

2022年9月27日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京  
HOTEL GAJOEN TOKYO

## こだわりの食材がぎっしり詰まった3種の極上おせちが登場 ホテル雅叙園東京「2023年新春おせち」

2022年10月1日（土）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：深澤正生）では、10月1日（土）より、2023年新春おせちの予約受付を開始いたします。

ホテル雅叙園東京では、日本料理「渡風亭」、中国料理「旬遊紀」、RISTORANTE“CANOVIANO”の3つのレストランより、バリエーション豊かなおせち料理をご用意いたします。各料理長こだわりの調理法で丁寧に仕上げたおせちは、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。お正月の食卓をホテル自慢のお料理が華やかに彩るのはもちろん、新年の贈り物としてもおすすめです。

新年にふさわしい厳選された食彩をぜひご堪能ください。



### <2023年 新春おせち販売概要>

【店 舗】 ホテル雅叙園東京 1F PATISSERIE「栞杏 1928」

【予約期間】 2022年10月1日（土）～2022年12月16日（金）

【配送受取】 2022年12月31日（土）※地域により、2023年1月1日（日・祝）のお届けとなる場合がございます。

【店頭受取】 2022年12月31日（土）11:00～20:00

【予約方法】 店頭または公式サイト、電話、FAXにて承ります。

【U R L】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/osechi>

【電 話】 03-5434-5230（11:00～20:00 / PATISSERIE「栞杏 1928」）

【F A X】 03-5434-3947

## <2023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】 ¥55,000

【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過ごし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。日本料理の粋をお愉しみください。

#### 壺の重

曙伊勢 / 鮑福良煮 / 数の子 / 唐墨 / 有平蒲鉾 / 扇厚焼 / 石振り海鼠 / 干柿胡麻海月射込み / 手毬麩 / いくら金柑 / 鰯昆布巻 / 子持ち鮎甘露煮 / 田作り / 湯葉笹茶巾 / 宇治金団 / 梶山松前博多 / 市松小川漬 / 千社唐 / ベ春子鯛 / 紅白結びなます / 叩き牛蒡

#### 式の重

鱒照焼 / 鱒西京焼 / 穴子黒有馬 / 館蛤 / はじかみ / 七福神彩々煮 (八ツ頭 / 蓮根 / 蒟蒻 / 巴人参 / 床節 / エリンギ / 菜の花) / 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】 ¥55,000

【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。

#### 壺の重

イセエビのチリソース / 川海老強火炒め / ウニレモン / スモークサーモンと高菜漬け 厚手湯葉巻き / クラゲのトリュフオイル味 / 鴨ロース五香粉煮 ナツメ添え くるみ飴炊き / 干し魚の浮袋と川海老卵の煮込み

#### 式の重

タラバ蟹の葱生姜味 / 干し鮑の姿煮込み 朝鮮人参添え / 牛タンスモーク 葱ソース掛け / 胡瓜・蕪・茗荷の甘酢漬け / スッポンと干し貝柱黒糖煮ごごり

#### 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

【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

鮑のスプマンテ蒸しコラトゥーラと肝のソース / オマール海老のポイル 海老味噌レモンドレッシング和え / 寒鰯のコトレッタ 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 / 牛タンのポイル 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



※料金は全て税込みとなります。

※仕入れ状況により、内容は変更となる場合がございます。

## 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

<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

[https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601\\_rest.pdf](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「Serandipians by 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/hotelgajointokyo/>

### 【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武  
T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147  
[press@hotelgajoen-tokyo.com](mailto:press@hotelgajoen-tokyo.com)