

和食の料理人が仕込む本格派「おせち」が食べ放題

巳年にちなんだ〈干支おせち〉 や ユニークな〈お茶おせち〉も登場

1人前のテークアウト 2種も予約販売

創業126年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、職人仕込みの本格的なおせち料理全21品を、オーダー形式の食べ放題で提供する「おせちbuffet」を開催します。

会場は、「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲1)の和食店「花ごよみ東京」と、「ホテル龍名館お茶の水本店」(千代田区神田駿河台3)の“日本茶レストラン”「レストラン1899 お茶の水」です。

期間は、2025年1月1日(水)～3日(金)の3日間です。

料金は、税込6,800円(90分制)で、小学生は同3,500円、4歳～未就学児は同2,000円、0歳～3歳は無料です。

両店では、1人前のテークアウトおせちも販売します。自宅で本格的なおせち料理が楽しめます。

buffetおよびテークアウトともに完全予約制で、10月15日(火)15:00から各店ホームページと電話で受付開始します。



おせちbuffetで最初に提供する重箱には、新年の干支にちなんだ“穴子の倶利伽羅焼き”も「花ごよみ東京」(左)／「レストラン1899 お茶の水」(右)

席で注文できるオーダー形式の食べ放題、12年に一度の「干支おせち」も

「おせちbuffet」は、今年で13回目を迎える当社の人気企画です。

まず、おせち21品を少量ずつ詰めた1人前の重箱(縦20センチ、横20センチ)を提供します。和食の料理人が仕込む本格派のおせち料理は、味はもちろんのこと、華やかな見た目でお正月気分を盛り上げます。

その後は、好みのおせちをご注文いただけます。

料理の一つは、翌年の干支にちなんで毎回考案する「干支おせち」が入ります。今年は、うねる蛇に見立てて串打ちにした、アナゴの“くりから焼き”を用意します。

おせちをお茶で一手間「お茶おせち」や、3種の「おもち」も食べ放題

— 御茶ノ水の「レストラン 1899 お茶の水」限定

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、最初に提供する重箱のおせち 21品のうち 10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。

鮮やかな緑の「抹茶栗きんとん」といった毎年人気のひと品のほか、手毬麩を緑茶、里芋をほうじ茶、高野豆腐を番茶で煮た新作の「煮しめ」など、いずれも王道のおせち料理にお茶で一手間加えています。

その他、最初の重箱と一緒に雑煮を提供するほか、お茶漬（梅、鮭、ちりめん山椒）、デザート3種、ソフトドリンクの飲み放題も料金に含まれます。



お茶でひと手間を加えた“お茶おせち”10品

抹茶栗きんとん	裏ごししたサツマイモに抹茶を加え、栗をトッピング
【新作】煮しめ	手毬麩を緑茶、里芋をほうじ茶、高野豆腐を番茶で煮ます
鰯番茶煮	調味料を加えた番茶で鰯を柔らかく煮ます
鱈緑茶焼き	塩とショウガを加えた緑茶に鱈を漬け込み、焼き上げた後に緑茶を塗(まぶ)します
帆立煎茶芝煮	ホタテをサッと炊き、煎茶を塗します
鮭昆布巻きほうじ茶煮	鮭の昆布巻きを、ほうじ茶を使った煮汁で煮ます
胡桃ほうじ茶土佐煮	クルミをほうじ茶ペースト、黒蜜、醤油で飴煮にした後、粉状にした鰹節を塗します
牛の和紅茶時雨煮	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に
茶美豚八幡巻き	お茶の由来成分「カテキン」等の飼料で育った茶美豚(チャーミーとん)で野菜を巻き、照り焼き
鶏の碾茶松風焼き	味付けして焼いた鶏挽肉に、ケシの実と碾茶(てんちゃ)を塗します

— 東京駅前の「花ごよみ東京」限定

東京駅前の和食レストラン「花ごよみ東京」では、3種の餅(お雑煮、磯辺、きなこ)の食べ放題を、別料金(同 500円)で用意し、お正月の醍醐味「おせち」と「お餅」の双方を楽しんでいただけます。

“1人前おせち” 2種をテイクアウト限定で用意、本格的なおせち料理をご自宅で

両店舗ともに、テイクアウト用として、1人前のおせちを数量限定、完全予約制で販売します。料理の内容は各店で異なります。価格はどちらも同 6,000円です。商品のお渡しは12月30日(月)と31日(火)の2日間です。

両店共通料理として、2025年の干支にちなんだ「穴子の倶利伽羅焼き」や、海老の姿煮、いくら醤油漬、数の子 味噌漬、黒豆などの縁起物を、美しく盛り付けます。

「花ごよみ東京」の「龍名館謹製おせち」には、「ローストビーフ」や「鰯の昆布巻」など王道のおせち 21品が入ります。

「レストラン 1899 お茶の水」の「1899 謹製おせち」には、人気の「抹茶栗きんとん」や「鮭昆布巻きほうじ茶煮」など“お茶おせち”7品を含む計 18品を盛り付けます。「1899 謹製おせち」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。



左)「龍名館謹製おせち」 右)「1899 謹製おせち」

テークアウト用の「謹製おせち」は、11月30日(土)までにご予約いただくと、1,000円を割引し、税込5,000円で販売します。

「おせちbuffet」概要

名称	おせちbuffet
実施期間	2025年1月1日(水)～3日(金)
税込価格	6,800円(小学生3,500円、4歳～未就学児2,000円、0～3歳無料)
実施店舗	<1>ホテル龍名館東京15階「花ごよみ東京」 <2>ホテル龍名館お茶の水本店1階「レストラン1899お茶の水」
住所	<1>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 <2>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
営業時間	<1>11:00～14:45(最終入店13:15) ※90分制(L.O.30分前) <2>10:30～21:00(最終入店19:30) ※90分制(L.O.30分前) ※3日(水)のみ10:30～18:00(最終入店16:30)
予約方法 一般問合せ	完全予約制で、2024年10月15日(火)15:00から各店HPと電話にて受付開始 <1>URL: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/ 、TEL:03-3271-1135 <2>URL: https://1899.jp/ochanomizu/osechi/ 、TEL:050-5448-5606
品目	<1>おせち21品を詰めたお重をご入店時に提供します。そちらをお召し上がりいただいた後に、おせち19品目、甘味の追加オーダーが可能です。また、3種の餅(お雑煮、磯辺、きなこ)の食べ放題を税込500円にて販売します。 <2>おせち21品を詰めたお重とお雑煮をご入店時に提供します。そちらをお召し上がりいただいた後に、おせち18品目や、お茶漬け(梅、鮭、ちりめん山椒)、お雑煮、デザート3種の追加オーダーが可能です。ソフトドリンクも飲み放題で用意します。 ※<1><2>どちらもテーブルオーダー形式 ★<1>のみ、☆<2>のみ 穴子の俱利伽羅焼き(<2>は1番最初の盛り付けのみ)、いくら醤油漬け(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)、数の子 味噌漬け、黒豆、田作り、叩きごぼう、紅白かまぼこ、紅白なます、伊達巻、金柑蜜煮 ★ローストビーフ、★筍煮、★鮭の西京焼き、★栗きんとん、★里芋福め煮、★松風、★蓮根甘酢漬け、★鯨の昆布巻、★鶏八幡巻き、★公魚(わかさぎ)煮 ☆抹茶栗きんとん、☆煮しめ、☆鯨番茶煮、☆鰯緑茶焼き、☆帆立煎茶芝煮、☆鮭昆布巻きほうじ茶煮、☆胡桃ほうじ茶土佐煮、☆牛の和紅茶時雨煮、☆茶美豚八幡巻き、☆鶏の碾茶松風焼き

テークアウトのおせち 概要

名称	龍名館謹製おせち ※ <1>で 50 個販売
	1899 謹製おせち ※ <2><3>で計 80 個販売
販売期間	2024 年 12 月 30 日(月)、31 日(火) 税込価格 6,000 円
販売	<1>ホテル龍名館東京 15 階「花ごよみ東京」 11:00~14:30
受け取り	<2>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
店舗時間	<3>ホテル 1899 東京 1 階「チャヤ 1899 東京」 15:30~20:00
住所	<1>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
	<2>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
	<3>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
予約方法	完全予約制で、2024 年 10 月 15 日(火) 15:00 から各店 HP と電話にて受付開始 ※11 月 30 日(土)まで、早割として 1,000 円割引の税込 5,000 円で販売
一般問合せ	<1>URL: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi_takeout/ 、TEL: 03-3271-1135
	<2>URL: https://1899.jp/ochanomizu/osechi_takeout/ 、TEL: 050-5448-5606
	<3>URL: https://1899.jp/hotels/tokyo/osechi_takeout/ 、電話問合せは<2>まで
品目	<1>巳年にちなんだ「穴子の俱利伽羅焼き」や、「ローストビーフ」を含むおせち 21 品目 <2><3>巳年にちなんだ「穴子の俱利伽羅焼き」のほか、「抹茶栗きんとん」など 7 品の“お茶おせち”を含む、おせち 18 品目
	★<1>のみ、☆<2><3>のみ
	穴子の俱利伽羅焼き、いくら醤油漬、海老の姿煮、数の子 味噌漬、黒豆、田作り、叩きごぼう、紅白かまぼこ、紅白なます、伊達巻、金柑蜜煮 ★ローストビーフ、★筍煮、★鮭の西京焼き、★栗きんとん、★里芋福め煮、★松風、★蓮根甘酢漬、★鯨の昆布巻、★鶏八幡巻、★公魚煮、☆抹茶栗きんとん、☆煮しめ、☆鯨番茶煮、☆鱒緑茶焼き、☆鮭昆布巻きほうじ茶煮、☆胡桃ほうじ茶土佐煮、☆鶏の碾茶松風焼き

おせち料理や御朱印帳付き！新年を彩る年末年始限定の宿泊プラン

当社運営ホテルの HP では、年末年始限定の宿泊プランのご予約を受け付けています。

東京駅前の「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲 1) では、重箱に詰めた特製おせちを客室でお召し上がりいただけるプランや、近隣で「日本橋七福神めぐり」を楽しんでいただける御朱印帳付きのプランを用意します。お茶をテーマにした「ホテル 1899 東京」(港区新橋 6) では、“お茶おせち”を含む 1 人前のおせち付きプランや、抹茶入門セット付きのプランを用意します。

「ホテル龍名館東京」プラン詳細: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/newyear_stayplan/

「ホテル 1899 東京」プラン詳細: https://1899.jp/hotels/tokyo/newyear_stayplan/

————— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先 —————

(株)龍名館ホールディングス 広報担当 渡邊、山口、濱田(はまだ)

TEL: 050-3668-9894 MAIL: pr@ryumeikan.co.jp

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

————— 本資料に使用している画像について —————

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ

<https://x.gd/lmMCL>