

おせちは手間なく外食で♪「おせちレストラン」開催
職人が仕込む本格派おせち 20品が食べ放題！オーダー式でコロナ対策
家族向けおせち付き宿泊プランや1人前のテイクアウトおせち弁当も
“巣ごもり正月”楽しめる多彩なプランを提案

創業120年、ホテル・レストラン運営の老舗「龍名館」グループは、本格的なおせち料理全20品をオーダー形式の食べ放題で提供する「おせちレストラン」を、都内のホテル2軒で元日から3日間、開催します。

開催するのは、東京駅前の和食店「花ごよみ東京」(中央区八重洲1)と御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台3)の2店舗です。

期間は、2022年1月1日(土)～3日(月)の3日間です。料金は、税込5,500円(90分制)で、12歳以下のお子様は同3,000円、未就学児は無料です。宿泊客以外の一般利用も可能です。完全予約制で、10月14日(木)15:00からホームページと電話で受付開始します。

両店では、テイクアウト用の「一人前おせち弁当」も提供します。

また、和食店「花ごよみ東京」のある「ホテル龍名館東京」では、重箱に詰めた豪華おせちを、客室内でお召上がりいただく宿泊プランを販売します。ファミリーなど複数人での利用を見込んだ内容です。

当社は、帰省や海外旅行を自粛して家や近場、国内の安全な範囲で新年を過ごす方に向けて、長引くコロナ禍の“巣ごもり正月”を楽しめる多彩なプランを用意します。



初めに提供する重箱(一人前)(左)「花ごよみ東京」:干支にちなんだ虎柄の伊達巻(重箱の右上)
& 体を温め、ほっとする味の米麴の甘酒も
(右)「レストラン1899 お茶の水」:オリジナルのお茶おせち5品&お雑煮でお正月気分

完全予約、オーダー制の食べ放題、虎柄の伊達巻「虎ノ巻」も

おせち食べ放題の「おせちレストラン」は、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、完全予約制のオーダー形式で実施します。

まず、おせち20品を少量ずつ詰めた重箱(一人前、縦20cm、横20cm)を提供します。職人が華やかに詰め合わせる“重箱”は、お正月気分を盛り上げます。その後、お好みのおせちをオーダー用紙に書いてご注文いただきます。

「レストラン1899 お茶の水」の食べ放題には、日本茶レストランらしく、お茶を使った“お茶おせち”を20品中5品に取り入れます。当日は、お雑煮もセットで付けます。

「花ごよみ東京」には、2022年の干支にちなんだ“虎柄”の伊達巻「虎ノ巻」もお目見えします。米麴で作る甘酒もセットにし、新年を演出します。

「抹茶栗きんとん」など日本茶レストランの“お茶おせち”5品

御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、王道のおせち 20 品のうち 5 品を、抹茶やほうじ茶、和紅茶を使った“お茶おせち”としてアレンジします。鮮やかな緑色の餡がユニークな「抹茶栗きんとん」に、「鶏の緑茶香り焼き」「木の実の茶醍醐(ちゃだいご)和え」「牛の時雨(しぐれ)の和紅茶煮」「鯖の茶燻製」を加えた 5 品で、いずれも王道のおせちにお茶でひと手間を加えます。お茶の風味をしっかりと感じていただける正月料理です。お食事開始時には、おせちのお重と共に、鰹と昆布の合わせ出汁を使用した関東風のお雑煮も一人様 1 杯提供します。



和食レストランでは、寅年にちなんだ虎柄の伊達巻も登場

八重洲の和食レストラン「花ごよみ東京」では、2022 年の干支にちなんで考案した、虎柄に仕上げた伊達巻「虎ノ巻」を提供します。白身魚のすり身を使用した本格派な伊達巻は、ふんわりと軽い食感と、生地に使用した黒ねりごまの香ばしさと風味も楽しめる一品です。



また、4 種の餅の食べ放題と海鮮太巻きを、それぞれ別料金(各同 500 円)で販売します。“お正月らしい食”を満喫していただけます。

おせち以外も充実、天ぷらやお茶漬けの追加オーダーも可能

おせちの他にも、「花ごよみ東京」では海老や野菜の天ぷら、甘味を、「レストラン 1899 お茶の水」ではお茶漬け(梅、鮭、明太子)、デザート 3 種をご用意します。最初に提供する重箱をお召し上がりいただいた後、追加でオーダーしていただけます。天ぷらやお茶漬けの追加メニューで、「おせち以外も」という“欲張りな正月気分”に対応します。

1 人前の「お持ち帰り用おせち」も用意、テイクアウトでご自宅でも

「一人前のテイクアウトおせち弁当」2 種も登場します。価格は各税込 4,500 円で、それぞれ 90 個限定で販売します。

いずれも海老の姿煮やいくら、黒豆、数の子などの縁起物 17 品を、一人前ずつ、美しく盛り付けます。

「花ごよみ東京」のお持ち帰り用には、干支にちなんだ「虎ノ巻」が入ります。

「レストラン 1899 お茶の水」では、人気の「抹茶栗きんとん」と「木の実の茶醍醐和え」の 2 品の“お茶おせち”も詰め合わせます。こちらは、新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」(港区新橋 6)での受け取りも可能です。

完全予約制で、10 月 14 日(木) 15:00 からホームページと電話で注文を受け付けます。商品のお渡しは 12 月 30 日(木)、31 日(金)の 2 日間です。



コロナ対策を徹底、完全予約、テーブルオーダー形式にて開催

当社は、2013年からおせち料理の食べ放題イベントを開始。「おせちレストラン」は今回10回目を迎える、当社の人気企画です。

「外食おせち」は、「何かと慌ただしい年末、作るのは手間」や「正月の3日間ずっと同じだと飽きる」といったこともなく、確かな腕を持つ職人の正月料理を気軽に楽しめる点が好評です。

2021年はコロナ禍での開催となりましたが、三が日の3日間、2店舗ともに満席。初の試みとなったテイクアウトのおせちも完売しました。

今年度も新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、セルフサービスで行う従来のビュッフェ形式ではなく、テーブルオーダー形式で開催します。また、スタッフのマスク着用やお客様のご来店時の手指のアルコール消毒の依頼を徹底するほか、席数を従来の3分の2程度（「レストラン 1899 お茶の水」では36席、「花ごよみ東京」では32席）にまで減らして席の間隔を広げるなど、感染症対策に努めて、営業します。

※「龍名館グループ」感染症対策ページ：https://www.ryumeikan.co.jp/policy_safety/

「おせちレストラン 2022」概要

実施期間	2022年1月1日(土)～3日(月)	税込料金	5,500円(12歳以下3,000円、未就学児無料)
実施店舗	<1>ホテル龍名館お茶の水本店1階「レストラン 1899 お茶の水」 <2>ホテル龍名館東京15階「花ごよみ東京」		
住 所	<1>東京都千代田区神田駿河台3-4 / 御茶ノ水駅徒歩3分、新御茶ノ水駅徒歩1分 他		
交 通	<2>東京都中央区八重洲1-3-22 / 東京駅徒歩3分、日本橋駅徒歩1分 他		
時 間	<1>10:30～21:00(L.O.20:30) ※90分制 ※3日(月)のみ10:30～16:30(L.O.16:00) <2>11:00～14:45(L.O.14:15) ※90分制		
予約方法	完全予約制で、2021年10月14日(木)15:00から各店HPと電話にて受付開始 <1>HP: https://1899.jp/event/osechi/#osechi-restaurant 、TEL:03-3251-1150 <2>HP: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/#osechi 、TEL:03-3271-1135		
品 目	<1>おせち20品を詰めたお重とお雑煮をご来店時に提供します。それらをお召し上がりいただいた後、おせち18品目、お雑煮、お茶漬(梅、鮭、明太子)、デザート3種の追加オーダーが可能です。 <2>おせち20品を詰めたお重と米麴製の甘酒をご来店時に提供します。それらをお召し上がりいただいた後、おせち18品目、海老や野菜の天ぷら、甘味の追加オーダーが可能です。また、4種の餅(お雑煮、磯部、大根おろし、きなこ)の食べ放題または海鮮太巻きを各500円にて販売します。 ※テーブルオーダー形式で、一度の追加オーダーは、3～9品でお願いいたします ★<1>のみで提供、☆<2>のみで提供 ★抹茶栗きんとん、★鶏の緑茶香り焼き、★木の実の茶醒醐和え、★牛の時雨の和紅茶煮、★鯖の茶燻製、★蛸と里芋煮、★伊達巻、★鮭の昆布巻 ☆虎ノ巻(白身魚のすり身を使い、黒ねりごまで縞模様を付けた伊達巻)、☆ローストビーフ、☆筍煮、☆鮭の西京焼き、☆慈姑(くわい)揚げ煮、☆炒り鶏、☆栗きんとん、☆鱈、牛蒡、人参の昆布巻 紅白なます、金柑煮、紅白かまぼこ、松風、蓮根甘酢漬、田作り、黒豆、穴子八幡巻き、公魚(わかさぎ)煮、数の子味噌漬 又は 松前漬		

	※いくら漬け(1番最初の盛り付けのみ) ※海老の姿煮(1番最初の盛り付けのみ)	
お茶	抹茶栗きんとん	サツマイモと栗の練り切りに抹茶を加え、鮮やかな緑に
おせち概要	鶏の緑茶香り焼き	鶏肉を緑茶に漬けることで、臭味を消し、風味と旨味を追加。焼き上がりにお茶の葉をかけます
	木の実の茶醍醐和え	マスカルポーネと白みそ、抹茶を加えた、抹茶の香る緑色のクリームで木の実を和えます
	牛の時雨の和紅茶煮	牛肉の和紅茶煮です。牛肉の風味は活かしつつ、優しい和紅茶の香りが脂のくどさを和らげ、さっぱりとした味わいを生み出します
	鯖の茶燻製	燻製に向いているサバを、たっぷりのほうじ茶や煎茶を使っていぶします

「テイクアウトおせち」概要

販売期間	2021年12月30日(木)、31日(金)	税込価格	4,500円
販売・受け取り	<1>ホテル龍名館お茶の水本店1階「レストラン 1899 お茶の水」 15:30~20:00 <2>ホテル 1899 東京1階「チャヤ 1899 東京」 15:30~20:00		
店舗・時間	<3>ホテル龍名館東京15階「花ごよみ東京」 11:00~18:00		
住所交通	<1>東京都千代田区神田駿河台3-4 / 御茶ノ水駅徒歩3分、新御茶ノ水駅徒歩1分 他 <2>東京都港区新橋6-4-1 / 御成門駅徒歩6分、新橋駅徒歩10分 他 <3>東京都中央区八重洲1-3-22 / 東京駅徒歩3分、日本橋駅徒歩1分 他		
予約方法	完全予約制で、2021年10月14日(木)15:00から各店HPと電話にて受付開始 <1・2>HP: https://1899.jp/event/osechi/#takeout 、TEL:03-3251-1150 <3>HP: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/#takeout 、TEL:03-3271-1135		
品目	<1>「抹茶栗きんとん」と「木の実の茶醍醐和え」、2品の“お茶おせち”を含む、おせち17品目 <2>寅年にちなんだ虎柄の伊達巻「虎ノ巻」、「ローストビーフ」を含むおせち17品目 ★<1>のみで提供、☆<2>のみで提供 ★抹茶栗きんとん、★木の実の茶醍醐和え、★蛸と里芋煮、★伊達巻、★鮭の昆布巻 ☆虎ノ巻(白身魚のすり身を使い、黒ねりごまで縞模様を付けた伊達巻)、☆ローストビーフ、☆慈姑(くわい)揚げ煮、☆栗きんとん、☆練、牛蒡、人参の昆布巻 海老の姿煮、鮭の西京焼き、紅白なます、金柑煮、紅白かまぼこ、松風、蓮根甘酢漬、黒豆、穴子八幡巻き、公魚(わかさぎ)煮、いくら漬、数の子味噌漬 又は 松前漬		

ホテル客室にお重でおせちをお届け！「ホテル龍名館東京」限定宿泊プラン

東京駅前の「ホテル龍名館東京」では、お正月の朝食に、客室内でおせちをお召し上がりいただく、年末年始3日間限定の宿泊プランを販売します。20種のおせちを重箱に詰め、客室までお届けします。

対象は「ジャパニーズジュニアスイートA」または「ジャパニーズジュニアスイートB」に2~4人でご宿泊される方です。ファミリーやカップルのご利用に



おすすめで、2名利用には1段の重箱を、3名以上には2段の重箱をホテルスタッフが持ちます。

チェックイン日が2021年12月31日(金)~2022年1月2日(日)の3日間限定のプランです。1日あたり4室限定で提供します。同プランにはお土産として、日本橋の老舗和紙専門店「榛原(はいば

ら)の和柄の卓上カレンダー、「あめ細工吉原」の寅のミニ飴細工、当社オリジナルの「日本酒ケーキ」、当社オリジナル日本酒「一八九九」(720ml)の4点をプレゼントします。

12月31日(金)は宿泊者を対象に、大みそかの「年越しそば」を無料で振る舞います。

また、2021年12月31日(金)～2022年1月2日(日)にチェックインのご宿泊は、他の部屋タイプでも、「おせち入り弁当」の朝食付きプランを販売します。お部屋食の朝食の一部におせちを入れ、“お正月気分”を味わっていただけます。

両プランともに、ご予約はホテルのホームページ(<https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/#stayplan>)で、10月14日(木)15:00から受け付けます。

おせちが楽しめる宿泊プラン2種 概要

名 称	【公式サイト限定】お正月の朝はお部屋で「特製おせち」を -4つの特典付☆-
対象期間	2021年12月31日(金)～2022年1月2日(日)の3日間(チェックイン日)
予約期間	2021年10月14日(木)15:00～12月25日(土)
対象客室 税込価格	ジャパニーズスイートA(和洋室) … 2名:78,500円、3名:94,500円、4名:100,500円 ジャパニーズスイートB(和洋室) … 2名:81,500円、3名:97,500円、4名:103,500円 ※1日4室限定 ※価格は変動する可能性があります
特典①	◇朝食は、重箱に入ったおせちを、お部屋までお届け(重箱は、2名:1段、3～4名:2段)
特典②	◇お正月にぴったりのお土産セット ＜1＞日本橋の老舗和紙専門店「榛原」の和柄卓上カレンダー ＜2＞あめ細工吉原の「寅のミニ飴細工」 ＜3＞龍名館オリジナル「日本酒ケーキ」 ＜4＞龍名館オリジナル日本酒「一八九九」(720ml)
名 称	【室数限定】お正月の朝はお部屋で「おせち入り弁当」を -お土産付☆-
対象期間	2021年12月31日(金)～2022年1月2日(日)の3日間(チェックイン日)
予約期間	2021年10月14日(木)15:00～12月25日(土)
対象客室 税込価格	スタンダードシングル:1名 24,000円、2名 30,000円 フォーラスA(ダブル):1名 26,000円、2名 33,000円 フォーラスB(ダブル):1名 31,000円、2名 38,000円 フォーラスC(ダブル):1名 36,000円、2名 43,000円 ダブル / スタンダードツイン:1名 39,000円、2名 46,000円 コーナーデラックスツイン:1名 46,000円、2名 53,000円 トリプル:1名 39,000円、2名 46,000円、3名 57,000円 ※価格は変動する可能性があります
特 典	◇朝食は、おせち入りのお弁当をご用意(お渡しはフロントカウンターにて)

「ホテル龍名館東京」概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交 通	JR 東京駅八重洲北口徒歩3分 他
客 室 数	客室 135室、レストラン 2軒	電 話	03-3271-0971

————— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先 —————

(株)龍名館 広報担当 渡邊、山口、濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

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