



お正月はホテルの味をご自宅でも。三世代で楽しむ和洋折衷 「ホテル椿山莊東京のおせち 2017」

～イタリア料理「イル・テアトロ」のシェフ、和食の調理人の逸品をお届け～

ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、新年の幕開けに、ホテルの贅沢な味をご自宅でもお楽しみいただける“おせち料理”をご提供いたします。

今年も残すところあとわずか、年末年始のご予定は、お決まりでしょうか。2017年、一年のはじまりのお集まりに、最高級の逸品を味わうひとときはいかがですか。

ホテル椿山莊東京では、ご家族三世代でお楽しみいただける、和洋の美味を詰め合わせた、和洋三段重「雅（みやび）」をご用意いたします。一の重、二の重では、伊勢海老、鮑酒蒸し、子持ち昆布など、和食の調理人の技が光る繊細な和の美味。三の重では、メインダイニングのイタリア料理「イル・テアトロ」のシェフが腕を振るう、華やかな洋の美味。フォアグラと仔牛のパテ、鯛のカルピオーネ、ほろほろ鶏のガランティーンなど。全36品の新春にふさわしい和洋の贅沢な逸品を存分にご堪能いただけます。このほか、正統派のおせち料理を二段に詰めた和風二段重「彩（いろどり）」もご用意しております。

ホテル椿山莊東京は、「世界をもてなす、日本がある。」のコンセプトのもと、世界中のゲストをお迎えする、ラグジュアリーホテルです。2016年のミシュランガイド東京では、最高ランクの5レッドパビリオンを獲得いたしました。2017年も、皆様にとって幸多き一年となりますよう、ホテルの調理人が一品一品丁寧に創りあげる、贅沢な美食とともに、素敵なお正月の幕開けをお迎えください。

さらに、ホテル椿山莊東京では、新年の門出を祝うイベントとして、お正月料理を中心に提供されるお正月ランチbuffet、射的など昔ながらの遊びを体験できる縁日、新年初笑いを楽しむ寄席など様々なお楽しみをご用意しております。こちらもぜひ三世代皆様揃ってご参加ください。



和洋三段重「雅（みやび）」



和風二段重「彩（いろどり）」

「ホテル椿山荘東京のおせち 2017」概要

ご予約・お問い合わせ 03-3943-7613 (8:00~21:00) ペストリー&チーズショップ/セレクションズ直通

- 料金：和洋三段重「雅（みやび）」 ¥59,400
和風二段重「彩（いろどり）」 ¥43,200
※消費税込み

■期間：

【予約期間】～2016年12月25日（日）迄

【店頭お渡し日】2016年12月31日（土）8:00-21:00、2017年1月1日（日）8:00-12:00迄

※予定数量完売次第終了

※配達日：2016年12月31日（土）（時間指定は承りかねます。予めご了承ください）

※配達地域：原則東京23区内（その他地域の場合、お問い合わせください）

■メニュー等詳細はこちら：

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/recommend/98581ebc6f0621e.html>

【冬・年末年始のご案内】

そのほか、クリスマスケーキ、レストランでのクリスマスメニュー、お正月イベントなど、様々なプランをご用意しております。

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/winter/>

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 マーケティング課 担当：山本・眞田
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com