

こだわりの食材がぎっしり詰まった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「2025 年新春おせち」

PATISSERIE「栞杏 1928」にて、2024 年 10 月 1 日 (火) 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:森木岳明)では、PATISSERIE「栞杏 1928」にて、「2025 年新春おせち」の予約受付を 2024 年 10 月 1 日 (火) より開始。ホテル内のレストラン、日本料理「渡風亭」、中国料理「旬遊紀」の 2 店舗より、新年にふさわしい厳選された食彩を数量限定でご用意いたします。こだわりの調理法で丁寧に仕上げた、ホテル雅叙園東京らしい絢爛豪華なおせちで、新しい年の幸福を願い、心あたたまるひとときをお過ごしください。



■予約・販売概要

【店 舗】PATISSERIE「栞杏 1928」(ホテル雅叙園東京 1 F)

【予約期間】2024年10月1日(火)~2024年12月15日(日)

【配送受取】2024 年 12 月 31 日(火)※地域により2025年1月1日 (水・祝) のお届けとなる場合あり

【店頭受取】2024年12月30日(月)15:00~20:00/12月31日(火)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

■2025 年新春おせち概要

<日本料理「渡風亭」おせち 二段重> ※数量限定

【料 金】¥60,000(税込)

【サイズ】約 24×24×13.5cm (4~6 名様向き)

【内 容】

壱の重

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 / 鰊昆布巻 / 子持ち鮎甘 露煮 / 田作り / 笹麩 / 宇治金団 / 梶木松前博多 / 市松小 川漬 / 千社唐 / 〆春子鯛 / 紅白結びなます / 叩き牛蒡 / 石振り海鼠 / 手毬麩



弐の重

鰤照焼 / 鰆西京焼 / 穴子黒有馬 / 館蛤 / はじかみ / 七福神彩々煮 (八ツ頭 / 床節 / 蓮根 / エリンギ / 蒟蒻 / 菜の花 / 巴人参) / 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(税込)

【サイズ】約 24×24×13.5cm (4~6 名様向き)

【内 容】

壱の重

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



弐の重

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こごり

特別料理

特選素材の姿煮込み

※仕入れ状況により、内容は変更となる場合がございます。

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「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®」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/

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡 志乃 TEL: 03-5434-3832 / FAX: 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com