

「平成最後」のお正月は、こだわりの詰まったおせちとともに 和と洋が饗宴する「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

数日間かけてつくる煮物などホテル椿山莊東京の伝統の味を提供



ホテル椿山莊東京（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種類をご用意。10月1日（月）より予約受付を開始いたします。

おせち料理は、少子高齢化や核家族化に伴い少人数用のものが登場したり、従来の和風だけでなく洋風の料理が詰まったものが登場したりと大きく変化しています。また、ネット通販の普及も相まっておせち市場は大きく成長しております。

今回、ホテル椿山莊東京では、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。前身の椿山莊から続く調理法と一番おいしく食べていただける保存法、時代に合わせたアレンジなど、伝統と革新が詰まったおせち料理を提供いたします。

「雅」と「彩」に盛り付けられる煮物は、ホテル椿山莊東京の伝統の味です。素材を生かすために下茹でを行ったうえで煮込みます。次に、形良く煮崩れさせないために、煮込んだ素材の状態を見ながら慎重に調味料を順番に入れて3～4日かけて味を含めていきます。中でも「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。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。

また、「雅」では、肉や魚をふんだんに使った洋の重が華を添えます。色鮮やかな野菜を徳島県の名産阿波尾鶏で包み込み、野菜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とじ込めたパロンティーマなど、冷めても美味しく味わえる料理をワインやシャンパンとともにご堪能ください。

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莊東京のおせち。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のも職人の技です。新しい年の始まりに、丁寧に創り上げたこだわりの味を、ぜひご自宅でもお楽しみください。

<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、式の重に加え、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、式の重では、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、昆布ヅした鯛を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します。

参の重では、阿波尾鶏のバロンティースのほか、松阪牛のローストビーフや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、蒟蒻、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、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、花蓮根酢漬け、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、松阪牛のローストビーフ、※イペリコ豚のリエット 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）：22.2cm×22.2cm×5.8cm

<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、いくら醤油漬け、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、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、鰯酢ヅ、酢取り拍子大根、花蓮根酢漬け、鯛龍皮巻、蕪甘酢漬け、燻し鮭小川巻



内容量：4名様分・全38品

重箱サイズ（1段）：22.2cm×22.2cm×5.8cm

「ホテル椿山荘東京のおせち 2019」概要

- 料金 : 和洋三段重「雅（みやび）」 59,400 円
: 和風二段重「彩（いろどり）」 37,800 円 ※消費税込み
- 期間 : 【ご予約】 2018 年 10 月 1 日（月）～2018 年 12 月 25 日（火）
※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 : 2018 年 12 月 31 日（月） 8 : 00～21 : 00
2019 年 1 月 1 日（火） 8 : 00～12 : 00
配送 : 2018 年 12 月 31 日（月）
※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 : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/recommend/755b851a43db96c.html>
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613（8 : 00～21 : 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 : 内田
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 : 關（せき）、石原、重田（おもだ）
TEL: 03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp