報道資料　　2019 年 10 月 16 日

令和最初の「おせち」なので「万葉集」の食材も使用
おせちは手間なく外食で♪ホテルで「おせちビュッフェ」開催！
和食の職人が仕込む、本格派の 23 品を食べ放題

創業 120 年、ホテル・レストラン運営の老舗、(株)龍名館(東京都千代田区)は、東京駅前と御茶ノ水にあるミシュラン掲載のホテル 2 軒のレストランで、本格的なおせち料理全23品を食べ放題で提供する「おせちビュッフェ」を、2020 年 1 月 1 日(水)～3 日(金)まで開催します。

新元号最初の正月となる今回、「令和」の出典である「万葉集」の中で歌われている食材を使うなどした、「万葉集おせち」3 品も考案し、ふるまいます。

開催場所は、千代田区神田駿河台の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」(ホテル龍名館お茶の水本店内)と中央区八重洲の和食店「花ごよみ東京」(ホテル龍名館東京内)の 2 店舗です。

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 円です。宿泊客以外の一般利用も可能です。完全予約制で、本日 10 月 16 日(水)から、電話と HP で受付開始します。

― 令和最初のお正月、「万葉集」ゆかりの古代食材を使ったおせち

2020 年のおせちビュッフェの目玉は、新元号「令和」の出典として話題となった「万葉集」にゆかりのある食材を使った、“オリジナル令和おせち”3 品です。奈良時代を生きた“万葉人”の気分をお客様に味わっていただく企画で、ビュッフェ台に専用コーナーを設けます。

3 品は、最古の乳製品と言われる「蘇(そ)」を味わう「蘇の袱紗(ふくさ)仕立て」、歌に詠まれている食用の植物「菱」の実を使った「菱の実真砂(まさご)和え」、同じく歌に登場する醤油の原型とされる調味料「醤(ひしお)」を使った「長芋のひしお焼き」です。

「蘇の袱紗仕立て」は、古代のチーズともいわれる「蘇」を、クラッカーと合わせて現代風に。「菱」の実は粉砕し、味のアクセントとして、お正月料理「明太子としらたきの真砂和え」にアレンジして加えます。

左から時計回りに、「蘇の袱紗(ふくさ)仕立て」、「菱の実真砂(まさご)和え」、「長芋のひしお焼き」

確かな会席料理の技法で、日本古来の食材を、本格的なおせち料理に仕立てます。

― 一年の始まりに、王道のおせち 20 品がずらり

2 店舗ともに、「万葉集おせち」に加え、王道のおせち料理 20 品も提供します。

海老、数の子、黒豆など、縁起物の食材を使った正月料理を、和食の料理人が約 12 日間かけて仕込みます。ミシュランガイド掲載ホテルの和食店の職人が手掛ける、本格派ばかりです。

― 日本茶レストランでは、「抹茶栗きんとん」など“お茶おせち”5 種

御茶ノ水の日本茶レストランでは、王道のおせち 20 品のうち 5 品を、抹茶やほうじ茶、和紅茶を使った“お茶おせち”としてアレンジします。

真緑の餡の「抹茶栗きんとん」と「鶏の緑茶香り焼き」「木の実の茶醍醐（ちゃだいご）和え」「牛の時雨（しぐれ）の和紅茶煮」「鯖の茶燻製」の 5 品で、いずれも王道のおせちにひと手間加えます。お茶の風味をしっかりと感じていただける料理です。

万葉集にちなんだ 3 食材をおせちにアレンジ
古の乳製品「蘇」を再現（上）、
長芋のひしお焼き（左下）、菱の実真砂和え（右下）

「抹茶栗きんとん」「鶏の緑茶香り焼き」など、
抹茶、和紅茶、ほうじ茶の風味を生かした
ユニークな“お茶おせち”

手軽で気軽な「外食おせち」人気、前回は約 700 人が来店

当社の「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 8 回目を迎えます。「外食おせち」は、「何かと慌ただしい年末、作るのは手間」や「正月の 3 日間ずっと同じだと飽きる」といったこともなく、手軽に気軽に、正月料理を楽しめます。当社の人気企画として定着しており、2019 年は 3 日間 2 店舗の開催で、約 700 人もの方に来店いただきました。確かな腕を持つ職人の料理は、味も好評です。

御茶ノ水ではディナータイムも営業！初詣の後に、ゆっくりとおせちを堪能

御茶ノ水「レストラン 1899 お茶の水」では、ディナータイム（21:00 まで。3 日のみ 16:30 まで）も営業します。初詣に行ったお帰りに、オススメです。

おせちビュッフェ 2020 概要

実施期間	2020 年 1 月 1 日（水）～3 日（金）	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 交通	＜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、2019 年 10 月 16 日（水）から各店 HP と電話にて受付開始		
	＜1＞店舗 HP：https://1899.jp/ochanomizu/osechi-oc.html、TEL：03-3251-1150		
	＜2＞店舗 HP：https://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/osechi2020.html、TEL：03-3271-1135		
品目	おせち 23 品目を常時ビュッフェ台に並べます		
	★万葉集おせち 3 品（＜1＞＜2＞で提供）、☆お茶おせち 5 品（＜1＞のみ提供）		
万葉集おせち概要	蘇の袱紗仕立て	万葉の時代に食されたとされる最古の乳製品「蘇（そ）」をクラッカーにのせた一品。牛乳の素朴な甘味を感じられます。	
	菱の実真砂和え	万葉集に登場する、食用の植物「菱」の実を白滝、魚卵と和えます。菱は繁殖力が強いことから子孫繁栄の願いを込められる縁起物ともいわれます。	
	長芋のひしお焼き	万葉集に登場し、醤油の原型であるとされる発酵調味料、「醤（ひしお）」を長芋にたっぷりのせています。	
お茶おせち概要	抹茶栗きんとん	サツマイモと栗の練り切りに抹茶を加え、鮮やかな緑に。	
	鶏の緑茶香り焼き	鶏肉を緑茶に漬けることで、臭味を消し、風味と旨味を追加。焼き上がりにお茶の葉をかけます。	
	木の実の茶醍醐和え	マスカルポーネと白みそ、抹茶を加えた、抹茶の香る緑色のクリームで木の実を和えます。	
	牛の時雨の和紅茶煮	牛肉の和紅茶煮です。牛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、さっぱりとした味わいを生み出します。	
	鯖の茶燻製	燻製に向いているサバを、たっぷりのほうじ茶や煎茶を使っていぶします。	

ホテル客室にお重でおせちをお届け！「ホテル龍名館東京」限定宿泊プラン

東京駅前の「ホテル龍名館東京」では元旦の朝食に、客室内でおせちをお召し上がりいただく1日限定の宿泊プランも販売します。約 20 種のおせちを重箱に詰め、客室まで届けます。対象は「ジャパニーズジュニアスイート B」に 2～4 人でご宿泊される方です。2 人利用は 1 段の重箱を、2 名以上は 2 段のものをお持ちします。宿泊日が 12 月 31 日（火）のみのプランで、2 部屋用意します。

同プランにはお土産として、リッチな気分になれる「金箔セルフエステセット」や、日本橋の老舗和紙専門店「榛原」の和柄の卓上カレンダー、日本酒を染み込ませて熟成させた、当社オリジナルの「日本酒ケーキ」の 3 点をプレゼントします。

年末には「年越しそば」無料提供、年始には「餅つき大会」を開催

また「ホテル龍名館東京」限定で、宿泊者に無料で、大みそかの「年越しそば」を 15 階のレストラン「花ごよみ東京」で 21:00～22:00 に提供します。

元旦は、ご宿泊者以外の方も無料で参加できる「餅つき体験イベントとお雑煮のふるまい」をホテル 1 階で 10:00 と 11:00 の 2 回実施します。

餅つきは、「ホテル龍名館お茶の水本店」でも元旦の 11:30 と 13:30 に実施します。おせちビュッフェ利用のお客様以外は有料です。

お部屋食おせちの朝食付き宿泊プラン 概要

名　　称	【公式サイト・元日限定・朝食付】ホテルで寛ぐお正月。朝食におせち弁当☆豪華お土産も！
対象期間	2019 年 12 月 31 日（火）～2020 年 1 月 1 日（水）の年越しの 1 泊限定
予約受付	2019 年 10 月 16 日（水）～12 月 29 日（日） ※ホテル公式 HP（https://www.ryumeikan-tokyo.jp/）にて予約受付　※先着 2 室限定
対象部屋 税込価格	ジャパニーズジュニアスイート B（和洋室） (2 名)：81,100 円、(3 名)：91,200 円、(4 名)：97,700 円
特　　典①	◇朝食は、重箱に入ったおせちを、お部屋までお届け（重箱は、2 名：1 段、3～4 名：2 段）
特　典　②	◇お正月にぴったりのお土産セット ＜1＞日本橋の老舗和紙専門店「榛原」の和柄卓上カレンダー ＜2＞金沢の金箔専門店「箔座」の「美容金箔トライアルセット」 ＜3＞龍名館オリジナル「日本酒ケーキ」

――― 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）　富田、福本、澤本

TEL：03-6452-5220　MAIL：cloverpr@cloverpr.net