

芝パークホテルのおせち料理

～中国料理「北京」の高級食材をふんだんに使用した豪華メニュー～

芝パークホテル（運営：株式会社芝パークホテル／東京都港区、代表取締役社長 柳瀬連太郎）では、和洋中 3 種類の料理を提供しています。その中の中国料理「北京」が、2026 年の新年を祝う特別なおせち料理を販売いたします。伝統と革新が融合したこのおせち料理は、フカヒレと 2 色エノキの上湯スープやタラバ蟹の湯葉包み揚げなど、高級食材をふんだんに使用した豪華なメニューが特徴です。10 月 1 日から数量限定でご予約を承りますので、ぜひお早めにご予約ください。



芝パークホテルのおせち料理 37,800 円（税込）

※フカヒレと 2 色エノキの上湯スープと桃饅頭は真空パックでお渡します。

ポイント

① 豪華なメニュー構成：

フカヒレと 2 色エノキの上湯スープやタラバ蟹の湯葉包み揚げなど、高級食材をふんだんに使用した豪華なメニューが特徴です。北京伝統のチャーシューや牛サーロインのアスパラ巻きなど、多彩な料理をお楽しみいただけます。

② 日本のホテル初の中国料理レストラン「北京」によるおせち料理：

芝パークホテル「ザ・ダイニング」の中国料理「北京」は、日本のホテルで初めての中国料理レストランです（注 1）。その「北京」が手掛けるおせち料理は、伝統と革新が融合した特別な逸品です。

③ 限定販売：

すべて「北京」のキッチンで手作りされるため、数量限定となっています。特別な逸品をお早めにご予約ください。

（注 1）2016 年 8 月 5 日 株式会社シード・プランニング調査

- ◆ **ご予約受付期間：** 2025 年 10 月 1 日～12 月 19 日 ※40 個限定
- ◆ **お渡し日：** 2025 年 12 月 31 日 8:30～15:00 ※ホテルでのお引渡しのみ
- ◆ **消費期限：** 2026 年 1 月 1 日
- ◆ **お支払方法：** 銀行振込 ※振込手数料はお客様ご負担にてお願いいたします
ホテルでのお支払い ※現金またはクレジットカード
- ◆ **価格：** 37,800 円（税込） ※4～5 名用
- ◆ **ご予約/お問合せ：** 芝パークホテル 宴会予約
03-5470-7510（平日 9:00～18:00）
banquet@shibaparkhotel.com

芝パークホテルのおせち お献立

一の重

くらげの冷菜
スモークサーモン
スモーク真鱈
活鮑の酒蒸し
黒豆と栗の甘露煮
帆立の燻製
白菜と胡瓜の甘酢漬け
数の子の紹興酒風味
蓮根のフルーツ漬け
豚耳とアヒルの濃厚卵の寄せ巻き
ワカサギの香り煮

二の重

タラバ蟹の湯葉包み揚げ
合鴨ロースの燻製
海老のチリソース煮
杏子のシロップ漬け
牛サーロインのアスパラ巻き
北京伝統のチャーシュー
若鶏ロールの香り煮
豚肉の甘酢ソース煎り煮
ラディッシュ

三の重

フカヒレと 2 色エノキの上湯スープ
新春を祝う桃饅頭



レストラン「ザ ダイニング」内観

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。



芝パークホテル外観

芝パークホテルについて

<https://www.shibaparkhotel.com/>

1948 年創業の芝パークホテルは、外国貿易使節団向けのホテルとして始まった歴史と伝統を持つホテルです。館内には銀座蔦屋書店がセレクトした約 1,500 冊の書籍があります。客室は 198 室、1 階に和洋中 3 種類のお料理を楽しめるレストラン、2 階に宴会場 4 室を備えています。2020 年から 2023 年にかけて客室やパブリックスペースをリニューアルしました。呈茶や金継ぎ体験などの文化体験イベントも開催しています。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

芝パークホテル / パークホテル東京 ブランド推進戦略課 担当:喜多尾、松尾

pr@shibaparkhotel.com

TEL : 03-3433-4141（代） FAX : 03-5470-7515