

「おせち料理」は外食で、好きなものを好きなだけ…
豪華 25 品目！ミシュラン星付きホテルで「おせちビュッフェ」開催！
参加無料で振る舞う元旦餅つきイベントも

ホテル・レストラン運営の創業 116 年目の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金 1.2 億円)は、ミシュラン星付きホテル「ホテル龍名館東京」と全 9 室がスイートルームの小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」のメインダイニングで元旦から、おせち料理を食べ放題で提供する「おせちビュッフェ」を実施します。

「ホテル龍名館東京」15 階の和食のメインダイニング「花ごよみ東京」では 4 日(日)までおせち料理 25 品目を食べ放題で提供し、「ホテル龍名館お茶の水本店」1 階のメインダイニング「グリーンティールレストラン 1899 お茶の水」では 3 日(土)まで 20 品目のおせち料理をビュッフェ提供します。

各店のビュッフェ台に並べるおせち料理は、数の子や栗きんとん、黒豆、伊達巻など伝統的な王道ばかりで、和食の料理人が 10 日間かけて仕込む本格派です。

東京店は朝 7 時から 14 時半まで、本店は朝 11 時から 16 時半までの開催です。両店ともに食べ放題の時間は無制限で、税込 3000 円で提供します。未就学児は無料とし、小さなお子さま連れのお客さまも気軽にお越しいただけます。

ビュッフェは宿泊客以外の利用も可能です。「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のが、このビュッフェ形式のおせち料理です。

「おせちビュッフェ」は「気軽に食べに行くおせち料理」をコンセプトに、東京店で昨年からの提供を開始。「ホテルで手軽におせちが楽しめる」と元旦から大変好評で、初日はホテルの宿泊者も含めて約 150 人の方にお越しいただきました。

来年は今年よりも料理の品数を 17 種から 25 種に増やし、ビュッフェテーブルに常時並べる品目も 10 品から 18 品へと大幅に拡充します。営業時間も 30 分延長し、より多くの方に、ゆっくりとビュッフェをご堪能いただけます。



昨年実施したホテル龍名館東京での様子

また来年から本店でも初開催することで、龍名館グループの正月の目玉イベントにします。

東京店では年越しそばや餅つき、七草粥など年末年始企画も

「ホテル龍名館東京」では大みそか、宿泊者に年越しそば 100 食を用意し、21:00～22:30 までレストラン「花ごよみ東京」で無料提供します。元旦は宿泊者以外も対象に広く一般参加できる餅つきイベントを開催します。1 階のロビーで餅つきをして、その場できな粉餅や醤油餅などにして無料で振る舞います。「花ごよみ東京」の年明け 7 日(水)の通常ビュッフェには、七草粥を加え、正月らしさを演出します。

ホテル龍名館東京 おせちビュッフェ 概要

実施期間	2015年1月1日(木)～4日(日)	料 金	税込 3000 円、未就学児無料
時 間	7:00～14:30(ラストオーダー14:00) ※ビュッフェの時間制限なし ※予約不可		
会 場	花ごよみ東京		
住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22「ホテル龍名館東京」15 階		
品 目	全 25 品目:紅白蒲鉾、伊達巻、松の実胡桃土佐煮、鯨昆布巻き、紅白生酢、いくら、栗金とん、黒豆、海老姿煮、鯖西京焼、合鴨ロース煮、くわい、里芋煮、金柑、牛蒡酢炊き、海老真丈、蕪漬け、バイ貝旨煮、公魚南蛮漬け、干し柿百合根、帆立芝煮、牡蠣万年煮、酢ダコ、数の子、蟹		
備 考	おせち料理は 25 品目を入れ替えながら、常時 18 品をビュッフェ台に並べます		
そ の 他	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けます		

ホテル龍名館お茶の水本店 おせちビュッフェ 概要

実施期間	2015年1月1日(木)～3日(土)	料 金	税込 3000 円、未就学児無料
時 間	11:00～16:30(ラストオーダー16:00) ※ビュッフェの時間制限なし ※予約可		
会 場	GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)		
住 所	東京都千代田区神田駿河台 3-4「ホテル龍名館お茶の水本店」1 階		
品 目	全 20 品目:紅白蒲鉾、伊達巻、松の実胡桃土佐煮、鯨昆布巻き、紅白生酢、いくら、抹茶栗金とん、黒豆、海老姿煮、自家製三枚肉の燻製、くわい、豚角煮、酢蓮根、鰯の照り焼き、目鯛西京焼、たたき牛蒡、数の子、公魚甘露煮、人参の煮物、鶏松風		
備 考	おせち料理は 20 品目を入れ替えながらビュッフェ台に並べます		

㈱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	八重洲龍名館ビル管理㈱、龍名館ビル開発㈱		
系 列 店	ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京、花ごよみ東京、花ごよみ六本木、GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU		

本件に関する報道各位からのお問い合わせ

㈱龍名館 広報担当 濱田(はまだ)、上園(かみぞの)

Tel:03-3253-2330 fax:03-3253-2067 mail:hamada_hi@ryumeikan.co.jp

または広報事務局 (Clover PR 内) 担当 福本、澤本

Tel: 03-6459-0184 fax: 03-6459-0189 cloverpr@cloverpr.net