

新春を寿ぐ レンブラントホテルが贈る選べるおせち
おせち料理ご予約承り中
11月末日までの予約お支払いで1段毎に500円OFF

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、レンブラントホテルが自信をもってお届けするおせち料理のご予約を承っております。

新年を迎えるにあたり、レンブラントホテル東京町田では、特別なおせち料理の予約を開始いたしました。今年は、作りたての味と盛り付けを楽しめる冷凍おせちと、シェフが心を込めて作り上げた自家製の冷蔵おせちの二種類をご用意しました。どちらも、伝統的な味わいと現代のライフスタイルに合わせた新しいスタイルを融合させた、特別なおせちです。お正月の食卓を華やかに彩るおせち料理を、ぜひご家庭でお楽しみください。

レンブラント監修 組み合わせ自由。選べる和洋中おせち。 **全国配送 | 冷凍おせち**

ホテルが誇る料理長が、半年もの時間をかけて試食を重ね作り上げたおせち。最新の冷凍技術を駆使し作りたての美味しさをそのままお届けします。全国配送も可能ですのでお世話になった方や離れて暮らすご家族への贈り物としても便利です。



ひじり
＜西洋料理一段重 聖～HIJIRI＞ 2～3人前 ￥14,000

- | | | |
|------------------|---------------|-------------|
| ・ドライフルーツチーズテリーヌ | ・オリーブ | ・ランプフィッシュ |
| ・豆腐ホワイトチョコレートリース | ・イタリアンソーセージ | ・くるみのキャラメリゼ |
| ・桜島どりチキンマリネ | ・若草チーズマヨネーズ和え | ・カニ風味テリーヌ |
| ・ポイルロブスター | ・若鶏醤油チーズ焼き | ・ぶちぶり海老サラダ |
| ・彩りブロッコリーコンソメ | ・にしんレモンマリネ | |
| ・生ハム松葉フロマージュ | ・ローストビーフ | |
| ・抹茶金時プリンオーロラ包み | ・オニオンマリネ | |
| ・ハムとチーズ枝豆テリーヌ | ・スモークサーモン | |
| ・モッツァレラチーズスパイス | ・ポロニアソーセージ | ... 全22品目 |



なごみ
＜日本料理一段重 和～NAGOMI＞ 2～3人前 ￥14,000

- | | | |
|-------------|-----------|-----------|
| ・牛肉笹包み | ・海老旨煮 | ・若桃甘露煮 |
| ・にしん昆布巻き | ・数の子 | ・紅白かるかん |
| ・栗きんとん | ・松前漬 | ・田作り煮 |
| ・黒豆 | ・姫筍煮 | |
| ・あしらい白梅 | ・椎茸煮 | |
| ・筍煮 | ・えびしんじょう | |
| ・博多高野 ほうれん草 | ・さわら西京焼き | |
| ・博多高野 海老 | ・鰻の柳川真丈 | |
| ・なます | ・栗麩 | |
| ・いくら | ・蓬麩 | |
| ・伊達巻 | ・蓮の芽梅酢 | |
| ・一口焼き湯葉 | ・かます梅肉南蛮漬 | ... 全27品目 |



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

- | | | |
|-------------|----------|-----------|
| ・ドライマト赤ワイン煮 | ・カニ爪錦糸新丈 | ・ピリ辛小胡瓜 |
| ・紫丸十梅プル風味 | ・いか雲丹かざし | ・チキン三色巻 |
| ・胡麻団子 | ・海老チリソース | ・合鴨スモーク |
| ・筒丸レモン煮 | ・焼つくね串 | |
| ・塩レモンチキン | ・直火焼帆立 | |
| ・黒糖ローストポーク | ・中華くらげ | |
| ・ザーサイ | ・桃饅頭 | |
| ・杏子煮 | ・蝦夷あわび活煮 | |
| ・鶏中華テリーヌ | ・若布煮 | ... 全21品目 |



贅沢の極みを詰め合わせた

＜和洋中三段重極～KIWAMI＞ 4～5人前 ￥42,000

全国配送 | 冷凍おせち

「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、ロブスターはじめ、ローストビーフ、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、海老艶煮や数の子、栗甘露煮など定番のおせち料理から、見た目が美しい紅白かるかん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、海老のチリソース、高級食材鮑など味わい深い料理全21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22品

二の重 日本料理「和～なごみ」 日本料理料理長が贈る全27品

三の重 中国料理「華～はなやぎ」 中国料理料理長が贈る全21品



わか

＜和中二段重 和華～WAKA＞
3～4人前 ￥28,000



ひか

＜洋中二段重 聖華～HIKA＞
3～4人前 ￥28,000



ひみ

＜洋和二段重 聖和～HIMI＞
3～4人前 ￥28,000

レンブラントホテル東京町田特製 おせち料理 **来館引取 | 冷蔵おせち**

ホテルが誇る和洋中の料理長が素材選びからこだわり丁寧に仕上げたおせち料理は、一段に和洋中の料理を一緒に詰めました。ホテルメイドの為、数量限定でのご用意となります。



和洋中の贅を詰め合わせた

＜和洋中一段重 匠＞ 4～5人前 ￥16,000

来館引取 | 冷蔵おせち

限定数 150

和洋中の贅を詰め合わせた

＜和洋中二段重 福寿＞ 4～5人前 ￥30,000

来館引取 | 冷蔵おせち

限定数 50

レンブラントホテル東京町田の和洋中の料理長が丁寧に仕上げた和洋中おせち二段重。一の重では、ひときわ目を惹く国産イセエビをはじめ、黒豆や椎茸詰め煮などの定番おせち量その他、ドライフルーツとナッツのテリーヌやケーキサレ、スモークサーモンなどワインとの相性の良いオードブル的な要素と五福焼売など縁起を担いだ料理の数々を詰め合わせました。二の重では、おせちに欠かせない数の子や紅白蒲鉾の定番とローストビーフを、合鴨ロース、スモーク、蟹爪の揚げ物など豪華料理をご用意いたしました。ご家族皆様でホテルの味をお楽しみください。

早割特典 | 11月30日までのご予約&お支払いで一段毎に500円OFF

11月30日（日）までにご予約&お支払いで一段毎に500円割引させていただきます。

(例) 和洋中三段重 極 ¥42,000→¥40,500
和洋中一段重 匠 ¥16,000→¥15,500

■概要

予約 | 2025年12月14日（日）まで

早割 | 2025年11月30日（日）まで

商品 | 全国配送（冷凍）

- ・和洋中三段重 極 ¥42,000
- ・和中二段重 和華 ¥28,000
- ・洋中二段重 聖華 ¥28,000
- ・洋和二段重 聖和 ¥28,000
- ・和一段重 和 ¥14,000
- ・洋一段重 聖 ¥14,000
- ・中一段重 華 ¥14,000

オンライン予約先：https://www.jimotostory.com/view/page/2026_rembbrandtosechi_lp

来館引き取り（冷蔵）

- ・和洋中二段重福寿 ¥30,000
- ・和洋中一段重 匠 ¥16,000

詳細 URL：<https://rembrandt-group.com/machida/30336.html>

お問合せ・ご予約 | ☎042-724-3121 レンブラントホテル東京町田

お支払いは、現金・カードに加えレンブラントクラブアプリ電子マネーもご利用頂けます。

(※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