

新春を寿ぐ 贅沢の極みの詰め合わせ
2023年レンブラントホテルグループおせち
9月17日(土)よりご予約開始

レンブラントホテル東京町田(東京都町田市原町田3-2-9 総支配人田川祐介)では、「2023年レンブラントホテルグループおせち」のご予約を2022年9月17日(土)より開始します。

コロナ禍で迎える3回目のお正月。おうち時間の充実が定着しつつある昨今、自宅で楽しむおせち料理への関心が高まっています。レンブラントホテルグループでは、ホテルが誇る和洋中の料理長が手間を惜しまず丁寧に仕上げた華やかな料理を詰め合わせたおせち料理のご予約を開始します。

和洋中の彩り豊かな「三段重極」や和洋中よりお好みで組み合わせる「二段重」、ご夫婦やおひとりさまにおすすめの「一段重」のおせちから、人数や予算、お客様のご利用シーンに合わせてお選びいただけます。ご自宅用はもちろん、新年のご挨拶を兼ねてご両親や大切な人にもおせち料理をお楽しみいただけるよう、ギフトとしてお贈りするのもおすすめです。本おせち料理は、12月31日に本州配送させていただきます。
素材選びからこだわり伝統の技で仕上げた当ホテル特製のおせち料理で新年をお迎えください。

尚、11月30日までにご予約・お支払い頂いたレンブラントクラブ会員様へ早期予約特典といたしまして全商品10%ポイント還元とさせていただきます。※1
(ポイントは、ホテル内で1ポイント=1円としてご利用いただけます。)



贅沢の極みを詰め合わせた

<和洋中三段重極~KIWAMI> 4~5人前 ¥40,000

「日本料理」の伝統、「西洋料理」の彩り、「中国料理」の奥深い味わいの数々をバラエティ豊かに詰め合わせた「和洋中三段重」。一の重では、国産伊勢海老やローストビーフ、合鴨のスマーク、フォアグラのムースやテリーヌなどパーティーシーンには欠かせない彩り豊かな品々を詰め合わせました。二の重では、数の子や栗金団など定番のおせち料理から、職人の技が光る鶴と亀に飾り切りした筍など五感で味わっていただくお料理を詰め合わせました。三の重では、前菜では欠かせないクラゲ、人気の蟹爪、海老の子リソース、蟹焼売、高級食材稚鮰他に味わい深い料理10品を詰め合わせました。お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただける豪華おせち三段重です。

- 一の重 西洋料理「聖~ひじり」 西洋料理料理長が贈る全15品
- 二の重 日本料理「和~なごみ」 日本料理料理長が贈る全21品
- 三の重 中国料理「華~はなやぎ」 中国料理料理長が贈る全15品



わか
<和中二段重 和華~WAKA>
3~4人前 ¥27,000



ひか
<洋中二段重 聖華~HIKA>
3~4人前 ¥27,000



ひみ
<洋和二段重 聖和~HIMI>
3~4人前 ¥27,000



ひじり
＜西洋料理一段重 聖～HIJIRI＞ 2～3人前 ¥14,000

- ・国産伊勢海老
- ・海老とブロッコリーのテリーヌ
- ・帆立貝と北寄貝のコンフィ仕立て
- ・南瓜のミルフィーユ ドフィノワーズグラタン
- ・合鴨ロース肉のスマーク
- ・フォアグラムスのクレープ包み キャラメルソースと共に
- ・スマークサーモンのフリボリテ フィヨルドルビー添え
- ・タラモ風サラダ ベリーケッパーのエッセンスで
- ・北海道産鶏のハーブロール仕立て
- ・彩りソフトサラミとモルタデッラ
- ・ドライフルーツとナッツのチーズテリーヌ
- ・スペイン風ピクルス パンデリージャ
- ・甘鯛と野菜のエスカベッシュ ライムの香り
- ・熟成ローストビーフ トリュフ香る濃厚和風ソース



なごみ
＜日本料理一段重 和～NAGOMI＞ 2～3人前 ¥14,000

- ・海老旨煮
- ・紅白蒲鉾
- ・伊達巻
- ・市松錦玉子
- ・日の出サーモン
- ・若筍の三色巻き
- ・数の子
- ・身巻唐墨
- ・牛肉八幡巻
- ・栗金団
- ・丹波さん黒豆密煮
- ・紅白千代呂木
- ・銀鱈西京焼
- ・松笠慈姑
- ・鶴亀筍旨煮
- ・梅人参
- ・若鶏チーズ
- ・田作り
- ・蛸柔らか煮
- ・若桃ピクルス
- ・紅白なます



はなやぎ
＜中国料理一段重 華～HANAYAGI＞ 2～3人前 ¥14,000

- ・蟹爪
- ・大海老のチリソース
- ・稚鮑のオイスターソース煮
- ・いんげんの干し貝柱和え
- ・クラゲの冷菜
- ・紅白下部の甘酢漬け
- ・サーモン卵巻
- ・豚肉のゼリー寄席
- ・叉焼
- ・鶏肉の牛蒡巻とさつま芋のレモン風味
- ・帆立の醤油焼きとカシューナッツの白糖まぶし
- ・蟹のせ焼売と椎茸の含め煮

2023年レンブラントホテルグループおせち概要

[予 約] 2022年9月17日(土)～12月18日(日)

[早期予約] 2022年11月30日までにお支払い完了の方を対象に
レンブラントクラブポイント^(※1) 10%還元
(例) ¥40,000 おせち購入者→4,000 ポイント

[お渡し日] 2022年12月31日 10:00～16:00 レンブラントホテル東京町田 B1F

[配 送] 本州配送一律¥2,000

[予約電話] 042-724-3121

[U R L] <https://rembrandt-group.com/machida/19701.html>

(※1) レンブラントクラブポイントとは、電子マネー機能付きのアプリ。1ポイント=1円としてホテル内でご利用頂けます。

詳しくは <https://rembrandt-group.com/club>

※表示価格は全て税込み価格です。

＜このリリースに関するお問合せ先＞
レンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝
東京都町田市原町田 3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567
Email : mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp