

報道関係各位

2021年9月16日

レンブラントホテル海老名

日本料理 四季「特選おせち」予約販売開始

帰省を避けた巣ごもりのお正月にも

レンブラントホテル海老名では、日本料理 四季「特選おせち 二段重」を2021年9月16日（木）から予約販売いたします。販売価格は35,000円（税込）。ご注文締切は2021年12月19日（日）。神奈川県内限定（離島を除く）で配達も承ります（1,980円税込）。

今年の年末年始も新型コロナウイルス感染拡大の影響で県外への帰省を避け、自宅でゆったりと過ごす方が多くなることが予測されます。1年の始まりを祝うお正月には、家族の健康や幸せを願い縁起を担いだおせち料理をぜひご家族でご賞味頂き、晴れやかに新年をお迎えください。



手作りの滋味あふれる美味しさ

日本料理 四季では、素材にこだわり手間暇かけておせち料理をお作りしております。霜の降りる季節から仕込みをはじめ、伝統の技を受け継ぎながら仕上げる逸品の数々を、大きめサイズの白木二段重にお詰めして、冷凍せずにお客様にお渡ししております。黒豆は別添えの瓶詰めにてお付けいたします。

「梅人参・花蓮根」

金時人参を、ひとつひとつ包丁で飾り切りする梅人参。手作業で行うのは、機械で切るよりも艶が出て味が染み込むからです。蓮根は花形に整え、甘酢に浸して淡い桃色に染め上げます。どちらもお重のなかでは控えめな存在ですが、ひとたび口に含めば、滋味あふれる味が広がります。

「子持鮎甘露煮」

子孫繁栄を願う縁起物として欠かせない子持鮎甘露煮は、3日間かけて骨までやわらかく煮込みます。四季では滋賀県琵琶湖産の子持ち鮎を使用します。

「丹波和知産 黒豆」

黒豆を綺麗に仕上げるコツは、濃度の違う蜜で段階的に煮含めること。四季では、濃度の薄い蜜から濃い蜜へと3段階に分けて仕込みます。この手間により、割れや皺のない、ふっくら美しい黒豆に仕上がります。豆の味を引き立てる上品な味わいです。

「米沢牛ローストビーフ」

米沢牛のランプを生の状態からじっくりと、お肉の中心がロゼ色になるまで熟します。低温で調理することで、お肉にストレスがかからず、しっとりやわらかに仕上がります。素材の味を楽しんでいただくために岩塩でお召し上がりください。

日本料理 四季「特選おせち 二段重」 35,000 円(税込)

お品書き《一例》

- 壱の重**…伊勢海老姿蒸し・蝦夷鮑コンフィ・米沢牛ローストビーフ・鴨燻製・干支丸十・紅白膾・ままかり紅白巻き・帆立貝蒸し焼き
- 弐の重**…子持ち昆布・数の子鼈甲漬け・栗金団・燻製親子和え・海老艶煮・子持鮎甘露煮・伊達巻・金目鯛柚香焼き・鰯粕漬け・花蓮根・梅人参
- 丹波和知産黒豆（瓶詰）**

全 40 種

※お重サイズ（内寸）：19.5×27.7×4.5cm

※お召し上がり人数は3~4人目安です。

※添加物の使用は極力控えております。冷暗所に保存していただき、お早めにお召し上がり下さい。

※商品お渡しは12月31日。賞味期限は1月1日までとさせていただきます。

※配送ご希望の場合は神奈川県内（離島除く）に限り承ります（送料別途1,980円税込）

※仕入れの状況によりお品書きの内容は一部変更になる場合がございます。



<ご注文・商品のお問い合わせ>

日本料理「四季」TEL. 046-235-9816（11:30~20:00/月曜定休）

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況により営業日・営業時間が変更になる場合がございます。

<https://rembrandt-group.com/ebina>