

レンブラントホテル東京町田が誇る和洋中の料理長が腕を振るう

恵方巻ご予約承り中

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）は、和食・洋食・中華の料理長がそれぞれの得意分野を活かした豪華で美味しい恵方巻をご用意しました。

- ・中津川豪華恵方巻：中トロやズワイ蟹など豪華な具を巻き上げた一品。
- ・中華七色恵方巻：自家製 XO 醤を利かせた中華風の恵方巻。
- ・洋風恵方巻：蟹や鶏のテリーヌを巻いた風味豊かな恵方巻。
- ・中津川海鮮恵方巻：マグロの赤身、サーモン、海老など、老若男女問わずご満足いただける海鮮を使用。

これら4種類の恵方巻の予約を承っております。商品のお渡しは1月31日（土）から2月3日（火）の4日間です。今年の恵方である「南南東やや南」に向かって豪快にお召し上がりください。

概要

予約受付期間	お渡し日の前日まで
お渡し日程	2026年1月31日（土）～2月3日（火）
お渡し時間	11:30～18:00
お渡し店舗	レンブラントホテル東京町田 中津川（3階）

ご予約・お問い合わせ

・レストラン予約課（10:00～18:00）TEL.042-861-0212
<https://rembrandt-group.com/machida/24427.html>



◆中津川豪華恵方巻
1本 3,500円（消費税込）

【具】中トロ、ずわい蟹、帆立、海老、いくら、サーモン、穴子、とびっこ、玉子、胡瓜、紫蘇、胡麻



◆中華七色恵方巻
1本 1,500円（消費税込）

【具】海老、鶏肉、玉子、胡瓜、人参、高菜、自家製 XO 醤



◆洋風華恵方巻
1本 1,800円（消費税込）

【具】蟹、玉子、胡瓜、鶏テリーヌ、カニカマ、ブロッコリースプラウト、アボカド、人参、トリュフオイル、サニーカール、マヨネーズ



◆中津川特製恵方巻
1本 2,000円（消費税込）

【具】鮪、サーモン、海老、とびっこ、厚焼き玉子、胡瓜、紫蘇、胡麻

〈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