

和・洋・中の匠が仕立てる、華やかな新春の祝い膳

「おせち 2027」全 4 種類の予約受付を 9 月 1 日より開始

～中華料理を新たに加えた三段重と、少人数向けの一段重が今年初登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、2027 年の新春を華やかに彩る「おせち 2027」全 4 種類のご予約を、2026 年 9 月 1 日（火）より受付開始いたします。

今年は、これまでの和洋三段重「雅（みやび）」を、和食・洋食に中華料理を加えた和洋中三段重へと刷新。さらに、少人数でのお正月にもお楽しみいただける、2 名様向けの和洋一段重「華（はな）」が新たに登場します。

伝統的なおせち料理を詰め込んだ和風二段重「彩（いろどり）」、料亭「錦水」の料理人が一品一品心を込めて仕上げる「料亭 錦水 特選おせち料理 二段重」と合わせ、ご家族の人数やお好みに応じて選べる全 4 種類をご用意しました。

◇和食・洋食・中華の味わいが一堂に。新しくなった和洋中三段重「雅」と少人数向けの「華」

和洋中三段重「雅」は、壺の重と式の重に、伊勢海老や国産鰻、鮑をはじめとする縁起物を、ホテル椿山荘東京の日本料理の職人が丹精込めて仕上げました。参の重には、今年新たに中華料理 6 品を加え、フカヒレと中華くらげ、海老の北京風、広東ダック、自家製 XO 醬で和えたザーサイなどをご用意。ホテル伝統のローストビーフやオマール海老の塩レモン風味、オシェトラキャビアといった洋食とともに、和・洋・中の多彩な味わいを一度にお楽しみいただけます。

新登場の和洋一段重「華」は、鮑旨煮や里芋旨煮、蟹信田巻き、銀鱈西京味噌焼きなどの和食と、ホテル椿山荘東京のローストビーフやオマール海老の塩レモン風味、蟹とホタテ貝のテリーヌなどの洋食をバランスよく詰め合わせた、2 名様向けの一段重です。

少人数でも新年ならではのご馳走を存分に味わえるよう、全 27 品を華やかに盛り込みました。

◇伝統の味から料亭の贅沢まで、新春を彩る多彩なおせち

和風二段重「彩」は、選りすぐりの食材を和食の匠が丹精込めて仕上げた、伝統的な和のおせちです。長寿の象徴である伊勢海老や健康を願う黒豆、家族の絆をあらわす手綱蒟蒻、豊作祈願の鰯金胡麻和えや牛八幡巻など、祈りと素材の旨味を凝縮した品々を詰め合わせ、新年の食卓を華やかに彩ります。

「料亭『錦水』特選おせち料理 二段重」は、伊勢海老や鮑、蟹、九絵といった高級海鮮をはじめ、松竹梅をあしらった煮物や焼物など、厳選した食材に匠の技を尽くした全 37 品のおせちです。

自家製唐墨や帆立貝たまり醤油山椒煮など、大ぶりで食べごたえのある品々を揃えたほか、貴重な珍味である海鼠子（ばちこ）は、少し炙ることにより一層際立つ味わいをお楽しみいただけます。

料亭「錦水」に受け継がれる日本料理の伝統と技を用い、出汁、水、食材にこだわりながら、一品一品心を込めて仕上げます。

早期にご予約いただいたお客様を対象に、最大 3,000 円割引となる「おせち早割キャンペーン」も実施しておりますので、和・洋・中の匠が仕立てる多彩なおせちを、ご家族や大切な方とともにぜひお楽しみください。

「おせち 2027」詳細

＜和洋中三段重「雅（みやび）」＞

「贅の限りを尽くしたホテル椿山荘東京おせちの極み」

新春の宴を雅やかに飾る“和・洋・中”の贅沢な料理を詰め込んだ三段重です。壺の重、式の重は、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伝統的な味わいを。伊勢海老、国産鰻、鮑をはじめ、縁起物の数々に丹精を込めて仕上げました。参の重は新たに中華料理 6 品が加わり、食感のよい上質なくらげにフカヒレを合わせた一品や濃厚な旨みを感じる海老の北京風に、ホテル伝統のローストビーフやオマール海老、キャビアといった洋食も盛り込んだ華やかな仕立てです。

【壺の重】

国産鰻源平焼き、手綱蒟蒻、本ズワイ蟹の紅白なます、伊勢海老、紅小袖蒲鉾、白小袖蒲鉾、鶴人参、鶴大根、春告魚昆布巻き、紫芋茶巾、伊達巻き、鼈甲数の子、日ノ出紅鮭、鯛龍皮巻き、長崎県産小判唐墨、寿栗蜜煮、渋皮栗蜜煮、金団、花餅、若桃蜜煮、穴子八幡巻、熨斗鶏、黒豆（瓶詰）

【式の重】

炙り帆立温燻、原木椎茸たまり煮、里芋旨煮、千成人参、蟹信田巻き、牛八幡巻き、絵馬薩摩芋蜜煮、鮑旨煮、南天イクラ、亀竹の子旨煮、琵琶湖産本諸子鞍馬煮、叩き牛蒡、霧島山麓豚 江戸味噌仕立て、梅麩旨煮、完熟葉付金柑、銀鱈西京味噌焼き、鰯金胡麻和え、幸海老旨煮、編笠柚子

【参の重】

胡桃の飴炊き、チャーシュー、海老の北京風、フカヒレと中華くらげ、広東ダック、ザーサイ XO 醤和え、蟹とホタテ貝のテリーヌ、スモークサーモントラウトアスパラ巻き、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）、グリル野菜、オマール海老の塩レモン風味、オシェトラ キャビア

内容量：4 名様分・全 54 品（冷蔵）

重箱サイズ（1 段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm



＜和風二段重「彩（いろどり）」＞

「伝統的な日本のおせち料理」

選りすぐりの食材を、和食の匠が丹精込めて仕上げた伝統的和風二段重。長寿の象徴である伊勢海老や健康を願う黒豆、家族の絆をあらわす手綱蒟蒻、豊作祈願の鰯金胡麻和えや牛八幡巻など、祈りと素材の旨味を凝縮した品々が、新年の食卓を彩ります。

（内容は「雅」の、壺の重、式の重と同じです。）

内容量：4 名様分・全 42 品（冷蔵）



重箱サイズ（1 段）：22.5cm×22.5cm×6.0cm

<和洋一段重「華（はな）」>

「食卓を飾るお正月料理」

伝統の和食と人気の洋食メニューを詰め合わせ、少人数でも新年ならではのご馳走をご堪能いただけるおせち料理です。里芋旨煮や蟹信田巻きなど丁寧に仕上げた和食、ローストビーフなど贅沢な洋食をバランスよく盛り込んでいます。

【和食】

鮑旨煮・亀竹の子旨煮・千成人参・金団・渋皮栗蜜煮・寿栗蜜煮・里芋旨煮・蟹信田巻き・梅麩旨煮・絵馬薩摩芋・鶴人参・鶴大根・南天イクラ・幸海老旨煮・銀鱈西京味噌焼き・長崎県産小判唐墨・炙り帆立温燻・鼈甲数の子・編笠柚子・完熟葉付金柑・花餅・黒豆蜜煮（瓶詰）

【洋食】

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）・グリル野菜・オマール海老の塩レモン風味・蟹とホタテ貝のテリーヌ・スモークサーモントラウトアスパラ巻き



内容量：2 名様分・全 27 品（冷蔵）

重箱サイズ（1 段）：約 22.5cm×22.5cm×6.0cm

<料亭 錦水 特選おせち料理 二段重>

伊勢海老や鮑、蟹、九絵といった高級海鮮をはじめ、松竹梅をあしらった煮物・焼物など、厳選食材に匠の技を極めた逸品を盛り合わせた極上おせち。自家製カラスミや帆立たまり醤油山椒煮ほか、大ぶりで食べごたえのある品々を揃えました。貴重な珍味である海鼠子（ばちこ）は少し炙っていただくことで味わいがよりいっそう際立ちます。

料亭「錦水」に受け継がれる日本料理の伝統と技を用い、出汁、水、食材にこだわり、ひとつひとつ心を込めて仕上げました。新春の祝賀にふさわしい贅沢を、ご家族でお楽しみください。

【老の重】

長寿伊勢海老、数の子宝珠漬け、毛蟹の蟹味噌和え、絵馬長芋密煮、柚子釜入り 筋子西京漬け、伊達巻 アカシア蜂蜜焼き、ずわい蟹松の実揚げ、鱈場蟹奉書巻き、河豚の龍飛巻き、二色栗金団、御多福豆、穴子八幡巻、自家製唐墨、諸子甘露煮、冬菇椎茸萬年煮、新春寒筍、帆立貝たまり醤油山椒煮、花百合根密煮、紅白蒲鉾、海鼠子、紅白丁呂木、出世芽慈姑、絹さや

【式の重】

九絵煮付け（牛蒡）、鶴の子芋白煮、鯨昆布巻き、出世芽慈姑、梅花人参梅煮、神饌の鮑肝焼き、きんき塩焼き、花蓮根酢取り、金柑蜜煮、鶏松風焼、鰯柚庵焼（竹皮巻）、地蛸梅煮、サーモン油煮、黒毛和牛ロース柔煮、合鴨ロース蕃茄煮、九条ねぎ、絹さや、パプリカ

内容量：4 名様分・全 37 品（冷蔵）

重箱サイズ(1 段)：21.5cm×31.5cm×5.8cm

※上記 4 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 2027」概要

■料金	：和洋中三段重「雅（みやび）」	77,000 円
	和風二段重「彩（いろどり）」	55,000 円
	和洋一段重「華（はな）」	40,000 円
	料亭「錦水」特選おせち料理 二段重	128,000 円
	※消費税込み	

■期間	：【ご予約】
	2026 年 9 月 1 日（火）10:00～12 月 16 日（水）18:00
	※予定数量が完売次第終了
	【お渡し日・お渡し方法】

店頭または配送にて承ります。

店頭：2026年12月31日（木）～2027年1月1日（金）午前中

配送：2026年12月31日（木）着のみ

※時間指定は承りかねます。配送費は別途一律2,200円がかかります。

※配達地域：北海道・中国地方・四国地方・九州・沖縄・離島を除く

※天候・交通事情により、配達が遅れる場合がございます。

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/osechi/>

■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）

ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら森のような庭園に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925年に東広島から移築され、2025年に100周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8つのレストランやスパ、38の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



三重塔
移築
100周年

藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして1948年に「箱根小涌園」、1952年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業、その後、1955年に会社を設立しました。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式HP：<https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！：<https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



<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、池上
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：木村（080-4652-4168）高橋（080-8884-6040）藁科 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。