

創業125年の老舗が手掛ける和食店が新装！

冬の高級魚「アンコウ」「フグ」を贅沢に味わう忘新年会コース

「あんこう鍋コース」には冬を乗り切る“温活”スープ&薬味も

3年ぶりに鍋を囲んで忘新年会を

創業125年、ホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲1、客室数135部屋)の15階にある和食店「花ごよみ東京」を改装し、本日11月1日(水)より営業を再開します。

忘新年会シーズンに向けたコースメニューを3種用意し、2023年11月14日(火)～2024年1月31日(水)までの期間限定で提供します。各コースは、いずれも2時間制の飲み放題付きです。

当店は2020年以降、鍋メニューを休止したり、1人用の小鍋での提供を行ってきましたが、3年ぶりに大鍋での提供を再開します。家族や仲間と鍋を囲んで、新年に思いを馳せていただけます。

コースメニューは、冬の高級魚であるアンコウやフグを使った鍋料理がメインの「あんこう鍋コース」「ふぐ鍋コース」、A4ランクの和牛を贅沢に味わう「和牛しゃぶしゃぶコース」の3種です。忘新年会が多くなる、これからの季節にオススメです。

予約は、本日11月1日(水)11:00から当社HPと電話で受付を開始します。

あん肝をふんだんに使用した「あんこう鍋コース」、別添えのトッピングで“温活”も

イチオシは、アンコウ鍋をメインに、前菜から食事まで旬のアンコウを贅沢に使用した「あんこう鍋コース」(税込11,000円・サービス料10%別)です。

鍋のスープは、“海のフォアグラ”と呼ばれるあん肝とゴマ、豆板醤、ショウガ等を煎って作る特製の“煎り肝味噌”をベースにしています。香ばしく、コクの深い味噌仕立ての濃厚スープに、アンコウや旬の野菜を入れてお召し上がりいただけます。

また、寒い冬を乗り切るための“温活”効果が期待できるおろししょうが、七味唐辛子、鷹の爪をトッピングとして別添えで提供します。



前菜からメの雑炊まで、フグの王様“トラフグ”づくしの贅沢コース

「ふぐ鍋コース」(同16,500円・サービス料10%別)は、高級魚であるフグの繊細な味わいを、シンプルに昆布出汁で味わう、ちり鍋をメインに、お造りや揚げ物など、“フグの王様”と呼ばれるトラフグをたっぷり使用しています。



食事の締めには、淡口醤油とひんぎゃの塩で味付けをして、ブランド卵を加えた料理長こだわりの「ふぐ雑炊」を提供します。

追加メニューとして、日本酒を熱燗よりも熱々にした“とびきり燗”に、香ばしく焼き上げたヒレを入れた「ヒレ酒」(同 1,000 円・サービス料 10%別)も用意します。

A4 ランクの和牛に舌鼓「和牛しゃぶしゃぶコース」

「和牛しゃぶしゃぶコース」(同 15,000 円・サービス料 10%別)は、A4 ランクの和牛と野菜のしゃぶしゃぶをメインに、旬の食材を使用した前菜やお造り、食事、甘味を提供します。

しゃぶしゃぶのタレには、「ポン酢」「胡麻ダレ」のほか、料理長特製の「梅ダレ」を用意します。和食の調味料である“炒り酒”をベースにした梅ダレは、さっぱりとしていてお酒も進む味わいです。



個室 4 室を備え、少人数から大人数まで、老舗のおもてなしをモダンな空間で

「花ごよみ東京」は、創業以来 120 年間以上、会席料理屋として培った老舗の伝統技法をしっかりと受け継いだ、本格的な日本料理が人気の和食店です。

2009 年 6 月に開業した「ホテル龍名館東京」のメインダイニングとしてオープンし、15 年目となった今年 2023 年 10 月に改装を行い、本日 11 月 1 日(水)に営業を再開します。ホテル人気の朝食「東京ブッフェ」やランチタイム向けに、店舗中央には大きなビュッフェテーブルを設置します。

また、個室は 2 室から 4 室に増やします。可動式の壁を外すと大きな 1 室となり、最大 24 名でのご利用が可能です。



<忘新年会コース概要>

店名	花ごよみ東京
住所	〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階
実施期間	2023 年 11 月 14 日(火)～2024 年 1 月 31 日(水) ※2023 年 12 月 26 日(火)～2024 年 1 月 9 日(火)除く ※2023 年 11 月 1 日(水) 11:00 から HP (https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/) と 電話 (03-3271-1135) にて予約受付開始 ※「ふぐ鍋コース」のみ、ご利用 3 日前 20:00 までの事前予約制
時間	火～金:17:30～22:00 (L.O.21:00) ※月土日祝のディナータイムは休業
一般問合せ	電話:03-3271-1135

□ 「あんこう鍋コース」 税込 11,000 円 (サービス料 10%別)

前 菜	自家製あん肝ポン酢入り 冬の味覚参点盛り	自家製のあん肝ポン酢を含めた、旬の味覚 3 点を盛り合わせた一品
造 り	旬魚 3 点盛り	料理長選りすぐりの旬魚を、さっぱりとお造りで
揚 物	あんこうの唐揚げ	ふっくらとやわらかいアンコウを、カラリと揚げ、“ひんぎゃの塩(伊豆諸島最南端の青ヶ島産)”とスタチを添えます
鍋	龍名館特製 香ばしい煎り肝味噌出汁鍋	合わせ味噌とあん肝を煎って、香ばしさを引き出しました。別添えで提供するおろししょうが、七味唐辛子、鷹の爪をお好みで入れることで、冷えた体を温めます
食 事	あんこうリゾット	鍋出汁に、お好みでパルミジャーノ・レッジャーノを加えて提供します
甘 味	龍名館オリジナル日本酒ケーキ 水菓子	しっとり、ふわふわのオリジナル日本酒ケーキと、季節のアイス又はフルーツを盛り合わせます

□ 「ふぐ鍋コース」 税込 16,500 円 (サービス料 10%別)

前 菜	参点盛り ふぐ皮の煮凝り他	上質なゼラチン質を活かしたふぐ皮の煮凝りなど、3 点の盛り合わせ
酢 物	ふぐ皮湯引き	トラフグの皮を湯通ししてポン酢で召し上がっていただきます。コリコリとした食感を楽しめます
造 り	てっさ(ふぐ薄造り)	フグの王様と呼ばれるトラフグ本来の味を、お刺身で
揚 物	ふぐの唐揚げ	フグの旨味を引き出し、ふっくらと揚げます
鍋	てっちり	昆布出汁が香るフグのちり鍋。トラフグの身や、“アラ”はもちろん、ぷるぷるとした食感が通好みのクチバシも一緒に
食 事	料理長こだわりのふぐ雑炊	鍋出汁に、淡口醤油とひんぎゃの塩で味を調整した雑炊。ブランド卵加えて攪拌することで、お米一粒一粒をコーティングします
甘 味	龍名館オリジナル日本酒ケーキ 水菓子	しっとり、ふわふわのオリジナル日本酒ケーキと、季節のアイス又はフルーツを盛り合わせます

□ 「ヒレ酒」 税込 1,000 円 (サービス料 10%別)

□ 「和牛しゃぶしゃぶコース」 税込 15,000 円 (サービス料 10%別)

前 菜	季節の前菜 5 点盛り	旬の食材を使用した前菜 5 点を盛り合わせ
造 り	おまかせ参点盛り	料理長選りすぐりの旬魚を、さっぱりとお造りで
鍋	和牛しゃぶしゃぶ	A4 ランクの和牛と野菜のしゃぶしゃぶ。タレは、「ポン酢」「胡麻ダレ」のほか、和食の調味料である“炒り酒”をベースにした料理長特製の「梅ダレ」を用意します
食 事	稲庭うどん	和牛しゃぶしゃぶの締めには、旨味たっぷりの出汁で煮る稲庭うどんを用意します
甘 味	季節のアイス	食後に嬉しい季節のアイス

□ ドリンク内容(2 時間制(L.O.30 分前)の飲み放題)

瓶ビール(アサヒスーパードライ)、日本酒、焼酎(麦・芋)、ワイン(赤・白)、ウイスキー、梅酒、ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール)

<ご参考:「花ごよみ東京」のホテル朝食について>

世界中のホテルを駆け巡る著名ジャーナリストも絶賛

「東京野菜」「東京卵かけご飯」など東京産食材にこだわる「東京ブッフェ」 老舗の伝統技法を受け継ぐ料理人による本格和食、宿泊者以外も利用可

2012年から2020年まで9年連続ミシュラン掲載の東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」(東京都中央区八重洲)では、誰でも利用できる朝食の「東京ブッフェ」が人気です。東京の食材(地産地消)にこだわった朝食ビュッフェで約40種のメニューを、15階の和食店「花ごよみ東京」で提供しています。価格は税込2,800円です。

ビュッフェでは、焼き魚からお造り、惣菜まで、培った技術で一つずつ丁寧に作る本格的な日本料理約10種をメインに、月替わりで約40種の料理を揃えます。

中でも特徴は、産地直送の東京産の野菜や、八王子で生産されるブランド卵など、「東京にこだわった」食材です。地場の野菜はサラダや一品料理にして、素材の味を存分にお楽しみいただきます。

当店の朝食は、世界を駆け巡る著名ホテルジャーナリストが絶賛するなど好評で、体に優しい贅沢な和食のバイキングとして人気を博しています。

朝食のほか、平日のランチタイムには品数を絞ったミニビュッフェ「東京ブッフェライト」(税込1,800円)を、土日祝日には限定の天ぷらやスイーツメニューを揃える「ホリデーランチ」(同2,800円)も用意しています。

「花ごよみ東京」店舗概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 「ホテル龍名館東京」15階
交 通	JR「東京」駅より徒歩3分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩1分
営業時間	【平日】朝食 6:45～10:00、ランチ 11:00～14:00、ディナー 17:30～22:00 【土日祝日】朝食 6:45～14:00 ※土日祝日は10:00～11:00の間で、一時的に朝食からランチへ切り替わる時間があります ※当面の間、月のランチタイム、月土日祝のディナータイムは休業
席 数	テーブル 20席、カウンター4席、個室4室(1室6名・部屋を繋げることで最大24名まで可) ※個室は1室3,000円(税込)です
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/

「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 東京駅八重洲北口徒歩3分 他
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 渡邊、山口、濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp
 広報事務局(Clover PR(株)内) 富田、根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net

———— 本資料に使用している画像について ————

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ

<https://x.gd/VSSxC>