

9年連続ミシュラン掲載の「ホテル龍名館東京」

「江戸東京野菜」「東京タマゴの和風サンド」「東京卵かけご飯」など

新「東京ブッフェ」開始、席へサーブなど各種コロナ対策も

GoToトラベル&イート、もっとTokyoによる回復の兆しを見据え先手

9年連続ミシュラン掲載の東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」(東京都中央区八重洲)は、15階の和食店「花ごよみ東京」で、食材などで東京(地産地消)にこだわった新しい朝食ビュッフェとランチビュッフェを、2020年12月1日(火)から通年販売します。

朝食は宿泊者向けサービスで、ランチは一般向けに品数を絞ったミニビュッフェとして提供します。税込価格は、朝食が2,500円(宿泊費別)でランチが1,500円(平日)と1,800円(土日・祝日)です。

当ホテルを運営する(株)龍名館(東京都千代田区神田駿河台)は、旅館創業以来120年間、東京で会席料理屋の伝統を受け継いできました。ビュッフェでは、焼き魚からお造り、惣菜まで、培った技術で一つずつ丁寧に作る本格的な日本料理約10種をメインに、約40種の料理を揃えます。

中でも特徴は、希少性の高い江戸東京野菜をはじめとする東京産の野菜や、八王子で生産されるブランド卵、浅草の老舗がつくるベーコンなど、「東京にこだわった」食材です。地場の野菜はサラダや一品料理にして、素材の味を存分にお楽しみいただきます。卵とベーコンは“和風エッグサンド”にして提供します。

当店のビュッフェは、世界を駆け巡る著名ホテルジャーナリストが絶賛した内容で、体に優しい贅沢な和食のバイキングとして人気を博してきました。コロナ禍で一時休止をしていましたが、感染症対策を行ない、料理の内容もリニューアルして、再開します。



(左)東京駅を望む大きな窓のある明るい店内、“本格和食”を東京産の食材&ビュッフェ形式で
(右)ブランド卵が主役のサンドウィッチを、みそベースのソースで和にアレンジ

江戸東京野菜を含む野菜14種類のサラダが食べ放題

江戸東京野菜を含む約5種の東京産野菜を用意し、“地産地消サラダ”を提供します。江戸東京野菜は季節替わりで年間計5種を仕入れます。野菜は東京産以外にも全国から旬のものを仕入れ、サラダは常時約14種が楽しめます。こだわりのドレッシングは「玉ねぎ」と「柚子みそ」「食べるドレッシング(木の実や鶏ひき肉がたっぷり入った、しょうゆベースのピリ辛系)」の自家製3種を用意します。

全国から仕入れる野菜の中でもタマネギとトマトは、職人が丸焼きにして、野菜の味や甘味を凝縮させます。トマトは粗塩とオリーブオイルで、タマネギは自家製田楽味噌で仕上げます。そのほか、蒸し物や和え物、煮物の野菜料理としても提供します。野菜料理は、月替わりでメニューを入れ替えます。

現代人に不足しがちな野菜の栄養をしっかりと摂って、ヘルシーにパワーチャージできる朝食です。



東京の味を挟んだ「TOKYO エッグサンド」新登場！卵料理は東京産のブランド卵使用

ホテル朝食の定番の卵料理である、卵焼きとイングリッシュマフィン、東京・八王子で生産される、濃厚で甘みのあるブランド卵「八玉子」を使います。

卵焼きは職人が厨房で仕上げ、出来立てをビュッフェ台に並べます。

「TOKYO エッグサンド」は、半熟に仕上げたゆで卵を、東京産のフリルレタスや、創業 88 年の浅草の老舗「浅草ハム」が作るスモークベーコンとともに、イングリッシュマフィンでサンドします。みそをベースにした自家製のソースを使用して、和のアレンジを加えているのも特徴です。東京の美味しい食材を一度に頬張っていただける逸品です。サンドウィッチは注文ごとに職人が調理し、できたてを席まで届けるこだわりの一品です。

「八玉子」の美味しさは、「卵かけご飯」でも味わえます。自家製で卵かけご飯専用の、醤油(出汁醤油)や麦みそだれと一緒にかきこんで、至福のひと時を楽しんでいただけます。

7種の東京野菜のうまみをぎゅっと凝縮した「東京野菜カレーライス」

今回新たに、和風の「東京野菜カレー」の提供も開始します。練馬で生産されるジャガイモや、ニンジン、ダイコン、タマネギ、キャベツ、シイタケ、サトイモの7種の野菜を使用したカレーで、あめ色になるまでじっくりと炒めたタマネギでコクを出し、きめ細かく口当たりの良いパウダー状にした鰹節を加え、朝食に最適なあっさりとした味わいに仕上げています。肉(動物性食品)や、着色料、化学調味料不使用にこだわった、野菜のうまみが凝縮したヘルシーなカレーです。

ランチでも「東京野菜」ミニbuffetを！メインは選べる「石焼おこげ」「お造り」

ランチタイムは、「ミニ石焼海鮮おこげ」と「ミニ石焼牛しゃぶおこげ」、「お造り御膳」の3種から選べるメインに、ミニbuffetを付けたセット料理を販売します。

ミニbuffetには、東京野菜を含む8種の生野菜、季節の惣菜5品、東京野菜を使用した月替わりの一品、蒸し物、揚げ物、お新香などが並び、食べ放題でお召し上がりいただけます。

営業時間は11:00～14:00(L.O.13:30)で、税込料金は平日1,500円、土日・祝日1,800円です。



事前予約制、お席までお届け…安心してお召し上がりいただけるビュッフェの新スタイル

世界を駆け巡る著名ホテルジャーナリストも絶賛した、ホテル龍名館東京の“和食ビュッフェ”を、ウィズコロナ時代にも安心安全にご利用いただけるよう、感染症対策を講じます。

席数自体も 33 席と、通常時の 52 席より 3 割減とします。また、一部メニューをテーブルサーブ制とすることで、buffet 台周りの密を回避します。各料理は基本的に小鉢スタイルで提供し、トングで取り分けていただく一部の料理については、使用前後のトングを分けて置くことで、食器や備品を介した感染拡大防止に努めます。



そのほか、店内の消毒や衛生手袋着用による衛生管理を徹底します。来店者には入店前の検温、手指消毒、buffet 台でのマスク着用にご協力いただきます。

また朝食は、新たに席の事前予約制を導入します。来店時間は 6:45 から 8:45 まで 30 分刻みで設け、店内の混雑を緩和します。

<ご参考情報>「江戸東京野菜」について

「江戸東京野菜」は、江戸時代以降に東京周辺でつくられてきた、“東京発”の伝統野菜です。

昭和後期に生産量が激減したものの、近年は再注目され、JA 東京中央会が 2011 年に「江戸東京野菜」を商標登録。現在、約 40 品種が認証されています。



今回開始する「東京buffet」では、市場になかなか出回らず、希少性の高い「江戸東京野菜」を、季節替わりで年間計 5 種類揃えます。(※仕入れ状況により、提供がない場合がございます)

朝食「東京buffet」について

開始日	2020 年 12 月 1 日 (火)	税込価格	2,500 円 (宿泊費別)
営業時間	6:45～10:00 (ラストオーダー 9:45) ※事前予約制、ご来店時間は、6:45、7:15、7:45、8:15、8:45 のいずれか ※宿泊者限定サービス、buffet スタイルで提供 ※60 分の時間制		
12 月の 主な料理	野菜サラダ	江戸東京野菜を含む約 14 種の生野菜を、3 種の自家製ドレッシング(玉ねぎ、柚子みそ、食べるドレッシング)で	
	TOKYO エッグサンド	東京産の、卵「八玉子」と「フリルレタス」、東京の老舗が手掛けるベーコンをイングリッシュマフィンでサンド。みそベースのソースで	
	ブランド卵で職人が焼く 特製玉子焼き	東京産のブランド卵「八玉子」を使用し、料理人がカウンターで一本一本、丁寧に焼きます。ほんのり甘い、和食店ならではの味わいを	
	卵かけごはん	コクと甘みがある東京産の卵「八玉子」を卵かけご飯専用の、自家製醤油(出汁醤油)と麦みそだれと一緒に	
	東京野菜カレーライス	7 種の東京産野菜を主役に、和の隠し味で仕上げたカレーライス	
	東京野菜を使った一品	月替わりで旬の野菜を	
	焼き野菜	まるごと焼くことでトマトと玉ねぎの甘みやおいしさが引き立つ	
	お造り	日替わりのお造り 2 点を盛り合わせて提供	

蒸し物	蒸した野菜や茹でた「やまと豚」などを、自家製の田楽みそと一緒に
焼き魚	サケやサバなど、日替わりで提供。和朝食に欠かせない定番の一品
揚げ物	日替わりで揚げ物を提供
和惣菜 5種	煮物や、牛すき豆腐のほか、月替わりの和惣菜
他、ご飯(富山県産コシヒカリ)、朝一番に引いた出汁を使ったみそ汁、パン、洋惣菜などを提供 (※仕入れの状況によって品数が変わる事がございます)	

ランチ「東京buffetライト」について

開始日	2020年12月1日(火)	税込価格	平日 1,500円、土日・祝日 1,800円
営業時間	11:00～14:00 (ラストオーダー 13:30) ※平日は予約不可、土日・祝日のみ予約可 ※60分の時間制 ※宿泊者以外のご利用可		
メイン ※ひとつ 選択	名物 ミニ石焼海鮮おこげ	熱した石鍋に入れたおこげとマグロ、ホタテなどの海鮮に、熱々の玉子餡をまわしかけてお召し上がりいただく当店の名物料理	
	ミニ石焼牛しゃぶおこげ	さっと霜降りした牛バラに、たっぷりの長ネギをトッピング。生姜香る熱々の玉子餡をかけます。ピリ辛みそだれを追加すると、“味変”も楽しめます	
	お造り御膳	日替わりのお造りに、ごはん、みそ汁が付いた御膳	
ミニ ビュッフェ	東京野菜を含む8種の生野菜、東京野菜を使った月替わりの一品、惣菜5品、蒸し物、揚げ物、お新香、ドリンク、デザート(土日・祝日のみ)		

和食店「花ごよみ東京」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	朝食 6:45～10:00、ランチ 11:00～14:00、ディナー17:30～22:00 (日祝のみ～21:00) ※11月現在、ディナータイムのみ、2日前までの完全予約制で営業
座席	36席 ※通常は52席ですが、感染症対策のため席数を減らしてご案内しております。
平均価格	ランチ 1,500円、ディナー7,000円
交通	JR「東京」駅から徒歩3分、東京メトロ銀座線・東西線「日本橋」駅から徒歩1分
連絡先	【電話】 03-3271-1135 【HP】 https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/

「ホテル龍名館東京」概要

施設名	ホテル龍名館東京	開業日	2009年6月1日
住所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交通	JR 東京駅八重洲北口から徒歩3分
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		
客室数	客室 135室、レストラン 2軒	宿泊料金	21,000円～ (2019.6より改定)
電話	03-3271-0971	ホームページ	https://www.ryumeikan-tokyo.jp/

報道各位からのお問い合わせ

(株) 龍名館 広報担当 濱田 (はまだ)・山口 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