

「おせち料理」は外食で！

ミシュラン掲載のホテル2軒で「おせちビュッフェ」開催

平成29年にちなみ“29品目”を食べ放題

「おせちはホテルで外食」が今のファミリーの新定番

ホテル・レストラン運営の創業118年目の飛龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金5千万円)は、ミシュラン掲載の「ホテル龍名館お茶の水本店」(御茶ノ水)と「ホテル龍名館東京」(八重洲)内の和食店2軒で、元旦から1月3日(火)まで、おせち料理を食べ放題(税込3500円/90分制)で提供する「おせちビュッフェ」を実施します。ビュッフェは、宿泊客以外のご利用も可能です。

両店とも要予約です。11月15日(水)から電話で予約受付を開始します。

2店舗ともに、新年の平成“29”年にちなみ“29”品目のおせち料理をご用意します。ビュッフェ台には、数の子や黒豆、伊達巻など伝統的な王道の正月料理が、常時16品目並びます。クワイやレンコンなどの縁起物の食材を、和食の料理人が12月20日(火)から12日間かけて仕込む本格派です。

両店舗とも、料金は税込3500円で、未就学児は無料、12歳以下のお子様は同2000円とリーズナブルにお食事いただけます。

御茶ノ水の「グリーンティー レストラン1899 お茶の水」では、“日本茶レストラン”らしく、お茶を使ったおせちも提供。抹茶栗金とんや煎茶で煮込んだ豚の角煮などの変わりダネの一品が揃います。

「おせちビュッフェ」は、「気軽に食べに行くおせち」をコンセプトに2013年から提供を開始。“おせちはホテルで外食”という新たなスタイルが好評で、今年の正月は、2店舗で計約900人もの方にお越しいただきました。

また、ご祈祷を受けた新酒、贅沢な金箔入り※といった“祝い酒”らしい日本酒や、ビールなどのお酒のメニューもご注文いただけます。

(※金箔入りの日本酒のみ「花ごよみ東京」限定で提供)

「グリーンティー レストラン1899 お茶の水」では、ディナータイム(21時まで)も営業し、より多くの方にごゆっくりとおせち各種をご堪能いただけます。



※昨年の様子

ビュッフェ台には赤と白の布を敷き、お正月気分！



インパクト抜群！“真緑”の館の「抹茶栗金とん」

<ご参考資料> “ホテルでおせち”がファミリーの新定番

ホテルではお正月、「おせちビュッフェ」を前面に打ち出した料理フェアを開催するなど、「おせちを外食で楽しむ」という新しいスタイルが、にわかに注目を集めています。

「家族も少ないので作るのが面倒」「そもそも作り方を知らない、作ったことがない」「作ったり買ったりしても残ってしまう」など、家族構成や食生活のスタイルの変化にともない、おせちを取り巻く環境が変化しています。当社の「おせちビュッフェ」も、若い夫婦や子離れした夫婦、都内に残る若い方などからご好評いただいています。

年末には年越しそば無料提供、年始には餅つき大会を実施！

「ホテル龍名館東京」は、大みそかに宿泊者に年越しそば 100 食を用意し、21:00～22:00 までレストラン「花ごよみ東京」で無料提供します。

また「ホテル龍名館東京」では元旦の 10:00 と 11:00 に、「ホテル龍名館お茶の水本店」では元旦～3 日の各日 11:30 に、どなたでもご参加いただける餅つきイベントを開催します。餅つきをして、その場で、きな粉、こし餡、海苔、大根おろしの 4 種の味か、お雑煮入りをお選びいただき、無料で振る舞います。



和食の料理人が 12 日間かけて仕込む本格派おせちを食べ放題！

無料で参加できる餅つき大会

「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	2017 年 1 月 1 日(日)～3 日(火)	料 金	税込 3500 円 (12 歳以下 2000 円、未就学児無料)
予約方法	要予約／2016 年 11 月 15 日(火)11 時から、店舗へのお電話(03-3251-1150)にて予約受付		
時 間	10:30～21:00(ラストオーダー20:30) ※90 分制 ※3 日のみ 10:30～16:30(ラストオーダー16:00)		
住 所	「GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(グリーンティー レストラン 1899 お茶の水)」 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 日本茶レストラン		
品 目	【おせち全 29 品目】紅白蒲鉾、紅白鱈、黒豆、数の子、いくら醤油漬、伊達巻き、栗金団、胡桃・松の実土佐煮、人参煮、慈姑煮、里芋煮、蓮根きんぴら、椎茸煮、丸十レモン煮、蒟蒻利休煮、叩き牛蒡、菊花蕪甘酢漬、金柑蜜煮、巻海老旨煮、梅貝旨煮、鮭西京焼き、ブリの照り焼き、鶏の照り焼き、鶏松風、豚の角煮、鰯昆布巻き、もろこ甘露煮、牛大和煮、博多押し ※おせち以外のメニューもご用意します ※29 品を入れ替えながら、常時 16 品をビュッフェ台に並べます ※仕入れ状況によって内容は異なります		

「ホテル龍名館東京」おせちビュッフェ 概要

実施期間	2017 年 1 月 1 日(日)～3 日(火)	料 金	税込 3500 円 (12 歳以下 2000 円、未就学児無料)
予約方法	要予約／2016 年 11 月 15 日(火)15 時から、店舗へのお電話(03-3271-1135)にて予約受付		
時 間	11:00～14:45(ラストオーダー14:15) ※90 分制		
住 所	和食店「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」15 階		
品 目	上記のホテル龍名館お茶の水本店と同様		

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(はまだ) TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または
広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net