

**今年は、料亭「錦水」が受け継ぐ日本料理の伝統と技を用い、
素材の味を存分に活かした“高級おせち”が登場！**

おせち 3種類のご予約を 10月1日より受付開始

料亭「錦水」の調理長が素材を吟味した最高級のおせちを 20台限定で販売



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・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種類の予約受付を 2021年10月1日（金）より開始いたします。

今回は、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、料亭「錦水」調理長が素材を吟味した新年の幕開けにふさわしい豪華なおせち『ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 三段重』を 20台限定で販売いたします。

新型コロナウイルスの感染拡大に伴う「巣ごもり需要」を受け、昨年に続いておせちの需要は高まることが予想されます。また、今年は特にご宿泊やレストラン利用において高付加価値商品への興味関心が高い傾向にあることから、より贅沢を極めた手作りの料亭「錦水」おせちを販売することとなりました。

表面を焼いてから低温の真空調理で柔らかく仕上げた「松阪牛ロース西京味噌漬け」や、ホテル椿山荘東京から始まる、明るく温かな未来、未来の実り、子孫繁栄、商売繁盛を祈願する縁起物として祈りを込めて作られた、上品な椿をかたどった「椿蒲鉾 椿薬（はなしべ）」を、開業 70周年を迎える 2022年の始まりを彩るおせち料理にて初お披露目いたします。

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技の結晶。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、おめでたいお祝いの彩りが食膳に広がります。

匠の技と真心が光る、迎春にふさわしい極上のおせちをぜひご堪能ください。

「おせち 2022」詳細

<ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」 特選おせち料理 三段重>

料理例	
新春祝い鯛雲丹焼き（しんしゅんいわいたいうにやき）	小鯛を姿焼きにしてその身をお神酒、味醂、醤油の合わせつゆに漬け込み、北海道産雲丹とともに焼き上げた一品です。新春を迎えたい日に、お頭鯛雲丹焼きをご家族でお召し上がりください。
光琳古木牛蒡梅鶉そぼろ鑄込み（こうりんこぼくごぼううめうずらそぼろいこみ）	京野菜・堀川牛蒡を還元鉄で黒色に炊き、古木に見立てました。画家・尾形光琳の梅絵からこの一品を命名し、年輪を刻む意味を込め鶉肉と梅の花弁に見立てた海老を鑄込みました。
長寿伊勢海老化粧焼き（ちょうじゅいせえびけしょうやき）	お祝いごとでは欠かすことのできない伊勢海老を、お酒・味醂・薄口醤油のタレで焼き、仕上げに細かく煎った唐墨をまぶしました。常に曲がっている尻尾の様子を老人の姿に見立て、長寿を表します。
伊達巻アカシア蜂蜜焼き（だてまきアカシアはちみつやき）	アカシア蜂蜜と特別な濃厚卵を使用した伊達巻。蓮華の蜂蜜が“王様”、アカシアの蜂蜜は“女王様”と呼ばれており、アカシア蜂蜜は体に優しい淡白でさらさらの食感です。蜂蜜を使用しているため、しっとり感ある口当たりになっています。
松阪牛ロース西京味噌漬（まつさかうしロースさいきょうみそづけ）	日本三大和牛のひとつともいわれる、松阪牛ロースを西京味噌漬けにしました。表面を焼いてから低温の真空調理で柔らかく仕上げました。
神饌の鮑御神酒煮（しんせんのあわびおみきに）	鮑は長寿をもたらす食べ物とされたため、古来より縁起物とされ、神饌として用いられてきました。鮑を12時間お神酒、醤油、味醂でじっくりと中心まで味が染み込むよう煮込みました。
椿蒲鉾 椿薬（つばきかまぼこ はなしべ）	花の雄しべと雌しべを総じて「はなしべ」と呼びます。厳しい冬を越え、花を咲かせて交配し、また次の未来へと豊かに若い実を实らせる“椿”の蒲鉾を「椿薬（はなしべ）」と名付けました。 ホテル椿山荘東京から始まる、明るく温かな未来、未来の実り、子孫繁栄、商売繁盛を祈願する縁起物として、開業70周年を迎える2022年の始まりを彩るおせち料理にて初お披露目いたします。

【老の重】

長寿伊勢海老化粧焼き、蛤千草焼、竹萬苳塔酒粕漬、豊作田作り、編み笠柚子鱈甲煮、絵馬薩摩芋檸檬甘露煮、魔除け黒豆甘露煮マデラ酒風味、柚子釜入りいくら醤油漬、光琳古木牛蒡梅鶉そぼろ鑄込み、身巻き燻しサーモン、元旦東雲鯛、矢車金柑蜜煮

【式の重】

新春祝い鯛雲丹焼き、椿蒲鉾 椿薬、伊達巻アカシア蜂蜜焼き、子孫繁栄数の子福美漬、筒抜き鱈場蟹、鯉の龍皮昆布巻き、初神生姜、真奈鯉柚庵焼き、丹波栗黄金金団、松坂牛ロース西京味噌漬

【参の重】

子宝八頭福煮、冬茹椎茸萬年煮、新春寒筍、梅花人参梅煮、帆立貝たまり醤油山椒煮、牡丹百合根美味煮、熨斗鳥軟骨入り松風焼き、鰯昆布巻き、穴子八幡巻き、蓮根酢取り、車海老御神酒煮、酢取り牛蒡白胡麻風味、出世芽慈姑、神饌の鮑御神酒煮

内容量：4名様分・全36品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）20.0 cm×20.0 cm×5.5 cm

<和洋三段重「雅（みやび）」>

伊勢海老、鮑酒蒸しなどの正統派 日本料理をはじめ、米沢牛のローストビーフやテリーヌなど煌びやかな西洋料理を贅沢に詰め込みました。技・伝統・発想が織りなす、ホテル椿山荘東京ならではの極上の逸品をご堪能ください。

【肴の重】

伊勢海老、寿栗入り金団、鰻有馬煮、蛸柔煮、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、蒟蒻、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リーヌ、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（フィノッキオーナ、ハモンイベリコ、プロシュートコット、イベリコベジータサルシジョン）、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 バゲッテリーヌ付

内容量：4名様分・全39品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

<和風二段重「彩（いろどり）」>

日本料理の職人による大胆かつ繊細な味わいのおせち。こだわりの炊き合わせを盛り込んだ伝統と歴史が織りなす二段重を新年のはじまりにお召し上がりください。

【肴の重】

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、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、鱈酢、酢取り拍子大根、花蓮根酢漬、鯛龍皮巻、蕪甘酢漬、燻し鮭小川巻



内容量：4名様分・全38品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

「おせち 2022」概要

- 料金 : ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」 特選おせち料理 三段重 108,000 円
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】
2021 年 10 月 1 日（金）～12 月 20 日（月）
※予定数量が完売次第終了
※ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」 特選おせち料理 三段重は 20 台限定
【お渡し方法】
店頭または配送にて承ります。
店頭：2021 年 12 月 31 日（金）～2022 年 1 月 1 日（土）午前中
配送：2021 年 12 月 31 日（金）着のみ
※時間指定は承りかねます。配送費別途。
※配達地域：原則東京 23 区内
- URL : ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」 特選おせち料理 三段重
https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2022osechi_kinsui/
和洋三段重「雅（みやび）」
https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2022osechi_miyabi/
和風二段重「彩（いろどり）」
https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/2022osechi_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 マーケティング部門
担当：小田、中野
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：森川、藁科、馬場
TEL:03-6863-3377 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」をお願いいたします。