

絶品「ウナギのしゃぶしゃぶ」提供開始

愛知産のウナギを丁寧に骨切り、旨味と甘さに感動必至

忘新年会プランに「うなしゃぶコース」初登場！

冬の鍋が進化！ウニしゃぶ、海苔しゃぶ、わたあめすき焼きなど多彩

創業126年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、ウナギのしゃぶしゃぶをメインにした「うなしゃぶコース」を、忘新年会シーズンに向けて販売します。

2024年11月18日(月)～2025年1月31日(金)の期間限定で、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」で提供します。

利用は2人以上から、税込価格はお一人15,000円(サービス料10%別)です。販売は3日前(20:00まで)までの完全予約制で、本日10月25日(金)10:00から当社HPと電話で受付開始します。



進化する鍋、今年の冬はウナギもウニも海苔もしゃぶしゃぶ

ウニが贅沢な「うにしゃぶ」を楽しめるお店や、わたあめを使った「わたあめすき焼き」が売りのレストランが都内にあるほか、今年(2024年)8月には有明海で生産された「のり」の消費拡大を狙い「佐賀海苔しゃぶしゃぶ」が考案されるなどしています。

絶品“ウナギのしゃぶしゃぶ”はメの“雑炊”も旨味たっぷり！

忘年会プランでは初登場となる「うなしゃぶコース」(税込15,000円・サービス料10%別)は、“ウナギのしゃぶしゃぶ”をメインに、ワサビ醤油で味わう“ウナギの白蒸し”や、旨味が凝縮された出汁にブランド卵を加えて作る“ウナギの雑炊”などを楽しめるコース料理です。

ウナギは、愛知県産をお一人につき1尾と贅沢に使用します。

“うなしゃぶ”の鍋つゆは、昆布とカツオのシンプルな出汁に、香ばしく焼いたウナギの骨を加えた特製ブレンドで、仕上げにひんぎゃの塩や淡口醤油などを加え、味わい深く仕立てています。

おすすめの食べ方は、まず野菜を入れ、その上に、ウナギの皮面を下にして鍋に浮かべます。鍋つゆは沸かさず、丁寧に骨切りした身にさらにじっくりと火を通すことで、食感を柔らかくします。しばらくすると、皮に近い身の部分が白く色づくので、そのタイミングで“ウナギをしゃぶしゃぶ”していただきます。

しゃぶしゃぶすると、身がたっぷりとお汁を含み、花開いたようにふっくらします。口に含むと、ウナギの味わいとともに、上品なお汁がたっぷりと口中に広がります。

脂はお汁に落とすので、さっぱりと食べられるのも特徴です。さらにオリジナルのポン酢が、あっさりとお食を進めます。

コースは、飲み放題にすることもできます。2時間30分制の飲み放題メニューを、同3,500円(サービス料10%別)で用意します。



個室4室を備え、少人数から大人数まで対応

店内は、テーブル席の個室4室(別途、同3,000円)もあります。可動式の壁を外すと大きな1室となり、最大24名で利用可能です。

忘新年会プラン「うなしゃぶコース」概要

提供店舗	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	
提供期間	2024 年 11 月 18 日(月)～2025 年 1 月 31 日(金) ※2024 年 12 月 28 日(土)～2025 年 1 月 5 日(日)は提供休止	
営業時間	平日/17:30～22:00(L.O.21:00) 、 土日祝/17:30～21:00(L.O.20:00)	
予約方法	電話/03-3271-1135 、 HP/ https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/ ※提供は 2 人からで、ご利用 3 日前 20:00 までの事前予約制です	
備考	※臨時休業または営業時間の変更は、HP にてお知らせいたします ※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます	
「うなしゃぶコース」 15,000 円(サービス料 10%別)		
前菜	小鉢又は季節の前菜参点	旬の味覚を小鉢または前菜で盛り込みます
造り	旬魚参点盛り	選りすぐりの旬魚を、さっぱりとお造りで
蒸物	うなぎの白蒸し 季節の蒸し野菜 わさび醤油	ウナギと季節の野菜を昆布の上に乗せて酒蒸しに。ワサビ醤油を添え、お酒が進む一品
鍋物	うなぎのしゃぶしゃぶ	昆布とカツオのシンプルな出汁に、香ばしく焼いたウナギの骨を加えた特製出汁に、ひんぎゃの塩と淡口醤油で、味わい深い鍋つゆに。鍋つゆは沸かさず、丁寧に骨切りしたウナギと野菜を、低温でじっくりと火に通して、オリジナルのポン酢でお召上がりいただきます
食事	雑炊	ウナギの旨味が凝縮された出汁にブランド卵を加えて雑炊に
甘味	水菓子	季節のアイス又はフルーツを盛り合わせます
別途注文の飲み放題メニュー(2 時間 30 分制(L.O.30 分前)) 3,500 円(サービス料 10%別)		
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)		

「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
営業時間	(ディナー) 平日:17:30～22:00(L.O.21:00)、土日・祝日:17:30～21:00(L.O.20:00)
アクセス	JR 東京駅八重洲北口徒歩 3 分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩 1 分 他
連絡先	【電話】 03-3271-1135 【HP】 https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/

—— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ——

(株)龍名館ホールディングス 広報担当 渡邊、山口、濱田(はまだ)

TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 飯島、澤本

TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@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/3xIdY>