

「おせち料理」に変化！「内食」から「中食」、そして「外食」の時代へ
ホテルで17品目の食べ放題「おせちビュッフェ」開催
海外客に向け献立の意味などを英語で表記

東京駅前のスモールラグジュアリーホテル「ホテル龍名館東京」は、15階の和食のメインダイニング「花ごよみ東京」で、おせち料理17品目を食べ放題で提供する「おせちビュッフェ」を、元旦から三日間および13日(月祝)までの土日祝日で行います。

時間は7時から14時00分(ラストオーダー13時30分)までで、時間無制限、税込2500円(未就学児無料)で提供します。数の子や栗きんとん、黒豆、伊達巻など王道のおせち料理10品を常時テーブルカウンターに並べ、料理を入れ替えながら、時間内には17種全てを揃えます。

元旦にはホテル1階のロビーで9:30と10:30から餅をつき、その場できな粉餅や醤油餅など4種類にして振る舞うとともに、「花ごよみ東京」ではランチ時(11:00～14:00)にお雑煮にして提供します。

当ホテルは海外の利用者も多く4割を占めるため、おせち料理の由来や品書き、「数の子は子孫繁栄のため」など献立の意味などを英語表記にし、日本の文化とあわせてお楽しみいただきます。

こうしたおせち料理の提供は昨年からは開始しており、通常のビュッフェに多くて6品目を加える程度でしたが、「ホテルに居ながらおせちが楽しめる」とは、お客様から大変好評で、今年は本格的に「おせちビュッフェ」と銘打ち実施します。

宿泊客はもちろん、「おせち料理は1日だけあればいい」といった方や「買うのも高額で」と躊躇される方、都内の若い夫婦や子離れた夫婦、都内に残る若い方など、多くの方のご要望にお応えできる、おせち料理のビュッフェです。

また大みそかには宿泊者に年越しそばを振る舞います。100食を用意し、21:00～22:30までにレストラン「花ごよみ東京」にお越しいただければ、温かいお蕎麦をお召しいただけます。その他、7日(火)は通常ビュッフェに七草粥を加えるなど、日本の新年の行事や習わしを伝え、お楽しみいただきます。

おせち料理の「外食」！首都圏のホテルでトレンドの兆し

かつておせち料理と言えば女性の年末の大仕事でしたが、昨今は買う時代へとシフトしてきています。当ホテルではそのさらに先である、“食べに行く”という新たなライフスタイルを提案します。実際に首都圏のホテルでは、正月におせち料理をビュッフェなどで提供するところも出始めています。「内食」から「中食」も加わったおせち文化に「外食」も加わり、ホテルの正月のトレンドになるとみえています。

期 間	2013年1月1日(水)～5日(日)、11日(土)12日(日)13日(月祝)
時 間	7:00～14:00(ラストオーダー13:30) ※4日(土)のみ7:00～10:00 ※ビュッフェの時間制限なし
料 金	税込2500円、未就学児無料
品 目	17品:伊達巻、かまぼこ、数の子、栗きんとん、黒豆、鮭の西京焼き、胡桃、松の実土佐煮、里芋煮、慈姑煮物、杏子煮、鱈の酒粕漬、タタキ牛蒡、紅白なます、イクラ漬、梅人参、金柑、千枚漬

歴史と文化、最先端が交差する「ホテル龍名館東京」について



画家・作家など文化人が愛した旅館が源流

2009年開業の「ホテル龍名館東京」(八重洲)の元々は、1899年創業で現在も営業中の「旅館龍名館本店」(神田駿河台)の分店として開業した「旅館呉服橋龍名館」(1963年「ホテル八重洲龍名館」に改称)です。

源流である「旅館龍名館本店」は開業以来、画家や作家、芸術家など文化人に愛され、日本画家では川村曼舟、伊東深水らが、作家では幸田露伴の次女である幸田文らが泊まったこともある伝統ある旅館です。

幸田文は小説「流れる」で、帝国ホテルと並び在京の名店に挙げたほか、大正時代には竹久夢二が宿泊代の代わりに自身の絵を置くなどのエピソードが残る老舗です。

世界的デザイナーが手掛けたモダンなデザイン

「ホテル龍名館東京」はこうした伝統と格式を受け継いだ、和の要素を巧みに取り入れた館内や客室デザインが特徴です。

世界主要都市の高級ホテルのデザインを多数手がけるデザイナー、ジョー・リベラによる内装は、和と西洋が融合した気品のある優美なしつらえで、かつ三面鏡の設置や肌触りの良いタオルの提供など設備や付属品にもこだわり、男性イメージのビジネスホテルとは一線を画すスモールラグジュアリーホテルとして、お客様に定着しています。

これまでにミシュランガイド(2012年、2013年、2014年)で掲載されたほか、日経トレンディの「2012年ホテルランキング」のビジネスクラスの部類で全国1位を獲得するなど、高い評価を得ています。

また世界最大の旅行口コミサイト「トリップアドバイザー」が発表した「外国人旅行者が選んだ日本の人気宿泊施設 2013」において全国25位に選ばれるなど、外国人観光客にも人気を集めています。

女性目線で室内アメニティを毎年進化、時代に対応

開業間もないホテルながら、お客様の利便性をさらに高めるべく毎年、女性目線に立った大幅な商品力強化を行っています。

1周年(2010.6)には館内のレストランで和食buffetの提供を開始。2周年(2011.6)には「FORUS」(For 明日)をテーマに睡眠環境に注力した部屋づくりをするため、38室の家具を変更しながら「照明」「音楽」「体感振動」の3つの機能を最適にコントロールする「睡眠環境システム」を導入。3周年(2012年)は、5月の禁煙フロア拡充を皮切りに6月に高反発マットレスパッド「エアウィーヴ」を大型導入(全135室中96室)したほかバスアメニティを一新、8月にはスタンダードシングルを除く全室にエスプレッソマシンを設置、10月には客室内でアロマトリートメントとネイルの施術が受けられる“美容サービス”を開始しています。

ホテル龍名館東京 概要

施設名	ホテル龍名館東京	住所	東京都中央区八重洲 1-3-22
客室	シングルルーム、ツインルーム、スイート等 12種類の客室をご用意		
施設	客室 135 室、レストラン 2 軒		
宿泊料金	17,000 円～	連絡先	03-3271-0971
ホームページ	http://www.ryumeikan-tokyo.jp/	交通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩 3 分
デザイン特徴	当ホテルの内装デザインは、世界主要都市の高級ホテルを多数手掛けるジョー・リベラ (Joe G, Rivera) です。館内は和と西洋が融合した、気品のある優美なしつらえです。同氏は世界主要都市 12 カ所にデザインオフィスも持つホスピタリティーデザイン界のリーダー「HBA (HIRSCH BEDNER ASSOCIATES)」社で、1975 年以来デザイナーとして活躍しており、ロンドンとラスベガスの「SHANGRI-LA HOTEL」など多くの高級ホテルをデザインしています		

株龍名館 会社概要

所在地	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4		
代表者	代表取締役社長 浜田敏男	設立	明治 32 年 6 月
資本金	119,388,500 円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	旅館龍名館本店	: 旅館、飲食業 (東京都千代田区神田駿河台 3-4)	
	八重洲龍名館ビル管理(株)	: 貸ビル業 (東京都千代田区神田駿河台 3-4)	
	龍名館ビル開発(株)	: 貸ビル業 (東京都千代田区神田駿河台 3-4)	
系列店	花ごよみ龍名館本店	: 東京都千代田区神田駿河台 3-4	
	花ごよみ東京	: 東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15F	
	花ごよみ六本木	: 東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデ 3F	

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

(株)龍名館 広報担当 濱田、上園(かみぞの)

TEL:03-3253-2330 FAX:03-3253-2067 MAIL:info@ryumeikan.co.jp