

平成最後の「おせち」は31年で“31品目”
ナタデココやタピオカなど平成に流行した食材も使用
都内ホテル2軒で食べ放題の「本格おせちビュッフェ」開催

「忙しいからおせちは外食派」がじわり拡大中！

創業120年でホテル・レストラン運営の(株)龍名館(東京都千代田区)は、八重洲と御茶ノ水にあるミシュラン掲載のホテル2軒で、本格的なおせち料理31品目を食べ放題で楽しめる「おせちビュッフェ2019」を、2019年1月1日(火)～3日(木)まで開催します。平成最後のお正月となる今回、平成に大流行した食材5種を使ったおせち料理も考案し、ふるまいます。

開催場所は、「ホテル龍名館お茶の水本店」(御茶ノ水)の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」と「ホテル龍名館東京」(八重洲・東京駅前)の和食店「花ごよみ東京」です。料金は、税込4000円(90分制)で、未就学児は無料、12歳以下のお子様は同2000円と、リーズナブルにお楽しみいただけます。利用は要予約制で、本日10月4日(木)から、電話とHPで受付を開始します。

一 平成31年にちなみ、31品目のおせち提供

2店舗ともに、新年の平成“31”年にちなみ、“31”品目のおせち料理を提供します。

数の子や黒豆、伊達巻など、厳選した縁起物の食材を、和食の料理人が約12日間かけて仕込む、王道の正月料理ばかりです。ビュッフェ台には常時15品目を並べ、入れ替えながら時間内に計31品目を提供します。



和食の料理人が作る、王道おせちの数々

一 平成にブーム巻き起こしたナタデココやタピオカ、塩こうじ、食べるラー油、豆乳を使ったおせち考案

おせち料理には、平成に一大ブームを巻き起こした5種の食材(ナタデココ、タピオカ、塩こうじ、食べるラー油、豆乳)を使ったオリジナルの5品も用意します。お客様に平成最後のお正月を懐かしみながら盛り上がりいただく企画で、専用コーナーを設け、常時提供します。

5品は「ナタデココ入りの氷頭なますひず」と「タピオカとナマコの酢の物」「ブリとサケの塩麴漬け」「食べるラー油で炒めた炒り鶏」「豆乳で作ったすくい豆腐」です。確かな会席料理の技法で、ユニークな食材を、本格的なおせち料理に仕立てています。



懐かしい！？平成に大流行した食材を使ったオリジナルの“平成おせち”5品

一 日本茶レストランでは、“お茶おせち”も

御茶ノ水では、レストランのコンセプトを“日本茶”に設定している点を強みに、抹茶や緑茶、和紅茶を使った“お茶おせち”5品をビュッフェに加えます。



「抹茶栗きんとん」等、5種の“お茶おせち”

真緑の餡の「抹茶栗きんとん」と「サバの抹茶味噌焼き」「豚の和紅茶煮」「鶏の緑茶香り焼き」「クルミ・松の実の抹茶味噌和え」の5品で、いずれも王道のおせちにひと手間加えて、お茶の風味を添えます。

コンセプトは「気軽に食べに行くおせち」、人気で前回は約 1000 人が来店

龍名館の「おせちビュッフェ」のコンセプトは、「気軽に食べに行くおせち」です。2013 年から開始し、今回で 7 回目を迎えます。

“外食おせち”という新たなスタイルが好評で、2018 年は 3 日間 2 店舗の開催で約 1000 人の方にお楽しみいただきました。

御茶ノ水ではディナータイムも営業！初詣の後…にオススメ

御茶ノ水「レストラン 1899 お茶の水」では、ディナータイム(21 時まで。3 日のみ 16 時半まで)も営業します。初詣に行ったお帰りに、オススメです。



ミシュランガイド掲載ホテルの和食の料理人が、12 日間かけて仕込む、本格派のおせちを食べ放題で！
自分の好きなおせちメニューを好きな分だけ楽しめる♪



ナタデココ入りの氷頭なます(左)、タピオカとナマコの酢の物(右)

真緑で“インスタ映え”も！？抹茶栗きんとん

<ご参考資料> 「おせちは外食」のスタイルが手軽で人気！

「おせちビュッフェ」を提供するホテルが増えるなど、「おせちを外食で楽しむスタイル」が、浸透中です。

「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。当社の「おせちビュッフェ」も、若い夫婦や子離れした夫婦、都内に残る若い方からご好評いただいています。

おせちビュッフェ 2019 概要

| | | | |
|---------------------|--|--|---------------------------|
| 実施期間 | 2019年1月1日(火)～3日(木) | 税込料金 | 4000円 (12歳以下2000円、未就学児無料) |
| 実施店舗 | <1>ホテル龍名館お茶の水本店1階「レストラン 1899 お茶の水」 <2>ホテル龍名館東京15階「花ごよみ東京」 | | |
| 住 所 | <1>東京都千代田区神田駿河台3-4 / 御茶ノ水駅徒歩3分、新御茶ノ水駅より徒歩1分 他 <2>東京都中央区八重洲1-3-22 / 東京駅より徒歩3分他、日本橋駅より徒歩1分 他 | | |
| 時 間 | <1>10:30～21:00(L.O.20:30) ※90分制 ※3日のみ 10:30～16:30(L.O.16:00) <2>11:00～14:45(L.O.14:15) ※90分制 | | |
| 予約方法 | 要予約で、2018年10月4日(火)から各店HPと電話にて受付開始 <1>店舗HP: http://www.1899.jp/ochanomizu/osechi2019.html 、TEL:03-3251-1150 <2>店舗HP: http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/osechi2019.html 、TEL:03-3271-1135 | | |
| 品 目 | おせち31品目…31品を入れ替えながら、常時15品をビュッフェ台に並べます ★平成おせち5品(<1><2>で提供)、☆お茶おせち5品(<1>のみ提供) <2>ではお茶おせちの代わりに、きんとん、鰯の南蛮漬、黒豆、鮭の西京焼き、どんこ煮を提供 ★タピオカ入りの海鼠酢、★ナタデココ入り氷頭なます、★食べるラー油で炒めた炒り鶏、★年取り魚 鰯と鮭の塩麴漬、★自家製すくい豆富、☆抹茶栗きんとん、☆鶏の緑茶香り焼き、☆胡桃・松の実 抹茶味噌クリーム和え、☆豚の和紅茶煮、☆鯖の抹茶味噌焼き、紅白なます、伊達巻、金柑煮、紅白かまぼこ、松風、慈姑煮、蓮根甘酢漬、蕪の千枚漬、田作り、芋茎煮、いくら漬、海老の姿煮、鰯昆布巻、鰯大根煮、床煎煮、棒鱈煮、穴子八幡巻き、唐墨和え、蛸の柔らか煮、もろこ煮、数の子味噌漬、又は松前漬 | | |
| 平 成 お せ ち 概 要 | タピオカ入りの海鼠酢 | 1992年にブームが始まり、現在も人気が続くタピオカを、スイーツではなく酢の物に使用。ナマコの食感とタピオカの口当たりが楽しい一品 | |
| | ナタデココ入り氷頭なます | 1993年ブームとなったナタデココを使用。発酵食品なので、発酵調味料である酢と好相性。鮭の軟骨(氷頭)とナタデココの歯ごたえを楽しめます | |
| | 食べるラー油で炒めた炒り鶏 | おせちの定番の炒り鶏を、2010年にブームとなった「食べるラー油」でアレンジ | |
| | 年取り魚 鰯と鮭の塩麴漬 | 2011年にブームとなった塩麴を利用。発酵調味料ならではの旨味を純粹に味わえる、塩麴漬の焼き魚 | |
| | 自家製すくい豆富 | 平成の間に第三次ブームまで起こっている豆乳を使用。ほのかに温かい出来立て豆腐を、塩や醤油で味わえます | |
| お 茶 お せ ち 概 要 | 抹茶栗金団 | サツマイモと栗の練りきりに抹茶を加え、鮮やかな緑に。抹茶風味の栗きんとん | |
| | 鶏の緑茶香り焼き | 鶏肉を緑茶に漬、臭味を消し、風味と旨味を追加。焼き上がりにお茶の葉も | |
| | 胡桃・松の実 抹茶味噌クリーム和え | マスカルポーネと白味噌のクリームに、抹茶を加え、クルミ・松の実を和えます。ほんのり抹茶が香る、“緑色のクリーム和え” | |
| | 豚の和紅茶煮 | 豚肉の風味は活かしつつ、優しい和紅茶の香りが脂のくどさを和らげ、さっぱり | |
| | 鯖の抹茶味噌焼き | サバと味噌に、抹茶をプラス。清涼感とほのかな苦味が食欲をそそります | |

————— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先 —————

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口 TEL:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp
 広報事務局(Clover PR(株)内) 福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net