

家族で過ごすお正月を彩る、日本料理・中国料理・イタリア料理3種の極上おせちが登場

ホテル雅叙園東京「2022年新春おせち」

2021年10月1日(金)より予約受付開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一朗)では、10月1日(金)より、2022年新春おせちの予約を開始いたします。



ホテル雅叙園東京では、館内にある3つのレストラン 日本料理「渡風亭」、中国料理「旬遊紀」、RISTORANTE"CANOVIANO"より、バリエーション豊かなおせちをご用意いたします。一流食材を贅沢に使用したおせちは、ホテル雅叙園東京らしい絢爛豪華な見た目とボリューム。ご自宅で過ごすお正月をホテル自慢のお料理が華やかに彩ります。ご家族でおせちを囲むのはもちろん、新年の贈り物としてもおすすめです。

大切な人とお正月を迎えられることへの感謝の気持ち、そして来年の健康への祈りを込めて、お正 月にふさわしい厳選された食彩をぜひご堪能ください。

【2022年 新春おせち販売概要】

販売場所:ホテル雅叙園東京 1 F PATISSERIE「栞杏 1928」 予約期間:2021年10月1日(金)~2021年12月17日(金) 配送受取:2021年12月31日(金)、2022年1月1日(土・祝)

店頭受取: 2021年12月31日(金)

予約方法:店頭または公式サイト、電話、FAX にて承ります。

公式サイト: https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/ocechi

電話:03-5434-5230 (PATISSERIE「栞杏 1928」/11:00 - 20:00)

【2022 年 新春おせち一覧】

◆日本料理「渡風亭」おせち 二段重(数量限定)

料 金:54,000円(税込)

サイズ:約24×24×13.5cm (4-6名様向き)

概 要:旬の食材を使用し、彩り豊かな日本の四季を表現している日本料理「渡風亭」からは、大切な人と新年を健やかに迎えていただけるように吟味したおせち料理を提供いたします。ご家庭で日本料理の粋をお愉しみください。

壱の重

曙伊勢/鮑福良煮/数の子/唐墨/有平蒲鉾/扇厚焼/

干柿胡麻海月射込み / いくら金柑 / こより烏賊 / 鰊昆布巻 / 子持ち鮎甘露煮 / 田作り / 宇治金団 / 梶木松前博多 / 千社唐 / 〆春子鯛 / 紅白結びなます / 叩き牛蒡 / 市松小川漬 / 石振り海鼠 / かぶら寿司 / 手毬麩

弐の重

鰤照焼 はじかみ / 鰆西京焼 / 穴子黒有馬 / 館蛤 / 七福神彩々煮 / 車海老芝煮 / 和牛有馬煮 / 筍山椒煮 / 鈴慈姑 / 干支真丈 / 蟹双身オランダ漬 / 渋皮栗 / 葡萄豆 / このわた

◆中国料理「旬遊紀」おせち 二段重(数量限定)

料 金:54,000円(税込)

サイズ:約24×24×13.5cm (4-6名様向き)

概 要:"食べることで健康に"をテーマに「食医同源」の想いを込めた食を提供する中国料理「旬遊紀」からは、見た目にも豪華な創作おせちをご用意いたします。

壱の重

伊勢海老のチリソース/ 干し鮑の姿煮込み 朝鮮人参添え / 上海蟹の卵入り 特選素材の煮凝り 金箔のせ / 干し魚の浮袋 と川海老卵の煮込み / クラゲのトリュフオイル味

弐の重

タラバ蟹の葱生姜味 / 干しナマコと海老のすり身重ね蒸し 飾り鶴のせ / 胡瓜・蕪・茗荷の甘酢漬け / 和牛ロースの唐辛子酢 寿人参添え / フォアグラピータン

特別料理

特選素材の姿煮込み

◆RISTORANTE"CANOVIANO"おせち 一段重(数量限定)

料 金:32,400円(税込)

サイズ:約24×24×8cm (2-4名様向き)

概 要:シェフ植竹が目指すのは、とことん無駄をそぎ落と し、素材の究極の味を引き出すこと。新年にふさわしい本格 メニューは、どれも食材本来のうま味が凝縮されています。

メニュー

アワビのスプマンテ蒸しコラトゥーラと肝のソース / オマール海老のボイル 海老味噌レモンドレッシング和え / 寒ブリ

のコトレッタ パルミジャーノ風味 赤玉ねぎのマルメラータ添え / スカンピのグリル カラフルセミドライトマトとタイムの香り / サーモンと帆立貝のマリネ ルーコラマヨネーズ和え キャビア添え / 白トリュフとゆり根のアランチーニ ラディッキオ添え / 牛タンのボイル 黒オリーブとケッパー風味 / 冬野菜のチャンボッタと鴨胸肉のロースト 黒トリュフ風味 / 和牛ローストビーフとポルチーニ茸のマリネ





新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601 rest.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界 80 カ国、520 軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

URL : https://www.hotelgajoen-tokyo.com/
Facebook : https://www.facebook.com/gajoen/

Instagram : https://www.instagram.com/hotelgajoentokyo/

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 PR 事務局 (プラチナム内)

担当:島田、松瀬、新井 TEL: 03-5572-6072/FAX: 03-5572-6075 hotelgajoen-tokyo_pr@vectorinc.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武 TEL: 03-5434-3832/FAX: 03-5434-3147 press@hotelgajoen-tokyo.com