

ホテル内に「おせちレストラン」開業

20品を食べ放題！オーダー式でコロナ対策、テイクアウト商品も

和食の職人が仕込む本格派おせちとお雑煮を「外食」で、お一人様～

創業120年の老舗、ホテル・レストラン運営の(株)龍名館は、ミシュラン掲載のホテル2軒で、本格的なおせち料理全20品をオーダー形式の食べ放題で提供する「おせちレストラン」を開業します。

期間は、2021年1月1日(金・祝)～3日(日)の3日間です。料金は、税込5,500円(90分制)で、未就学児は無料、12歳以下のお子様は同3,000円です。宿泊客以外の一般利用も可能です。完全予約制で、10月15日(木)からHPと電話で受付開始します。

オーダー制の食べ放題

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

今回、新型コロナウイルスの感染拡大防止を考え、完全予約制のオーダー形式で、食べ放題を実施します。

まず、おせち20品を少量ずつ詰めたミニサイズ(縦20cm、横20cm)の重箱(一人前)と、お雑煮を提供します。職人が華やかに詰め合わせる“ミニ重箱”は、お正月気分を盛り上げます。その後、お好みのおせちをオーダー用紙に書いてご注文いただけます。



「レストラン1899 お茶の水」のミニ重箱。
真緑の「抹茶栗きんとん」(左上)など、
お茶の要素を取り入れた“お茶おせち”5品も

料理は職人が12日かけて仕込む本格派、栗きんとんや数の子など食べ放題

おせち料理は、海老、数の子、黒豆など、縁起物の食材を使った王道の正月料理を用意します。創業120年の会席料理で培った本格派が売りで、料理人が約12日間かけて仕込みます。

人気の正月料理の「栗きんとん」「伊達巻き」「数の子」などを、お好きなだけ食べられる、まさに“夢のおせち企画”です。

日本茶レストランでは、「抹茶栗きんとん」などオリジナルの“お茶おせち”5品も

御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」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。真緑の餡のユニークな「抹茶栗きんとん」に加え、「鶏の緑茶香り焼き」「木の実の茶醃(ちゃだいが)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お茶でひと手間を加えます。お茶の風味をしつかりと感じていただける正月料理です。

関東風のお雑煮も食べ放題

しょうゆベースで関東風のお雑煮も食べ放題です。カツオと昆布が利いた出汁に、野菜と鶏肉の旨さが加わる一品です。

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。

1 人前の「お持ち帰り用おせち」も用意、テイクアウトでご自宅でも

今年は新たに、「テイクアウトのおせち」も、両店(レストラン 1899 お茶の水、花ごよみ東京)で販売します。

海老の姿煮やいくら、黒豆、数の子などの縁起物 17 品を、一人前で、各店 30 個用意します。うち 2 品は、“お茶おせち”で、人気の「抹茶栗きんとん」と「木の実の茶醍醐和え」を味わっていただけます。

完全予約制で、10 月 15 日(木)から HP と電話で注文を受け付けます。商品のお渡し日は 2020 年 12 月 31 日(木)です。



手軽で気軽な「外食おせち」人気、前は約 650 人が来店

今回はコロナ対策を徹底、また初めてテーブルオーダー形式を採用して開催

今回の「おせちレストラン」のコンセプトは、「気軽に食べに行くおせち」です。当社は、2013 年からビュッフェ形式でおせち料理の食べ放題企画を開始し、今回で 9 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、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、2020 年は 3 日間、2 店舗の開催で、約 650 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。

今年は新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、セルフサービスで行う従来のビュッフェ形式を取りやめ、初めてテーブルオーダー形式で開催します。また、スタッフのマスク着用やお客様のご来店時の手指のアルコール消毒の依頼を徹底するほか、席数を従来の 3 分の 2 程度にまで減らして席の間隔を広げるなど、感染症対策に努めて、営業します。

※「龍名館グループ」感染症対策ページ：https://www.ryumeikan.co.jp/corp/policy_safety.html

「おせちレストラン 2021」概要

実施期間	2021年1月1日(金・祝)～3日(日)	税込料金	5,500円(12歳以下3,000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(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	完全予約制で、2020年10月15日(木)から各店HPと電話にて受付開始 <1>店舗HP: https://1899.jp/ochanomizu/osechi_restaurant/ 、TEL:03-3251-1150 <2>店舗HP: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/ 、TEL:03-3271-1135		
品目	おせち20品を詰めたお重と、お雑煮をご来店時に提供します。それらをお召し上がりいただいた後、おせち18品目(<2>では17品目)とお雑煮、デザート3種盛り(日本酒ケーキ、ガトーショコラなど)の追加オーダーが可能です。テーブルオーダー形式で、一度の追加オーダーは、3～9品でお願いいたします ★お茶おせち5品(<1>のみで提供)、<2>では★お茶おせちの代わりに☆を提供 ★抹茶栗きんとん、★鶏の緑茶香り焼き、★木の実の茶醃和え、★牛の時雨の和紅茶煮、★鯖の茶燻製 ☆炒り鶏、☆栗きんとん、☆鮭の西京焼き、☆慈姑(くわい)煮、☆あわび(1番最初の盛り付けのみ)" 紅白なます、伊達巻、金柑煮、紅白かまぼこ、松風、蓮根甘酢漬、田作り、鰯昆布巻、黒豆、穴子八幡巻き、蛸の柔らか煮、公魚(わかさぎ)煮、数の子味噌漬 又は松前漬 ※いくら漬(1番最初の盛り付けのみ) ※海老の姿煮(1番最初の盛り付けのみ)		
お茶	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	
おせち	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	
概要	木の実の茶醃和え	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、お正月の朝食に、客室内でおせちをお召し上がりいただく、年末年始3日間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、客室までお届けします。

対象は「ジャパニーズジュニアスイートA」または「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。ファミリーやカップルのご利用におすすです。



2人利用には1段の重箱を、3名以上には2段のものをお持ちします。

チェックイン日が2020年12月31日(木)～2021年1月2日(土)の3日間のプランで、1日当たり限定4室です。同プランにはお土産として、年始に“リッチな自分磨き”ができる「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(はいばら)」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上品な甘みの、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。

またこの3日間は他の部屋タイプでも、朝食のお弁当の具材の一種としておせちを入れ、“お正月気分”を味わっていただける「おせち入り弁当」付きのプランを販売します。

いずれも12月31日(木)の宿泊者の方には、大みそかの「年越しそば」を無料で振る舞う特典も付きます。

両プランともに、ご予約はホテルHP(<https://www.ryumeikan-tokyo.jp/>)で、本日2020年10月8日(木)から受け付けます。

おせちが楽しめる宿泊プラン2種 概要

名 称	【お部屋でおせち】ホテルで寛ぐお正月☆朝食におせち！お土産も！【公式サイト限定】
対象期間	2020年12月31日(木)～2021年1月2日(土)の3日間(チェックイン日)
予約受付	2020年10月8日(木)～12月25日(金)
対象部屋 税込価格	ジャパニーズスイートA(和洋室) … 2名:65,500円、3名:81,300円、4名:87,100円 ジャパニーズスイートB(和洋室) … 2名:67,900円、3名:83,700円、4名:89,500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」
名 称	【数量限定】龍名館オリジナル☆おせち入り弁当付きプラン【朝食付】
対象期間	2020年12月31日(木)～2021年1月2日(土)の3日間(チェックイン日)
予約受付	2020年10月8日(木)～12月25日(金)
対象部屋 税込価格	スタンダードシングル…1名:19,800円、2名:25,200円 ダブル…1名:31,800円、2名:38,000円／スタンダードツイン…1名:31,800円、2名:38,000円 トリプル…3名:47,400円
特 典	◇朝食に、おせち入りのお弁当をご用意(お渡しはフロントカウンター前にて)

「ホテル龍名館東京」概要

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 数	客室135室、レストラン2軒	電 話	03-3271-0971

————— 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:pr@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