

ミシュラン掲載ホテル2軒で「おせちビュッフェ」開催 平成30年にちなみ“30品目”を食べ放題 抹茶栗きんとん、ブリのほうじ茶照り焼きなど“お茶おせち”6種も

「おせちは外食派」がじわり拡大中！

ホテル・レストラン運営の創業119年の(株)龍名館(東京都千代田区)は、八重洲と御茶ノ水にあるミシュラン掲載のホテル2軒で、本格的なおせち料理30品目を食べ放題(90分制)で楽しめる「おせちビュッフェ2018」を開催します。各ホテル内の和食店で提供します。

期間は、元旦から「ホテル龍名館お茶の水本店」(御茶ノ水)は1月3日(水)まで、「ホテル龍名館東京」(八重洲・東京駅前)は1月4日(木)までです。料金は税込4000円で、未就学児は無料、12歳以下のお子様は同2000円と、リーズナブルにお楽しみいただけます。

両店とも、要予約です。宿泊客以外もご利用可能です。本日10月3日(火)から、電話とHPで予約受付を開始します。

2店舗ともに、新年の平成“30”年にちなみ“30”品目のおせち料理をご用意します。数の子や黒豆、伊達巻など、厳選した縁起物の食材を、和食の料理人が約12日間かけて仕込む王道の正月料理ばかりです。ビュッフェ台には常時15品目を並べ、入れ替えながら時間内に計30品目を提供します。

「ホテル龍名館お茶の水本店」内の和食店「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」では、お茶をテーマにした“日本茶レストラン”らしく、抹茶・ほうじ茶・和紅茶を使ったオリジナル“お茶おせち”6種も揃えます。

緑色の餡の“抹茶栗きんとん”や新作のクルミ・松の実の“抹茶味噌クリーム和え”、優しい甘さの和紅茶の蜜で作る黒豆、“ほうじ茶ダレ”で味わうブリの照り焼きなど、王道に“お茶アレンジ”を加えた一風変わった逸品をお楽しみいただけます。店内には“お茶おせち”専用のコーナーを設け、6種全てを常時提供します。



ビュッフェ台には紅白の布を敷き、縁起良く♪



緑の餡の抹茶栗きんとん(左下)等6種のお茶おせち

両店ともに、“祝い酒”らしいご祈祷を受けた新酒や、ビールなどのお酒のメニューもご注文いただけます。「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」では、名物の「抹茶ビール」も提供します。

<ご参考資料> 「おせちは外食」のスタイルが手軽で人気！

「おせちビュッフェ」を前面に打ち出したフェアを開催するホテルが増えるなど、「おせちを外食で楽しむスタイル」が浸透中です。「家族も少ないので作るのが面倒」「そもそも作り方を知らない、作ったことがない」「作ったり買ったりしても残してしまう」など、家族構成や食生活のスタイルの変化にとまない、おせちを取り巻く環境が変化。当社の「おせちビュッフェ」も、若い夫婦や子離れた夫婦、都内に残る若い方からご好評いただいています。

コンセプトは「気軽に食べに行くおせち」、前は約 1000 人が来場した人気企画

「おせちビュッフェ」は、「気軽に食べに行くおせち」をコンセプトに 2013 年から提供を開始し、2018 年で 6 回目を迎えます。「おせちはホテルで夕食」という新たなスタイルが好評で、今年のお正月は、3 日間の 2 店舗合計で、約 1000 人もの方にお楽しみいただいた人気企画です。

御茶ノ水ではディナータイムも営業！初詣の後でもごゆっくりと...

御茶ノ水の日本茶レストラン「グリーンティー レストラン 1899 お茶の水」では、ディナータイム(21 時まで。3 日のみ 16 時半まで)も営業し、より多くの方におせち料理を心ゆくまでご堪能いただけます。近隣に初詣に行ったお帰りにも、ごゆっくりとお楽しみいただけます。



ミシュラン掲載ホテルの和食の料理人が 12 日間かけて仕込む、本格派のおせちを食べ放題で！
自分の好きなおせちメニューを好きな分だけ楽しめる♪



真緑で“インスタ映え”抜群！抹茶の栗きんとん



東京駅徒歩 3 分好立地、和食店「花ごよみ東京」

年末には「年越しそば」無料提供、年始には「餅つき大会」を開催

東京駅前の「ホテル龍名館東京」では、大みそかに宿泊のお客様に年越しそば 100 食を用意し、21:00~22:00 までレストラン「花ごよみ東京」で無料提供します。

また「ホテル龍名館東京」では元旦の 10:00 と 11:00 に、「ホテル龍名館お茶の水本店」では元旦から 3 日の各日 11:30 と 13:30 に、どなたでもご参加いただける「餅つきイベント」を開催します。つきたての餅をその場で、こし餡、海苔、大根おろし、きなこ*の 4 種の味か、お雑煮入りをお選びいただき、無料*で振る舞います。



*きなこは東京のみ ※ホテル龍名館お茶の水本店では、おせちビュッフェ利用のお客様以外は有料

「ホテル龍名館お茶の水本店」おせちビュッフェ 2018 概要

| | | | |
|--------------|--|---|------------------------------------|
| 実施期間 | 2018年1月1日(月)～3日(水) | 料 金 | 税込 4000 円 (12歳以下 2000 円、未就学児無料) |
| 予約方法 | 要予約(2017年10月3日(火)11時から、店舗 HP (http://www.1899.jp/ochanomizu/osechi2018.html) または、店舗へのお電話(03-3251-1150)にて予約受付 | | |
| 時 間 | 10:30～21:00(L.O.20:30) ※90分制 ※3日のみ 10:30～16:30(L.O.16:00) | | |
| 住 所 | 「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)」 東京都千代田区神田駿河台 3-4 ホテル龍名館お茶の水本店 1階/御茶ノ水駅徒歩3分他 | | |
| 品 目 | 【おせち全 30 品目】 ☆＝お茶を使った“お茶おせち” ☆抹茶栗金団、☆牛のほうじ茶すき煮、☆鰯のほうじ茶焼き、☆鶏の茶香り焼き、☆胡桃・松の実 抹茶味噌 クリーム和え、☆黒豆和紅茶密煮、いくら漬、海老の姿煮、紅白なます、伊達巻、金柑煮、蓮根甘酢漬、 鰯昆布巻、床節煮、どんこ煮、田作り、紅白かまぼこ、鰯大根煮、棒鱈煮、穴子八幡巻き、唐墨和え、水頭な ます、海鼠酢、慈姑煮、芋茎煮、数の子、松風、蕪の千枚漬、蛸の柔らか煮、もろこ煮 ※30品を入れ替えながら、常時 15品をビュッフェ台に並べます ※仕入れ状況によって内容は異なります ※おせち以外のメニューもご用意します | | |
| お茶おせち 概 要 | 抹茶栗金団 | サツマイモと栗の練りきりに抹茶を加え、 鮮やかな緑色に仕上げた“抹茶風味の栗きんとん” | |
| | 牛のほうじ茶すき煮 | 水の代わりに、ほうじ茶をベースに使ったすき煮。 ほうじ茶を使うことで、肉の臭みを抑え、やわらかく仕上がります | |
| | 鰯のほうじ茶照り焼き | タレに“ほうじ茶パウダー”を入れることで、香ばしさとほのかな苦みを加 えたブリの照り焼きにします | |
| | 鶏の茶香り焼き | 醤油ダレに漬け込んだ鶏肉を焼いた後に、“お茶の燻煙”をかけること で、爽やかでやさしい香りに仕上げます | |
| | 胡桃・松の実 抹茶味噌クリーム和え | マスカルポーネと白味噌のクリームに、抹茶を加え、 クルミ・松の実を和えます。ほんのり抹茶が香る“緑色のクリーム和え” | |
| | 黒豆 和紅茶蜜和え | 黒豆をやわらかく炊き上げた後、やさしい甘さの当店オリジナル“和紅 茶蜜”に漬け込んで作ります | |

「ホテル龍名館東京」おせちビュッフェ 2018 概要

| | | | |
|------|---|-----|------------------------------------|
| 実施期間 | 2018年1月1日(月)～4日(木) | 料 金 | 税込 4000 円 (12歳以下 2000 円、未就学児無料) |
| 予約方法 | 要予約/2017年10月3日(火)15時から、店舗 HP (http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/osechi2018.html) または、店舗へのお電話(03-3271-1135)にて予約受付 | | |
| 時 間 | 11:00～14:45(L.O.14:15) ※90分制 | | |
| 住 所 | 「花ごよみ東京」/東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15階/東京駅より徒歩3分他 | | |
| 品 目 | 上記のホテル龍名館お茶の水本店の、お茶を使ったおせち6品の代わりに、きんとん、鰯の南蛮 漬、里芋煮、黒豆、鮭の西京焼き、人参煮の6品を提供。他の品目は同じ内容です | | |

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

（株）龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@clover.net