

クレソンと合鴨ロースの鍋 春の新コース発売

“レモン胡椒”の薬味やゴマの酢だれなども用意 味わい変化

〆は、鴨の脂の旨味たっぷり “鴨南蛮”を

創業127年、ホテル・レストランを経営する(株)龍名館ホールディングスは、クレソン(西洋芹)と合鴨のロースを堪能できる“贅沢鍋”「クレソンと合鴨の春鍋コース」を、東京駅前のスマートラグジュアリーホテル「ホテル龍名館東京」内の和食店「花ごよみ東京」で初提供します。

販売期間は2026年3月2日(月)～4月30日(木)で、ディナーのコース料理として用意します。

利用は2人以上からで、税込価格は一人10,000円(サービス料10%別)です。

ご利用前日までの完全予約制で、本日2月12日(木)10:00から当社HPと電話で受け付けます。



クレソンの香りと鴨肉の旨味が引き立つ “贅沢鍋”

“レモン胡椒”や“ごま酢だれ”で味変も

初登場の「クレソンと合鴨の春鍋コース」(税込10,000円・サービス料10%別)は、肉料理の付け合せとして相性の良いクレソン(西洋芹)を、合鴨のロースとともに味わう“春鍋”をメインに、旬の食材を使った前菜やお造りなどを楽しめます。

合鴨は1人前200グラム、クレソンは150グラムとたっぷり用意するので、心置きなく堪能できます。

鍋のお出汁は、食材の香りと旨味を引き立たせるため、昆布とカツオで丁寧にひき、淡口しょうゆとみりんだけで味を調えています。

クレソンの食感や香りを残しながら、鴨肉を柔らかく火入れするのが美味しく食べるポイントです。火を通し過ぎず、サッと出汁にくぐらせるぐらいが程よく、クレソンの軸がしなりと柔らかくなり、鴨肉の色が変わったら食べ頃です。

まずは出汁だけで、鴨とクレソンの持ち味をそのまま味わっていただくのがオススメです。その後は好みに合わせて、薬味や自家製だれで味変をお楽しみいただきます。

薬味は爽やかな香りとピリッとした辛味が鴨の旨味を引き立たせる“レモン胡椒”と大根を荒くおろしたみずみずしい“鬼おろし”を、タレはゴマの香ばしさと爽やかな酸味が特徴の“ごま酢だれ”を用意します。

〆は、鴨の脂の旨味がたっぷり出た鍋つゆを使い、絶品の“鴨南蛮”を用意します。

〆は、鴨の脂の旨味たっぷり！鍋つゆで味わう絶品“鴨南蛮”を

鍋の〆には「蕎麦」を用意します。鴨の脂の濃厚な旨味に加え、クレソンの香りが移った鍋つゆで、鴨南蛮としてお召し上がりいただけます。最後の一滴まで余すことなくご堪能いただけます。

個室 4 室を備え、少人数から大人数まで対応

店内は、テーブル席の個室が 4 室(別途、同 3,000 円)あります。可動式の壁を外すと最大 24 人で利用可能です。

「クレソンと合鴨の春鍋コース」概要

提供店舗	花ごよみ東京	
住所	〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階	
提供期間	2026 年 3 月 2 日(月)～4 月 30 日(木)	
営業時間	平日／17:30～22:00(L.O.21:00)、土日祝／17:30～21:00(L.O.20:00)	
予約方法	電話／03-3271-1135、HP／ https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/ ※提供は 2 人からで、ご利用前日までの完全予約制です	
備考	※営業時間の変更は、HP にてお知らせいたします ※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます	
「クレソンと合鴨の春鍋コース」税込 10,000 円(サービス料 10%別)		
前菜	旬の前菜 5 品	旬の食材を使った 5 品を盛り込みます
お造り	旬の鮮魚 3 種	選りすぐりの旬魚を、さっぱりとお造りで
鍋物	クレソンと合鴨の春鍋	鍋つゆは、淡口しょうゆとみりんだけで味を調えたシンプルな出汁で、クレソンの香りと鴨肉の旨味を引き立たせます。まずは、出汁でそのまま素材本来の味をご堪能いただき、お好みに合わせて「レモン胡椒」や「鬼おろし」、「ごま酢だれ」で味変が可能です
食事	蕎麦	鴨の脂の濃厚な旨味に加え、クレソンの香りが移った鍋つゆで、鴨南蛮とお召し上がりください
甘味	季節のアイス	季節のアイスをご用意します
別途注文の飲み放題メニュー(2 時間 30 分制(L.O.30 分前)) 税込 3,500 円(サービス料 10%別)		
瓶ビール(アサヒスーパードライ)、日本酒、焼酎(麦・芋)、ワイン(赤・白)、ウイスキー、梅酒、ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール)		

「花ごよみ東京」店舗概要

住所	東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階
営業時間	(ディナー) 平日：17:30～22:00(L.O.21:00)、土日・祝日：17:30～21:00(L.O.20:00)
アクセス	JR 東京駅八重洲北口徒歩 3 分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩 1 分 他
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/

—— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ——

(株)龍名館ホールディングス 広報担当 渡邊、山口

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

広報事務局(Clover PR 内) 飯島、根岸、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/pDhiB>