

匠の技と真心が光る、迎春にふさわしい極上の逸品 おせち 3種類のご予約を9月1日より受付開始

大晦日にご宿泊の方限定で、元旦に料亭のおせちとお雑煮をお楽しみいただけるステイプランも提供



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、新年の幕開けにふさわしいおせち料理3種類の予約を2022年9月1日（木）より受付開始いたします。

また、年越しをホテルでお楽しみいただけるステイプランが登場。12月31日（土）のご宿泊限定で、元旦のご朝食に料亭「錦水」のおせちとお雑煮をお届けするステイプランとなります。

おせち料理3種類は、毎年ご好評の和洋三段重「雅（みやび）」と和風二段重の「彩（いろどり）」に加え、昨年ご提供を開始した料亭「錦水」調理長が素材を吟味した新年の幕開けにふさわしい豪華なおせち「ホテル椿山荘東京 料亭『錦水』特選おせち料理」を二段重にして40台限定で販売いたします。

当ホテルのおせちは、室内や素材の温度管理にも細心の注意を払いながら盛り付けていく職人技の結晶。ジューシーな味わいをお楽しみいただきたく、冷凍せずにお届けするため、蓋を開けた瞬間、おめでたいお祝いの彩りが食膳に広がります。

また、年末年始に特別な客室での宿泊が楽しめるステイプラン「吉祥」も提供いたします。

密を避け安全に、お部屋でおこもりしながら楽しめるステイプランも人気となっており、ご家族三代で優雅に集う年末年始を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

本プランでは、12月31日のご宿泊の方限定で、大晦日の夜に年越しそばをお部屋でお楽しみいただき、元旦のご朝食には料亭「錦水」のおせち（二段重/1室1台/4名様分）とお雑煮（人数分）をお部屋にお届けする、ホテルにいなながら年末年始のひとときを満喫できる内容となっております。

約70年の伝統を誇る当ホテルならではの、匠の技と真心が光る、迎春にふさわしい極上のおせちと宿泊プランをぜひご堪能ください。

「おせち 2023」詳細

<ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重>

料理例	
長寿伊勢海老（ちょうじゅいせえび）	威勢がいいから伊勢海老。また常に曲がっている尻尾の様子を老人に見立て長寿を表します。お祝い事では、欠かせることの出来ない伊勢海老を伊勢志摩より取り寄せ、身を丁寧に白髪のように細くほぐし、酢橘と塩でシンプルに味付けしました。
伊達巻アカシア蜂蜜焼き（だてまきアカシアはちみつ焼き）	アカシア蜂蜜と兵庫県の特別濃厚卵を使用した伊達巻。蓮華の蜂蜜が“王様”、アカシアの蜂蜜は“女王様”と呼ばれ、アカシア蜂蜜は体に優しい淡白でさらさらの食感です。蜂蜜を使用しているため、しっとり感ある口当たりになっています。
絵馬薩摩芋檸檬甘露煮（えまさつまいも れもんかんろに）	絵馬は、古代より願い事を書いて神社に奉納する慣わしがありますが、このお重に入っています。絵馬薩摩芋には、皆様の願いが叶うよう思いを込め、薩摩芋も煮崩れしないようじっくりと、くちなしの実で黄色く色付けし、口当たりさわやかなレモン入り蜜で炊き上げました。
柚子釜入りいくら醤油漬（ゆずがまいりいくらしょうゆづけ）	鮭は、生まれ故郷に必ず戻る習性があります。お子様方を迎え新春を一家団欒で過ごす意味をも含め・鮭の子（いくら）を塩分を抜いてお神酒・味醂・たまり醤油に漬け込み、柚子のふんわり香る一品に仕上げました。
子孫繁栄数の子福美漬（しそんはんえいかずのこふくみづけ）	“子宝に恵まれますように”との意味が込められた数の子は、祝い事・おせち料理には欠かせない一品です。鰹出し汁・醤油・味醂に漬け込み、子孫繁栄を願います。
子宝八頭福煮（こだからやつがしらふくに）	お正月の煮物には欠かせない一品。八つの頭があり“末広がり”“人の上に立つ”などを表す縁起物です。蛋白質・ミネラルが豊富で、栄養バランスの取れた食材です。八頭芋を一週間掛け、味を含ませ炊き上げました。
神饌の鮑磯焼き（しんせんのあわびいそやき）	鮑は長寿をもたらす食べ物とされたため、古来より縁起物とされ、神饌として用いられてきました。北海道産鮑をお神酒で3時間掛けて柔煮した後、肝とアオサ海苔で焼き上げました。

【老の重】

長寿伊勢海老、オシエトラキャビア、ずわい蟹海鼠腸和え、絵馬薩摩芋檸檬甘露煮、柚子釜入りいくら醤油漬、伊達巻アカシア蜂蜜焼き、子孫繁栄数の子福美漬、鱈場蟹奉書巻き、河豚の龍皮巻き、渋皮栗の百合根金団、御多福豆、酢取り牛蒡白胡麻風味、自家製唐墨、諸子甘露煮、冬茹椎茸萬年煮、新春寒筍、帆立貝たまり醤油山椒煮、京鴨ロース煮、スモークサーモン、越前塩うに、黒毛和牛蒸し焼き、紅白丁呂木、結びのし梅



【武の重】

きんき煮付け、子宝八頭福煮、鯨昆布巻き、出世芽慈姑、梅花人参梅煮、手毬麩、神饌の鮑磯焼き、車海老御神酒煮、のどぐろ若狭焼き、初神生姜、蓮根酢取り、矢車金柑蜜煮、毛鹿鱧鱈姿煮

内容量：4名様分・全34品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：21.5cm×31.5cm×5.8cm

料金：108,000円

<和洋三段重「雅（みやび）」>

「贅の限りを尽くした和洋おせちの極み」

伝統的な日本料理を壺の重、式の重に、料理長渾身の西洋料理を参の重に贅沢に詰め込んだ和洋三段重。和食は伊勢海老、鮑をはじめ、縁起物の数々に丹精を込めて。洋食はオマール海老、フォアグラ、キャビア、トリュフと、豪華な食材を極上の料理に仕立てました。さらに、ホテル椿山荘東京のローストビーフが新年の饗宴を雅に演出します。



【壺の重】

伊勢海老、鮑からすみ和え、田作り、栗蜜煮、金団、子持ち昆布、数の子、穴子八幡巻、若桃蜜煮、松風熨斗鶏、うなぎ袱紗、紅小袖蒲鉾、白小袖蒲鉾、梅花蒲鉾、柚子柿、伊達巻、鴨ロース燻製、羽子板蒲鉾、松笠くわい、黒豆蜜煮（瓶詰）

【式の重】

子持鮎昆布巻、里芋旨煮、干支（兎）薩摩芋蜜煮、干し椎茸つや煮、亀筍旨煮、叩き牛蒡、信田巻蒸煮、梅花京人参、鯛龍皮巻、花蓮根酢、帆立貝柱焼目スモーク、いくらと鮭の麴漬け、海老月環、赤瓢箪旨漬け、瓢箪芝漬け、花百合根蜜煮、葉付金柑蜜煮、牛八幡巻、銀鱈西京味噌漬焼、紅白はじかみ、梅麩旨煮

【参の重】

オマール海老のベルガモット風味、真鯛のエスカベッシュ、フォアグラのムース オレンジ風味、薩摩芋と赤ワインゼリーのプレッセ、オシェトラ キャビア、サーモントラウトとズワイガニのテリーヌ、グリル野菜、トリュフ風味のジャガイモピュレ、ホテル椿山荘東京のローストビーフ（和風ソース レフォール付）

内容量：4名様分・全50品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

料金：62,640円

<和風二段重「彩（いろどり）」>

「伝統の正統派おせち料理に舌鼓」

ホテル椿山荘東京の日本料理の職人による、大胆かつ繊細な味わいのおせち料理です。選りすぐりの食材を、和食の匠が丹精込めて仕上げました。子持ち昆布や黒豆などの縁起物から多彩な煮物、伊勢海老や鮑、鯛など素材の旨味を凝縮した品々が、新年の食卓を彩ります。



【壺の重】

伊勢海老、鮑からすみ和え、田作り、栗蜜煮、金団、子持ち昆布、数の子、穴子八幡巻、若桃蜜煮、松風熨斗鶏、うなぎ袱紗、紅小袖蒲鉾、白小袖蒲鉾、梅花蒲鉾、柚子柿、伊達巻、鴨ロース燻製、羽子板蒲鉾、松笠くわい、黒豆蜜煮（瓶詰）

【式の重】

子持鮎昆布巻、里芋旨煮、干支（兎）薩摩芋蜜煮、干し椎茸つや煮、亀筍旨煮、叩き牛蒡、信田巻蒸煮、梅花京人参、鯛龍皮巻、花蓮根酢、帆立貝柱焼目スモーク、いくらと鮭の麴漬け、海老月環、赤瓢箪旨漬け、瓢箪芝漬け、花百合根蜜煮、葉付金柑蜜煮、牛八幡巻、銀鱈西京味噌漬焼、紅白はじかみ、梅麩旨煮

内容量：4名様分・全41品（冷蔵）

重箱サイズ（1段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

料金：41,040円

※上記3種のメニューは、仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

「おせち 2023」概要

- 料金 : ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重 108,000 円
和洋三段重「雅（みやび）」 62,640 円
和風二段重「彩（いろどり）」 41,040 円
※消費税込み
- 期間 : 【ご予約】
2022年9月1日（木）～12月20日（火）
※予定数量が完売次第終了
※ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重は40台限定
【お渡し日・お渡し方法】
店頭または配送にて承ります。
店頭：2022年12月31日（土）～2023年1月1日（日）午前中
配送：2022年12月31日（土）着のみ
※時間指定は承りかねます。配送費別途。
※配達地域：原則東京23区内
- URL : ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」特選おせち料理 二段重
https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2023kinsui_osechi/
和洋三段重「雅（みやび）」
和風二段重「彩（いろどり）」
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/osechi2023/>
- ご予約・お問い合わせ：03-3943-1131（10:00～18:00）またはオンライン予約（事前決済）

年末年始ステイプラン「吉祥」概要

- 期間 : 2022年12月30日（金）～2023年1月2日（月）
- ご予約開始 : 2022年9月1日（木）～
- 料金 : インペリアルスイート（280㎡）
1室2名様ご利用時 1,035,600円～
プレジデンシャルスイート／ロイヤルスイート（193㎡）
1室2名様ご利用時 612,100円～
※消費税・サービス料込み、宿泊税別
- 内容 : ・ルームサービスでのご朝食
・スパ施設（プール・温泉・フィットネスジム）のご利用
・駐車場のご利用
【12月31日ご宿泊の方限定サービス】
・12月31日の年越しそばをお部屋にお届け
・1月1日のご朝食に料亭「錦水」のおせち（二段重／1室1台／4名様分）とお雑煮（人数分）をお部屋にお届け
- お問い合わせ : 03-3943-0996（9:00～20:00）

ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えます。

2020年より始動した自然と現代技術を掛け合わせた演出や、造園美によって受け継がれてきた想いを具現化する「庭園プロジェクト」。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

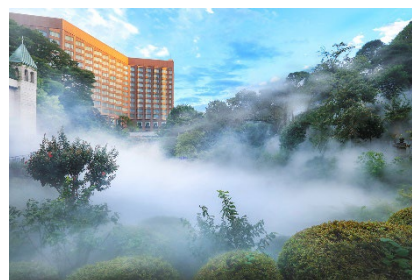
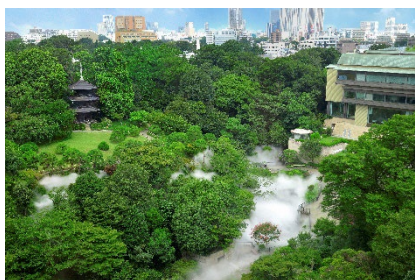
267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9



つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。又、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」も都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。



<本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門 担当：小田、園部
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：戸田、松野、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。