

食べ放題の「おせちbuffet」、1/1～の3日間限定で開催！

辰年にちなんだ龍の焼き印入りおせちなど

和食の料理人が仕込む本格の味を、オーダー形式でお好きなだけ♪

ユニークな“お茶おせち”10品も日本茶レストランに登場

毎年人気、一人前「謹製おせち」2種、テイクアウトで販売

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、職人仕込みの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buffet」を、都内のレストラン2軒で元日から3日間、開催します。今回で12回目の開催となる、当社の人気企画です。

会場は、「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲1)の和食店「花ごよみ東京」と、「ホテル龍名館お茶の水本店」(千代田区神田駿河台3)の日本茶レストラン「レストラン1899 お茶の水」です。

期間は、2024年1月1日(月)～3日(水)の3日間です。料金は、税込6,500円(90分制)で、小学生は同3,500円、4歳～未就学児は同2,000円、0歳～3歳は無料です。完全予約制で、10月11日(水)15:00から各店ホームページと電話で受付を開始します。

両店では、テイクアウト限定で、自宅で本格的なおせち料理が楽しめる一人前のおせちも販売します。



おせちbuffetで最初に提供するのは、彩りよくおせちを詰めた重箱。新年の干支にちなんだ龍の焼き印入りおせちも「花ごよみ東京」(左)／「レストラン1899 お茶の水」(右)では、“お茶おせち”とお雑煮を

席で注文&出来立てを味わえる、オーダー形式の食べ放題

「おせちbuffet」は、完全予約制のオーダー形式の食べ放題です。

まず、おせち20品を少量ずつ詰めた一人前の重箱(縦20センチ、横20センチ)を提供します。和食の料理人が仕込む本格派のおせち料理は、味はもちろんのこと、華やかな見た目でお正月気分を盛り上げます。その後は、お好みのおせちをオーダー用紙に書いてご注文いただきます。

2024年の干支“辰”にちなんだ「龍焼き」や、“餅の食べ放題”も

東京駅前の和食レストラン「花ごよみ東京」では、来年(2024年)の干支にちなみ、伊達巻風の玉子生地に龍の焼き印を入れた「龍(たつ)焼き」が登場します。

また、3種の餅(お雑煮、磯部、きなこ)の食べ放題を、別料金(同500円)で販売します。



色鮮やかな「抹茶栗きんとん」など、日本茶レストランで人気の“お茶おせち”10品

御茶ノ水にある日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」では、はじめに提供する重箱入りのおせち 20品のうち 10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。

毎年人気の鮮やかな緑色がユニークな「抹茶栗きんとん」や、新作「鰯(にしん) 番茶煮」「胡桃ほうじ茶土佐煮」「鶏の碾茶(てんちゃ)松風焼き」など、いずれも王道のおせち料理にお茶でひと手間を加えています。お茶おせちは 10品のうち 8品が新作です。

また、2024年の干支にちなんだ、龍の焼き印入りで、しっとりとした食感の「抹茶豆富カステラ」も登場します。

その他、最初の重箱と一緒に雑煮を提供するほか、お茶漬(梅、鮭、ちりめん山椒)、デザート 3種を用意します。



鮮やかな緑色の「抹茶栗きんとん」(中央上)など、“お茶”でアレンジした 10品

テイクアウト限定“一人前おせち”2種、本格的なおせち料理をご自宅で

一人用のおせち 2種もテイクアウト限定で登場します。価格は各税込 6,000円で、それぞれ数量限定で販売します。

いずれも海老の姿煮やいくら、黒豆、数の子などの縁起物を、美しく盛り付けます。

「花ごよみ東京」の「龍名館謹製おせち」(写真上)には、来年(2024年)の干支にちなんで龍の焼き印を入れた「龍(たつ)焼き」や「ローストビーフ」など 19品を盛りつけ、料理人が腕によりをかけた味と華やかな見た目でおせちを祝います。

「レストラン 1899 お茶の水」の「1899 謹製おせち」(写真下)には、人気の「抹茶栗きんとん」や、新作の龍の焼き印入り「抹茶豆富カステラ」、同じく新作の「鰯(ぶり) 緑茶焼き」など“お茶おせち”7品を含む計 17品を詰め合わせます。

こちらは、新橋の日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」(港区新橋 6)での受け取りも可能です。

一人前おせち 2種の注文は完全予約制で、10月 11日(水) 15:00 から各店ホームページと電話で受け付けます。

商品のお渡しは 12月 30日(土)、31日(日)の 2日間です。



龍名館謹製おせち(上)、1899 謹製おせち(下)

「おせちbuffet」 概要

名 称	おせちbuffet	
実施期間	2024年1月1日(月)～3日(水)	
税込価格	6,500円(小学生 3,500円、4歳～未就学児 2,000円、0～3歳 無料)	
実施店舗	<1>ホテル龍名館東京 15階「花ごよみ東京」 <2>ホテル龍名館お茶の水本店 1階「レストラン 1899 お茶の水」	
住 所	<1>東京都中央区八重洲 1-3-22 / 東京駅徒歩3分、日本橋駅徒歩1分 他	
交 通	<2>東京都千代田区神田駿河台 3-4 / 御茶ノ水駅徒歩3分、新御茶ノ水駅徒歩1分 他	
時 間	<1>11:00～14:45(最終入店 13:15) ※90分制(L.O.30分前) <2>10:30～21:00(最終入店 19:30) ※90分制(L.O.30分前) ※3日(水)のみ 10:30～18:00(最終入店 16:30)	
予約方法・ 一般問合せ	完全予約制で、2023年10月11日(水)15:00から各店HPと電話にて受付開始 <1>URL: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/ 、TEL: 03-3271-1135 <2>URL: https://1899.jp/ochanomizu/osechi/ 、TEL: 03-3251-1150	
品 目	<1>おせち 20品を詰めたお重をご入店時に提供します。それらをお召し上がりいただいた後に、おせち 17品目、甘味の追加オーダーが可能です。また、3種の餅(お雑煮、磯部、きなこ)の食べ放題を税込 500円にて販売します。 <2>おせち 20品を詰めたお重とお雑煮をご入店時に提供します。それらをお召し上がりいただいた後に、おせち 17品目や、お茶漬け(梅、鮭、ちりめん山椒)、お雑煮、デザート3種の追加オーダーが可能です。 ※<1><2>どちらもテーブルオーダー形式 ★<1>のみで提供、☆<2>のみで提供 ★龍(たつ)焼き(1番最初の盛り付けのみ)、★ローストビーフ、★筍煮、★鮭の西京焼き、★栗きんとん、★慈姑(くわい)揚げ煮、★松風、★蓮根甘酢漬、★鱈の昆布巻、★穴子八幡巻き、★公魚(わかさぎ)煮、 ☆抹茶豆腐カステラ(1番最初の盛り付けのみ)、☆抹茶栗きんとん、☆鱈番茶煮、☆鯛緑茶焼き、☆帆立煎茶芝煮、☆鮭昆布巻きほうじ茶煮、☆胡桃ほうじ茶土佐煮、☆牛の和紅茶時雨煮、☆茶美豚八幡巻き、☆鶏の碾茶松風焼き、☆煮しめ、 数の子 味噌漬、黒豆、田作り、叩きごぼう、紅白かまぼこ、紅白なます、金柑蜜煮 ※いくら醤油漬(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 お せ ち 概 要 ☆=新作	☆抹茶豆腐カステラ	豆腐や魚のすり身などに抹茶を加えて焼き上げ、干支にちなんだ龍の焼き印を入れます
	抹茶栗きんとん	裏ごししたサツマイモに抹茶を加え、栗をトッピング
	☆鱈番茶煮	調味料を加えた番茶で鱈を柔らかく煮ます
	☆鯛緑茶焼き	塩とショウガを加えた緑茶に鯛を漬け込み、焼き上げた後に緑茶を塗(まぶ)します
	☆帆立煎茶芝煮	ホタテをサッと炊き、煎茶を塗します
	☆鮭昆布巻きほうじ茶煮	鮭の昆布巻きを、ほうじ茶を使った煮汁で煮ます
	☆胡桃ほうじ茶土佐煮	クルミをほうじ茶ペースト、黒蜜、醤油で飴煮にした後、粉状にした鰹節を塗します
	牛の和紅茶時雨煮	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
	☆茶美豚八幡巻き	お茶由来の成分「カテキン」などの専用飼料を食べて育った茶美豚(ちゃーみーとん)で野菜を巻き、照り焼きにします
	☆鶏の碾茶松風焼き	味付けして焼いた鶏挽肉に、ケシの実と碾茶を塗します

テークアウト「謹製おせち」 概要

名 称	龍名館謹製おせち 1899 謹製おせち	<1>で販売 <2><3>で販売
販売期間	2023年12月30日(土)、31日(日)	税込価格 6,000円
販売・ 受け取り 店舗・時間	<1>ホテル龍名館東京 15階「花ごよみ東京」 11:00～14:30 <2>ホテル龍名館お茶の水本店 1階「レストラン 1899 お茶の水」 15:30～20:00 <3>ホテル 1899 東京 1階「チャヤ 1899 東京」 15:30～20:00	
住 所・ 交 通	<1>東京都中央区八重洲 1-3-22 / 東京駅徒歩 3分、日本橋駅徒歩 1分 他 <2>東京都千代田区神田駿河台 3-4 / 御茶ノ水駅徒歩 3分、新御茶ノ水駅徒歩 1分 他 <3>東京都港区新橋 6-4-1 / 御成門駅徒歩 6分、新橋駅徒歩 10分 他	
予約方法・ 一般問合せ	完全予約制で、2023年10月11日(水)15:00から各店 HP と電話にて受付開始 <1>URL: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/_osechi_takeout/ 、TEL:03-3271-1135 <2>URL: https://1899.jp/ochanomizu/_osechi_takeout/ 、TEL:03-3251-1150 <3>URL: https://1899.jp/hotels/tokyo/osechi_takeout/ 、TEL:03-3432-1899	
品 目	<1>辰年にちなんだ龍の焼き印入り「龍(たつ)焼き」、「ローストビーフ」を含むおせち 19 品目 <2><3>辰年にちなんだ龍の焼き印入り「抹茶豆腐カステラ」や「抹茶栗きんとん」など 7 品の“お茶おせち”を含む、おせち 17 品目 ★<1>のみ、☆<2><3>のみ ★龍(たつ)焼き、★ローストビーフ、★筍煮、★鮭の西京焼き、★栗きんとん、★慈姑(くわい)揚げ煮、★松風、★蓮根甘酢漬、★鰯の昆布巻、★穴子八幡巻き、 ☆抹茶豆腐カステラ、☆抹茶栗きんとん、☆鰯番茶煮、☆鯛緑茶焼き、☆鮭昆布巻きほうじ茶煮、☆胡桃ほうじ茶土佐煮、☆鶏の碾茶松風焼き、☆煮しめ、数の子 味噌漬、いくら醤油漬、海老の姿煮、黒豆、田作り、叩きごぼう、紅白かまぼこ、紅白なます、金柑蜜煮	

おせち料理や御朱印帳付き！新年を彩る年末年始限定の宿泊プラン

当社運営ホテルでは、年末年始限定の宿泊プランのご予約を各ホテルの HP で受け付けています。

東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲 1)では、重箱に詰めた特製おせち(写真)を客室でお召し上がりいただけるプランや、近隣で「日本橋七福神めぐり」を楽しんでいただける御朱印帳付きのプランを用意します。



お茶をテーマにしたホテル「ホテル 1899 東京」(港区新橋 6)では、“お茶おせち”を含む一人前のおせち付きプランや、お部屋で“抹茶ドリンク作り”が楽しめるプランなどを用意します。

「ホテル龍名館東京」プラン詳細・予約: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/newyear_stayplan/

「ホテル 1899 東京」プラン詳細・予約: https://1899.jp/hotels/tokyo/newyear_stayplan/

————— 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) 根岸、富田、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/jOMgm>