

お正月に帰省できない、大切な人に直接会えない方に。
4名様分を2名様分ずつに分けて“手紙”と一緒にお届けするおせちが登場
おせち3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・統括総支配人：山下 信典）は、新年の幕開けにふさわしいおせち料理3種類のご予約受付を2020年10月1日（木）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、年々拡がりを見せています。

一方、新型コロナウイルスの感染拡大により、生活様式は大きく様変わり。今シーズンは、帰省できない方や親族など大切な方に合えない方が多くいることが予想されます。

今回、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）」のほかに、通常4名様分の「彩」を2名様分ずつに分けて提供する『With you おせち「絆」』も20セット（2人前を40個）限定で販売いたします。

ご自宅用と離れたご家族や大切な方などにお届けすることができ、またおせちには、自筆のお手紙を添えることもできます。日頃の感謝の気持ちを伝えたり、お孫さんから祖父母への手紙を添えたり、新年のあいさつを手書きでしてみたりと、離れていてもご家族の絆を感じていただけます。

当ホテルのおせちは、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ため、蓋を開けた瞬間に、おめでたい祝いの膳をあでやかに彩ります。

約70年の伝統を誇るホテルならではの技と発想が織りなす極上の逸品は、令和の時代も細部までこだわり抜き、ご自宅まで贅沢な味わいをお届けいたします。ぜひご堪能ください。

「おせち 2021」 詳細

<With you おせち「絆」>

【壳の重】

伊勢海老、紅白蒲鉾、鮑酒蒸し、いくら醤油漬、松笠慈姑、子持ち若布、はじかみ、伊達巻、合鴨燻製

【式の重】

銀鱈西京焼、鱈柚庵焼、穴子八幡巻、田作り、柚子柿、百合根甘露煮、酢牛蒡白胡麻和え、熨斗鶏松風焼、鰯酢、酢取り拍子大根、花蓮根酢漬、金柑蜜煮、鯛龍皮巻、蕪甘酢漬、燻し鮭小川巻、寿栗入り金団

【参の重】

蟹信田煮、絵馬薩摩芋、亀竹の子、黒豆蜜煮（ぶどう豆）、千代呂木、梅麩旨煮、子持ち鮎昆布巻、里芋旨煮、車海老旨煮、梅人参旨煮、帆立貝大和煮、牛蒡旨煮、原木干し椎茸たまり煮

内容量：全 38 品（2 名様分・2 セット）

重箱サイズ（1 段）：14.5cm×14.5cm×4.5cm

<和洋三段重「雅（みやび）」>

日本料理の伝統を礎にした壳の重、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。

壳の重、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。

【壳の重】

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、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、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)」 >

【壹の重】

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

【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、鯖柚庵焼、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)：22.5cm×22.5cm×6.0cm

「おせち 2021」概要

■料金	：『With you おせち「絆』	39,000 円
	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
	※消費税別途	

■期間	：【ご予約】
	2020年10月1日(木)～2020年12月20日(日)
	※予定数量が完売次第終了
	※With you おせち「絆」は20セット(2名様分を40個)限定

【お渡し方法】

店頭または配送にて承ります。

店頭：2020年12月31日(木)～2021年1月1日(金)午前中

配送：

< With you おせち「絆」 >

2020年12月31日(木)

※2名様分2家庭に配送いたします。

※手紙をご希望の方は、ご予約者のお名前以下までお送りください。(12/20必

着)

※手紙は 11.5cm×16.5cm サイズ以内で承ります。

〒112-8680 東京都文京区関口 2-10-8

ホテル椿山荘東京 3F セレクションズ

※時間指定は承りかねます。配送費は別途

※北海道、九州、沖縄、離島、他一部地域は配送対象外となります。ご予約時にお問い合わせください。

< 雅 (みやび) / 彩 (いろどり) >

2020年12月31日(木)

※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

:『With you おせち「絆」』

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2021osechi_kizuna/

和洋三段重「雅（みやび）」

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2021osechi_miyabi/

和風二段重「彩（いろどり）」

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2021osechi_irodori/

■ご予約・お問い合わせ：03-3943-1131（10:00～18:00）

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、児玉、重田（おもだ）

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。