

お正月はホテルの味をご自宅でも

ホテル椿山莊東京のおせち 2018

ワイン好きの方におすすめ！和と洋の饗宴「和洋三段重」、
日本料理の職人の技が光る正統派「和風二段重」

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）では、新年の幕開けにふさわしい“おせち料理”をご用意いたしております。ホテルの贅沢な味をご自宅でもお楽しみいただける極上の逸品をお贈りいたします。



和洋三段重「雅（みやび）」

ホテル椿山莊東京のおせち料理は、前身の椿山莊創業以来から続く、伝統的な調理法を活かしつつ、時代に沿ったアレンジを加え、伝統と革新による技術で創り上げております。

数量限定のため、完売次第終了いたしますので、ご予約はお早めに。

<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味わい豊かな和洋三段重「雅（みやび）」。日本料理の伝統を礎にした壺の重、弐の重に加え、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、デザートまで、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。合鴨ムースと仔牛のパテなど、ワインに合う洋の重が、お正月の集まりに華を添えます。

壺の重、弐の重では、日本料理の職人による、伊勢海老、鮑酒蒸し、子持ち鮎昆布巻きなど伝統的な正統派のおせち料理をご用意。なかでも、肉厚な原木干し椎茸を使用した「原木干し椎茸たまり煮」、「里芋旨煮」は、一日ごとに味を少しずつ加え、職人が丁寧に仕上げた逸品。また、「鯛の龍皮巻」は、昆布べした鯛を1枚1枚切り並べ、紫菊花と生姜甘酢漬けを

芯にし、お重に華やかさを演出。

参の重では、合鴨ムースと仔牛のパテ、ズワイ蟹と野菜のアスピック、鯛のカルピオーネ、オマール海老とホッキ貝のスマークなど、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。ぜひシャンパンやワインとともに新年の幕開けを！シェフのおすすめは、「阿波尾鶏バロンティース」。色とりどりの野菜を徳島県の名産“阿波尾鶏”で包み込み、野菜の旨みと、噛めば噛むほど味わい豊かになる地鶏特有の旨みをぎゅっと閉じ込めました。年配の方から小さなお子様まで食べやすいよう、柔らかくに仕上げたバロンティースをぜひご堪能ください。

<和洋三段重「雅（みやび）」お献立>

【老の重】

- ・伊勢海老・寿栗入り金団・牛時雨煮・子持ち若布・数の子・田作り・合鴨燻製
- ・いくら醤油漬け・からすみ・穴子八幡巻・鮑酒蒸し・松笠慈姑

【式の重】

- ・柚子柿・金柑蜜煮・鱈西京漬焼・はじかみ・子持ち鮎昆布巻き・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
- ・鯛龍皮巻き・花蓮根酢漬け・車海老酒煮・黒豆（ぶどう豆） ※瓶詰め

【参の重】

- ・ズワイ蟹と野菜のアスピック・阿波尾鶏のバロンティース・合鴨ムースと仔牛のパテ
- ・オマール海老とホッキ貝のスマーク・鯛のカルピオーネ・サーモンとハーブのモザイク
- ・フィノキオーナと野菜のロール・オレンジットとドライストロベリー

内容量：4名様分・全36品

重箱サイズ(1段)：22.2cm×22.2cm×5.8cm

このほか、伊勢海老や鮑酒蒸しなど、日本の古き良き伝統のおせち料理を二段に詰めた和風二段重「彩（いろどり）」もご用意しております。ダイナミックに、大型のお重（重箱サイズ：28.8cm×28.8cm）にぎっしりと和の美味が詰め込まれ、ご家族三世代と、ご友人と、優美なお正月をお迎えいただけます。

<和風二段重「彩（いろどり）」お献立>

【老の重】

- ・伊勢海老・紅白蒲鉾・数の子・寿栗入り金団
- ・蟹信田煮・亀竹の子・熨斗鶏松風焼・穴子八幡巻
- ・酢牛蒡白胡麻和え・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

【式の重】

- ・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
- ・子持ち鮎昆布巻き・はじかみ・鮑酒蒸し・梅麩旨煮・伊達巻
- ・松笠慈姑・車海老酒煮・百合根甘露煮・いくら醤油漬け・鰯酢ヅ
- ・酢取り拍子大根・花蓮根酢漬け・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)：28.8cm×28.8cm×6cm

「ホテル椿山荘東京のおせち 2018」概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-7613 (8:00~21:00)

- 料金：和洋三段重「雅（みやび）」 59,400 円
：和風二段重「彩（いろどり）」 43,200 円 ※消費税込み

■期間

【ご予約】～2017年12月25日（月）迄 ※予定数量完売次第終了

【お渡し方法】店頭または配送にて承ります。

店頭／2017年12月31日（日）8:00～21:00 または、2018年1月1日（月）8:00～12:00 迄

配送／2017年12月31日（日）（時間指定は承りかねます。予めご了承ください）

※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/15597959ae28c0f.html>

和風二段重「彩（いろどり）」

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/5059796db266dc4.html>

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：内田・大野
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com