

職人仕込みの本格派「おせちbuffet」で新年の幕開け

全 20 品がオーダー形式で食べ放題！

卯年にちなんだ“ウサギの練り切り”、ユニークな“お茶おせち”も用意

1 人前の「テイクアウトおせち」の販売も

創業 124 年、ホテル・レストラン運営の(株)龍名館は、職人仕込みの本格的なおせち料理全 20 品をオーダー形式の食べ放題で提供する「おせちbuffet」を、都内のレストラン 2 軒で元日から 3 日間、開催します。

会場は、「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲 1)の和食店「花ごよみ東京」と、「ホテル龍名館お茶の水本店」(千代田区神田駿河台 3)の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」です。

期間は、2023 年 1 月 1 日(日)～3 日(火)の 3 日間です。料金は、税込 6,500 円(90 分制)で、小学生は同 3,500 円、4 歳～未就学児は同 2,000 円、0 歳～3 歳は無料です。完全予約制で、10 月 13 日(木) 15:00 から各店ホームページと電話で受付開始します。

両店では、自宅で本格的なおせち料理が楽しめる一人前の「謹製おせち」もテイクアウトで提供します。



最初に提供する重箱(一人前)(左)「花ごよみ東京」:干支にちなんだ「雪うさぎ」の練り切り(重箱の中央左)
(右)「レストラン 1899 お茶の水」:オリジナルのお茶おせち 5 品含む 20 品

オーダー形式の食べ放題「おせちbuffet」天ぷら、甘味も揃え、新年を賑やかに

今回で 11 回目を迎える当社の人気企画「おせちbuffet」は、完全予約制のオーダー形式の食べ放題です。

まず、おせち 20 品を少量ずつ詰めた重箱(一人前、縦 20cm、横 20cm)を提供します。色とりどりのお祝い料理を詰め合わせた“重箱”は見た目と味の双方で、お正月気分を味わえます。その後、好みのおせちをオーダー用紙に書いてご注文いただきます。

卯年にちなんだ練り切り「雪うさぎ」、正月ならではの“餅の食べ放題”、“飲み放題”も

東京駅前の和食レストラン「花ごよみ東京」では、2023 年の干支にちなんだ、ウサギの練り切り「雪うさぎ」がお目見えし、新年の幕開けを演出します。

白いんげん豆の練り切りをうさぎの形に整え、矢生姜を耳、黒ごまを目に見立てた一品で、白あんのしっかりとした甘みを楽しめます。ビュッフェには、おせちの他にも、海老や野菜の天ぷら、甘味などをご用意します。食後には「白玉ぜんざい」を提供します。

また、4種の餅の食べ放題と、30分間のお酒の飲み放題を、それぞれ別料金(各同 500 円)で販売します。



「抹茶栗きんとん」など“お茶おせち”5品を日本茶レストランで

御茶ノ水にある日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、王道のおせち 20 品のうち 5 品を、抹茶やほうじ茶、和紅茶を使った“お茶おせち”としてアレンジします。

鮮やかな緑色の餡がユニークな「抹茶栗きんとん」に、「鶏の緑茶香り焼き」「木の実の茶醃酬(ちゃだいご)和え」「牛の時雨(しぐれ)の和紅茶煮」「鯖の茶燻製」を加えた 5 品で、いずれも王道のおせち料理にお茶でひと手間を加えています。お茶の風味をしっかりと味わっていただける正月料理です。

おせちの他に、お茶漬(梅、鮭、明太子)、お雑煮、デザート 3 種をご用意します。食後には、ほうじ茶を使った甘味「ほうじ茶汁粉」を提供します。



美しい緑色に仕上げた「抹茶栗きんとん」(中央)など定番おせちを“お茶”でアレンジ

1 人前の“テイクアウトおせち”2 種も用意、本格的なおせち料理をご自宅で

一人前のテイクアウトおせち「謹製おせち」2 種も登場します。価格は各税込 6,000 円で、それぞれ数量限定で販売します。

いずれも海老の姿煮やいくら、黒豆、数の子などの縁起物 17 品を、一人前ずつ、美しく盛り付けます。

「花ごよみ東京」のお持ち帰り用(写真上)には、干支にちなんだウサギの練り切り「雪うさぎ」や「ローストビーフ」などを盛りつけ、味覚だけでなく、目でも料理を味わうことができます。

「レストラン 1899 お茶の水」のお持ち帰り用(写真下)には、人気の「抹茶栗きんとん」と「木の実の茶醃酬和え」の“お茶おせち”2 品を詰め合わせます。

こちらは、新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」(港区新橋 6)での受け取りも可能です。

注文は完全予約制で、10 月 13 日(木) 15:00 からホームページと電話で受け付けます。商品のお渡しは 12 月 30 日(金)、31 日(土)の 2 日間です。



「おせちbuffet」 概要

名称	おせちbuffet	
実施期間	2023年1月1日(日)～3日(火)	
税込価格	6,500円(小学生3,500円、4歳～未就学児2,000円、0～3歳無料)	
実施店舗	<1>ホテル龍名館東京 15階「花ごよみ東京」 <2>ホテル龍名館お茶の水本店 1階「レストラン 1899 お茶の水」	
住所	<1>東京都中央区八重洲 1-3-22 / 東京駅徒歩3分、日本橋駅徒歩1分 他 <2>東京都千代田区神田駿河台 3-4 / 御茶ノ水駅徒歩3分、新御茶ノ水駅徒歩1分 他	
時間	<1>11:00～14:45(L.O.14:15) ※90分制 <2>10:30～21:00(L.O.20:30) ※90分制 ※3日(火)のみ 10:30～18:00(L.O.17:30)	
予約方法・一般問合せ	完全予約制で、2022年10月13日(木)15:00から各店HPと電話にて受付開始 <1>HP: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/ 、TEL:03-3271-1135 <2>HP: https://1899.jp/ochanomizu/osechi_buffet/ 、TEL:03-3251-1150	
品目	<1>おせち 20品を詰めたお重をご入店時に提供します。それらをお召し上がりいただいた後に、おせち 18品目、海老や野菜の天ぷら、甘味の追加オーダーが可能です。食後には、白玉ぜんざいを提供します。また、4種の餅(お雑煮、磯部、大根おろし、きなこ)の食べ放題とビールや日本酒、ワインなどの30分間飲み放題を各税込500円にて販売します。 <2>おせち 20品を詰めたお重をご入店時に提供します。それらをお召し上がりいただいた後に、おせち 18品目やお茶漬け(梅、鮭、明太子)、お雑煮、デザート3種の追加オーダーが可能です。食後には、ほうじ茶汁粉も提供します。 ※<1><2>どちらもテーブルオーダー形式 ★<1>のみで提供、☆<2>のみで提供 ★雪うさぎ(白いんげん豆の練り切りで作る、うさぎ型の和菓子)、★ローストビーフ、★筍煮、★鮭の西京焼き、★炒り鶏、★栗きんとん、★慈姑(くわい)揚げ煮、★鰯の昆布巻 ☆抹茶栗きんとん、☆鶏の緑茶香り焼き、☆木の実の茶醍醐和え、☆牛の時雨の和紅茶煮、☆鯖の茶燻製、☆蛸と里芋煮、☆伊達巻、☆鮭の昆布巻 紅白なます、金柑煮、紅白かまぼこ、松風、蓮根甘酢漬、田作り、黒豆、穴子八幡巻き、公魚(わかさぎ)煮、数の子味噌漬 又は 松前漬 ※いくら漬(1番最初の盛り付けのみ) ※海老の姿煮(1番最初の盛り付けのみ)	
お茶概要	抹茶栗きんとん	裏ごししたサツマイモと栗に抹茶を加え、鮮やかな緑に
	鶏の緑茶香り焼き	鶏肉を緑茶に漬けることで、臭味を消し、お茶の風味と旨味を加えます。焼き上がりにお茶の葉をかけます
	木の実の茶醍醐和え	マスカルポーネと白みそ、抹茶を加えた、抹茶が香る緑色のクリームで木の実を和えます
	牛の時雨の和紅茶煮	牛肉の和紅茶煮です。牛肉の風味は活かしつつ、優しい和紅茶の香りが脂のくどさを和らげ、さっぱりとした味わいを生み出します
	鯖の茶燻製	燻製に向いているサバを、たっぷりのほうじ茶や煎茶を使っていぶします

「テイクアウトおせち」 概要

販売期間	2022年12月30日(金)、31日(土)	税込価格	6,000円
販売・受け取り	<1>ホテル龍名館東京 15階「花ごよみ東京」 11:00~18:00		
店舗・時間	<2>ホテル龍名館お茶の水本店 1階「レストラン 1899 お茶の水」 15:30~20:00		
	<3>ホテル 1899 東京 1階「チャヤ 1899 東京」 15:30~20:00		
住 所	<1>東京都中央区八重洲 1-3-22 / 東京駅徒歩3分、日本橋駅徒歩1分 他		
交 通	<2>東京都千代田区神田駿河台 3-4 / 御茶ノ水駅徒歩3分、新御茶ノ水駅徒歩1分 他		
	<3>東京都港区新橋 6-4-1 / 御成門駅徒歩6分、新橋駅徒歩10分 他		
予約方法・一般問合せ	注文は完全予約制で、2022年10月13日(木)15:00から各店HPと電話にて受付開始		
	<1>HP: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/ 、TEL:03-3271-1135		
	<2>HP: https://1899.jp/ochanomizu/osechi_buffet/ 、TEL:03-3251-1150		
	<3>HP: https://1899.jp/hotels/tokyo/osechi_takeout/ 、TEL:03-3432-1899		
品 目	<1>卯年にちなんだ練り切り「雪うさぎ」、「ローストビーフ」を含むおせち 17品目		
	<2,3>「抹茶栗きんとん」と「木の実の茶醍醐和え」の“お茶おせち”を含む、おせち 17品目		
	★<1>のみで提供、☆<2,3>のみで提供		
	★雪うさぎ(白いんげん豆の練り切りで作る、うさぎ型の和菓子)、★ローストビーフ、★栗きんとん、★鯨の昆布巻		
	☆抹茶栗きんとん、☆木の実の茶醍醐和え、☆蛸と里芋煮、☆鮭の昆布巻		
	海老の姿煮、鮭の西京焼き、紅白なます、伊達巻、金柑煮、紅白かまぼこ、松風、蓮根甘酢漬け、黒豆、穴子八幡巻き、公魚(わかさぎ)煮、いくら漬け、数の子味噌漬け 又は 松前漬け		

おせち料理や御朱印帳付き、日本茶づくしなど、和の<ホカンス>宿泊プラン

年末年始に合わせ、当社運営ホテルでは朝食におせち料理を提供するなど、和風の「ホカンス(バカンスとしてホテルに滞在すること)」向けの宿泊プランを販売しています。

東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲1)では、重箱に詰めた特製おせち(写真)を客室でお召し上がりいただくプランや、近隣で「日本橋七福神めぐり」を楽しんでいただける御朱印帳付きのプランなどを用意します。



お茶をテーマにしたホテル「ホテル 1899 東京」(港区新橋6)では、「抹茶栗きんとん」などが入った一人前の“お茶おせち”付きプランや、抹茶ラテなどの“抹茶ドリンク作り”と“お茶スイーツ”を部屋で楽しめるプランなど、お茶づくしの企画を用意します。

いずれもホテルHPで予約を受け付けています。

「ホテル龍名館東京」ホームページ:<https://www.ryumeikan-tokyo.jp/>

「ホテル 1899 東京」ホームページ:<https://1899.jp/hotels/tokyo/>

※「龍名館グループ」感染症対策について：https://www.ryumeikan.co.jp/policy_safety/

————— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先 —————

(株)龍名館 広報担当 渡邊、山口、濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR(株)内) 富田、根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net