

～世界各国の名物料理でお正月を過ごす～  
ビストロ W のおせち「2023 World Jubako」を11/29販売開始

ホテルウィングプレミアム東京四谷のレストラン「ビストロ W」（東京都新宿区四谷 3-14-1、運営：株式会社ミナシア）では、世界各国の名物料理を三段重に詰め込んだおせち「2023 World Jubako」を2022年11月29日（火）より店頭およびオンラインショップにて販売開始いたします。いつものおせちとは一味も二味も違う、大切な方と世界各国を巡る気分でお正月をお楽しみいただけます。



～世界各国の名物料理で過ごすお正月～

毎年、ご好評をいただいているビストロ W のおせち。今年は、世界各国の名物料理と三段重に詰め込みました。日本伝統のおせちとは一味も二味も違うオリジナルのおせちとなっております。お好きな飲み物と合わせて、世界各国を巡る気分と素敵なひと時をお過ごしいただけます。

【一の重】

|         |                       |  |
|---------|-----------------------|--|
| カナダ     | 海老のミモザ キャビア添え         | テリヌ型に上段にはカナダ産海老を贅沢に使用。下段には鯛などのすり身を卵と生クリームでムース状にして焼き上げました。キャビアと共に楽しみください。 |
| タイ      | アジアンなます               | 日本でおなじみの縁起物をピネガー、パクチー、ナンブラーでアジアンテイストな1品に仕上げました。                          |
| オーストラリア | ローストビーフ<br>タスマニアマスタード | イギリス発祥の世界的料理ローストビーフを、オーストラリア産タスマニアマスタードと共に召し上がりください。                     |

|       |                         |  |
|-------|-------------------------|--|
| ペルー   | セビーチェ                   | 海鮮の旨味を、ライムと香辛料で爽やかな風味に仕上げたお料理。2008年スペイン新聞社『世界で最も有名な郷土料理』の堂々1位になった逸品。   |
| ウクライナ | チキンフリットのキーウ風            | エスカルゴバターを鶏肉で巻いたカツ料理。平和への願いを込めてご用意いたしました。                               |
| デンマーク | ドライフルーツとナッツのクリームチーズテリーヌ | 酪農王国として知られるデンマークのクリームチーズと3種のドライフルーツを使用。実は日本に最初に伝わったチーズもデンマーク産と言われています。 |

### 【二の重】

|        |                     |  |
|--------|---------------------|--|
| オーストリア | 牛フィレのパイ包み<br>アンクルート | 国産牛フィレ肉を使用し、キノコやタマネギを生クリームで煮詰め、パイ生地を巻いて焼き上げました。ソースはシャリアピンでお召し上がりください。この料理だけを競う世界選手権もあるくらいメイン料理の王様です。 |
| ドイツ    | 厳選豚のアイスバイン風         | 一度塩漬けし旨味を凝縮させた豚肉に、オレガノ、ローズマリー、パセリなどを加え仕上げました。縁起の良い丸形に焼き上げたドイツの伝統料理。                                  |
| スペイン   | 紅白海老のフリットマリネ        | 大ぶりの海老をフリットに。情熱の国スペイン原産のトマト、パプリカを使用したソースと、ほんのり甘いクリーミーなソースの2種をお楽しみください。                               |
| アメリカ   | アワビのハワイアンソース        | 長さ8センチほどある食べ応え十分な高級アワビを、ガーリックとレモンで味付け。ハワイの高級店でしか味わえない贅沢なお味をご賞味ください。                                  |

### 【三の重】

|      |                     |   |
|------|---------------------|---|
| フランス | マカロン                | マカロンの意味は「あなたは特別な人」。高級感のあるお菓子であることから「特別な人にしか贈らない」といった意味が込められています。マンゴー、ラズベリー、ピスタチオ、エスプレッソ、柚子、バニラの6種の味をお楽しみください。 |
| ブラジル | ブリガデイロ              | 1940年代に創作された、特別な行事の際に作られるブラジル伝統菓子。隠し味にコンデンスミルクを使用した日本人好みの味に仕上げています。   |
| イギリス | 紅茶のエリザベス風<br>フィナンシェ | エリザベス女王が生前好まれたアールグレイの茶葉を生地に練り込み、貴賓あふれる風味豊かなフィナンシェに仕上げました。   |
| イタリア | ナポリのレモン CAKE        | イタリアンメレンゲを合わせ焼き上げたスポンジ生地に、レモンクリームをはさみ、仕上げにホワイトチョコムースを流したナポリ名物のイタリアンケーキ。                                       |

#### <商品概要>

- ・商品名 2023 World Jubako (3~4人分)
- ・価格 三段重 18,000円(税込) ※オンラインショップの場合は送料無料
- ・予約受付 2022年11月29日(火)~2022年12月27日(火)
- ・商品お渡し 2022年12月31日(土)、2023年1月1日(日)  
※オンラインショップでご注文時のお届け日は12/31(土)着となります  
(北海道、九州、広島、山口、島根は1/1(日)着となります)
- ・予約方法 店頭もしくはオンラインショップ  
<https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/onlineshop/>

#### <店舗概要>

名 称 : ビストロ W  
住 所 : 〒160-0004 東京都新宿区四谷 3-14-1  
ホテルウィングプレミアム東京四谷 1階  
交 通 : 地下鉄丸の内線「四谷三丁目駅」より徒歩2分  
電 話 : 03-5360-1078  
公式サイト : <https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/restaurant/>



#### 【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在39店舗/5,166室を運営しています。(2022年11月28日時点)  
心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。

会社名 : 株式会社ミナシア (minacia co., ltd.)  
所在地 : 東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3階  
創 業 : 2001年6月1日  
代表者 : 代表取締役社長 下嶋一義  
事業内容 : ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理  
ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務  
U R L : <https://minacia.jp/>

#### 【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア マーケティング部 青木  
TEL 03-3255-8888 / MAIL [aoki@hotelwing.co.jp](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)