

---

ホテル特製のおせち料理で大切な人と過ごすお正月  
**ホテル雅叙園東京 新春おせち**  
10月1日(木)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:吉澤真一郎)では、PATISSERIE「栗杏 1928」にて10月1日(木)より、2021年新春おせちの予約を開始いたします。日常が様変わりする中、家族や両親、恋人など大切な人と共にお正月を迎えられることに改めて感謝の気持ちを込め、祝宴にふさわしい厳選された食材と多彩な味わいをご堪能ください。



**【2021年 新春おせち一覧】**

◆日本料理「渡風亭」おせち (数量限定)

料金 : ¥50,000 (税別)

サイズ : 約 24×24×8cm (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迎え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。ご家庭で日本料理の粋をお楽しみください。



### 壺の重

曙伊勢 / 鮑福良煮 / 数の子 / 唐墨 / 有平蒲鉾 / 扇厚焼 / 干柿胡麻海月射込み / いくら金柑 / こより烏賊 / 鯉昆布巻 / 子持ち鮎甘露煮 / 田作り / 宇冶金団 / 梶木松前博多 / 千社唐 / 春子鯛 / 紅白結びなます / 叩き牛蒡 / 市松小川漬 / 石振り海鼠 / かぶら寿司 / 手毬麩

### 式の重

鰯照焼 / 鱒西京焼 / 穴子黒有馬 / 館蛤 / はじかみ / 七福神彩々煮 / 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 / 渋川栗 / 葡萄豆 / このわた

### ◆RISTORANTE“CANOVIANO”おせち (数量限定)

料金 : ¥50,000 (税別)

サイズ : 約 24×24×8cm (4~6名様向き)

概要 :

バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいを大切にしている自然派イタリアン RISTORANTE“CANOVIANO”からは、ずわいがにや鮑など冬のご馳走に加え、トリュフ、キャビア、和牛などこの時期ならではの豪華な食材をふんだんに使用したイタリアンおせちです。お子様もお楽しみいただけます。



### 壺の重

シャラン産鴨胸肉とポワローのロースト / 和牛ポルペッティーニ / 和牛ローストビーフ / 京ほうれん草とグアンチヤーレのフリッタータ 黒トリュフ添え / ずわいがにのクリームコロッケ / ホタテのバルサミコ風味 / 車海老とキヌアのサラダ サルデーニャ産カラスミ添え / 鮑のヴァポーレ ジェノベーゼソース / サーモンのマリネ キャビア添え

### 式の重

ブルターニュ産オマール海老のリゾピラフ / フランス産仔牛ロースのカツレツとルッコラのパニーニ / 金華豚とごぼうの煮込み / フォアグラ入りパテドカンパーニュと自家製ピクルス / 栗と宇治抹茶のロールケーキ

### 【新春おせち販売について】

販売場所 : ホテル雅叙園東京1F PATISSERIE「栗杏 1928」  
予約承り期間 : 2020年10月1日(木)~2020年12月13日(日)  
配送受取 : 2020年12月31日(木)、2021年1月1日(金・祝)  
店頭受取 : 2020年12月31日(木)  
予約方法 : 店頭または WEB サイト、お電話、FAX にて承ります。  
WEB サイト <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/osechi>  
予約専用電話番号 03-5434-5230 (11:00~20:00)

営業再開に伴う、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について

<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について

[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「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/hotelgajoentokyo/>

### 【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局(共同ピーアール内)

担当: 宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L : 03-3571-5193 / F A X : 03-3571-5360

[hotelgajoentokyo-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:hotelgajoentokyo-pr@kyodo-pr.co.jp)

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、旭岡

T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147

[press@hotelgajoen-tokyo.com](mailto:press@hotelgajoen-tokyo.com)