



NEWS RELEASE



2011年11月25日

2012年 ホテル日航東京オリジナルおせち 日本料理「さくら」の『おせち料理』

12月20日(火)まで予約受付中

<http://www.hnt.co.jp/common/2011osechi.html>

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、2012年のお正月に向け、2011年12月20日(火)までの期間中、日本料理「さくら」の、一年の幕開けを慶ぶにふさわしい贅を尽くしたオリジナル「おせち料理」の予約販売を受付中です。

京料理ならではの上品で繊細な風味と、華やぎを添えた日本料理「さくら」のおせちは、こだわりぬいた素材の味を最大限に活かし、縁起料理から海老、鮑などの豪華な食材まで多彩に彩られた逸品です。

中でも料理長が吟味を重ねた自慢のメニューが、鮎土佐煮笹包み。「さくら」ならではの磨き上げた美味をお愉しみいただけます。

家族の絆を強めるお正月。新しい一年が無病息災の年でありますよう願いを込めて、ご家族皆様が愉しめるおせちをご提供いたします。



■ ホテル日航東京 「おせち料理」概要

価 格: 二段重(2~4名様用) 21,000円 / 三段重(5~7名様用) 29,400円

※消費税・送料込。重箱サイズ(縦21.6cm×横21.6cm×高さ4.8cm)

予 約: 2011年12月20日(火)まで

お届け: 2011年12月30日(金)

ご予約・お問合せ: 2F ホテルショップ 「プレミアムパレット」 Tel : 03-5500-5597(10:00~20:00)

または、オンラインフォームよりお申込み <http://www.hnt.co.jp/common/2011osechi.html>

内 容:

【二段重】 33 品目

<一の重>

鮑ふつぐら煮、かつおぐるみ、鰯照り焼、子鯛ひしお焼、紅かまぼこ、白かまぼこ、海老の艶煮、伊達巻、子持昆布山海和え、いくら醤油漬、花びら百合根、味付数の子吟醸漬、貝の魚卵和え、金柑、紅白結び餅、雪見紅梅

<二の重>

金時人参梅、ひろうす、姫くわい六方、竹の子羽子板、椎茸旨煮、穴子巾着、栗甘露、きんとん、黒豆(金箔)、笹小川巻、紅白なます、子吹昆布、鮎土佐煮笹包み、床節うま煮、田作りのし飾り、真蛸のやわらか煮、直火焼帆立

【三段重】 52 品目

<一の重>

紅かまぼこ、白かまぼこ、杉板包み餅、紅梅餅、白梅餅、かつおぐるみ、貝の魚卵和え、花びら百合根、いくら醤油漬、海老の艶煮、黒豆(金箔)、子持昆布山海和え、海老マヨネーズサラダ、鮎土佐煮笹包み、鮑ふつぐら煮、味付数の子吟醸漬、金柑、雪見紅梅

<二の重>

笹小川巻、こはだ栗漬、紅白なます、栗甘露、きんとん、干柿柚子餡入り、子吹昆布巻、穴子巾着、床節うま煮、真蛸のやわらか煮、子持ちいか、杏子さやわか煮、若桃の甘露煮、伊達巻、田作りのし飾り、真たらの子うま煮、バイ貝うま煮、もち玉すだれ

<三の重>

鰯の照り焼、直火焼帆立、磯貝照焼串、合鴨スマーケ、豚の角煮、さつまいもレモン煮、鶏太巻、竹の子羽子板、椎茸うま煮、里芋六方、姫くわい六方、ひろうす、味付けれんこん、若草信田巻、金時人参梅、梅麩

■ホテル日航東京概要

名 称 : ホテル日航東京

代表者 : 総支配人 塚田 忠保

所在 地 : 〒135-8625 東京都港区台場 1-9-1 Tel 03-5500-5500(代表)

客 室 数 : 452 室 (全室バルコニーつき)

ア クセス :

東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

東京臨海高速鉄道りんかい線「東京テレポート」駅から徒歩 10 分、

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行(所要時間 5 分~10 分)。

