き出します。また、コリアンダーとカルダモンを加えて数日置くことで、爽やかな味わいを引き立たせ、さらに、低温でじっくり火を入れて、肉が柔らかく仕上がるように丁寧に作り上げています。

おせち料理として珍しい別添えの「イベリコ豚のリエット」は、グリーンペッパーを加えることでインパクトとパンチのある味を演出。そのほか、一口ごとに旨みが溢れ出す「原木干し椎茸たまり煮」は、厳選した肉厚で大きなどんこ干し椎茸を使用し、柔らかく味を含ませて丁寧に炊き上げたこだわりの逸品です。

室内や素材の温度管理にも細心の注意を払いながら盛り付けていく職人の技。ジューシーな味わいをお楽しみいただきたく、冷凍せずにお届けするホテル椿山荘東京のおせちは、蓋を開けた瞬間、おめでたい祝いの膳をあでやかに彩ります。令和の新時代にも変わらない細部までこだわり抜いた、ホテルならではの贅沢な味わいをぜひご家庭でもご堪能ください。

## <和洋三段重「雅（みやび）」>

伝統的な和の美味と、煌びやかな洋の美味を贅沢に盛り込んだ和洋三段重「雅（みやび）」。日本料理の伝統を礎にした壺の重、貳の重に加え、彩り豊かな洋食を詰めこんだ参の重では、オードブル、メインまで、コース料理のように多彩なメニューをひとつのお重で味わえます。

壺の重、貳の重では、日本料理の職人による、伊勢海老、鮑酒蒸しなど伝統的な正統派のおせち料理をご用意。「鯛龍皮巻」は、昆布めした鯛と龍皮昆布を、時間をかけてなじませます。芯の紫菊花と生姜がアクセントとなり、爽やかな風味をお楽しみいただけます。「鰻有馬煮」は、肉厚の国産鰻と有馬山椒を使用し、じっくり味を含ませ更に蒸す事により濃厚で柔らかな口当たり仕上げています。

参の重では、阿波尾鶏のバロンティースのほか、米沢牛のローストビーフや燻製の薫りと合鴨の薫りがマッチした鴨コンフィと野菜のテリーヌ、オマール海老と帆立貝のポモドーロ、真鯛のエスカベッシュなど、ホテル椿山荘東京の洋食シェフが腕を振るう、煌びやかな洋の美味をお楽しみいただけます。

### 【壺の重】

伊勢海老、寿栗入り金団、鰻有馬煮、蛸柔煮、茼蒿、子持ち若布、数の子、田作り、合鴨燻製、いくら醤油漬、からすみ、穴子八幡巻、鮑酒蒸し、松笠慈姑

### 【貳の重】

柚子柿、金柑蜜煮、鱈西京漬焼、はじかみ、子持ち鮎昆布巻、手毬麩、里芋旨煮、梅人参旨煮、原木干し椎茸たまり煮、亀竹の子、帆立貝大和煮、紅白蒲鉾、鯛龍皮巻、花蓮根酢漬、車海老旨煮、※黒豆（ぶどう豆）瓶詰め付

### 【参の重】

スモークした穴子とレンズ豆のプレッセ、阿波尾鶏のバロンティース、鴨コンフィと野菜のテリーヌ、オマール海老と帆立貝のポモドーロ、真鯛のエスカベッシュ、4種のシャルキュトリーとオリーブ、マリネサーモンとグレッグ野菜、米沢牛のローストビーフ、※イベリコ豚のリエット グリーンペッパー風味 バゲッティース付



内容量：4名様分・全39品

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

## <和風二段重「彩（いろどり）」>

### 【壺の重】

伊勢海老、紅白蒲鉾、寿栗入り金団、梅麩旨煮、蟹信田煮、亀竹の子、熨斗鶏松風焼、鮑酒蒸し、いくら醤油漬、合鴨燻製、黒豆蜜煮（ぶどう豆）、金柑蜜煮、千代呂木、田作り、柚子柿

### 【貳の重】

里芋旨煮、梅人参旨煮、牛蒡旨煮、帆立貝大和煮、原木干し椎茸たまり煮、銀鱈西京焼、鱈柚庵焼、絵馬薩摩芋、子持ち鮎昆布巻、はじかみ、穴子八幡巻、子持ち若布、梅麩旨煮、伊達巻、松笠慈姑、車海老旨煮、百合根甘露煮、酢牛蒡白胡麻和え、鰯酢め、酢取り拍子大根、花蓮根酢漬、鯛龍皮巻、蕪甘酢漬、燻し鮭小川巻



内容量：4名様分・全38品

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

## 「ホテル椿山荘東京のおせち 2020」概要

- 料金 : 和洋三段重「雅（みやび）」 55,000 円  
: 和風二段重「彩（いろどり）」 35,000 円 ※消費税（8%）別途
- 期間 : 【ご予約】 2019 年 10 月 1 日（火）～2019 年 12 月 20 日（金）  
※予定数量が完売次第終了  
【お渡し方法】店頭または配送にて承ります。  
店頭 : 2019 年 12 月 31 日（火） 8 : 00～21 : 00  
2020 年 1 月 1 日（水） 8 : 00～12 : 00  
配送 : 2019 年 12 月 31 日（火）  
※時間指定は承りかねます。配送費は別途  
※配達地域 : 原則東京 23 区内（その他地域の場合、お問い合わせください）
- URL : 和洋三段重「雅（みやび）」  
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/145d427a06d52fe.html>  
和風二段重「彩（いろどり）」  
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/305d4277e7cc75a.html>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1131（9 : 00～20 : 00）

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 : 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 : 馬場、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。