

新春を寿ぐ 贅沢の極みの詰め合わせ  
2024年レンブラントホテルグループおせち  
9月13日(水)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、「2024年レンブラントホテルグループおせち」のご予約を2023年9月13日(水)より開始します。

大切な人たちと再び集えるお正月。新しい時代の幕開けにふさわしく、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7%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 ¥41,000

「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、千葉県産伊勢海老をはじめ、大粒で上質なハイブリットキャビア、ローストビーフ、合鴨のスモーク、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、職人の技が光る市松錦玉子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ウラゲ、人気の蟹爪、海老のチリソース、蟹焼売、高級食材稚鮎他に味わい深い料理15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14品
- 二の重 日本料理「和~なごみ」 日本料理料理長が贈る全24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



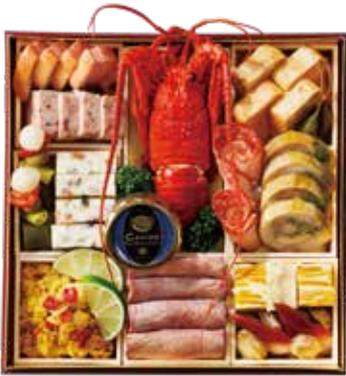
わか  
<和中二段重 和華~ WAKA>  
3~4人前 ¥27,500



ひか  
<洋中二段重 聖華~ HIKA>  
3~4人前 ¥27,500

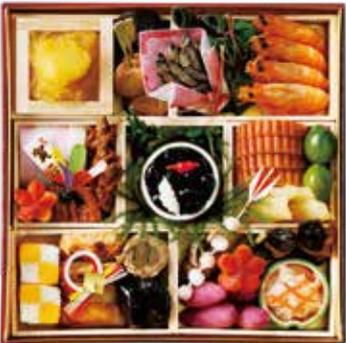


ひみ  
<洋和二段重 聖和~ HIMI>  
3~4人前 ¥27,500



ひじり  
 <西洋料理一段重 聖〜HIJIRI> 2〜3人前 ¥14,000

- ・千葉県産伊勢海老
- ・ハイブリットキャビア
- ・帆立貝と北寄貝のコンフィ仕立て
- ・南瓜のミルフィーユ ドフィンワーズグラタン
- ・合鴨ロース肉のスマーク
- ・ポークブロバンサル風パテ
- ・サーモンローフのパイ包み
- ・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 バンデリージャ
- ・カジキのハニーマスタードマリネ
- ・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
- ・子持ち公魚蓮根巻
- ・鰻小袖
- ・数の子
- ・焼帆立串
- ・牛肉八幡巻
- ・栗金団
- ・丹波産黒豆蜜煮
- ・紅白千代呂木
- ・銀鱈西京焼き
- ・椎茸旨煮
- ・お多福豆
- ・梅人參
- ・甘鯛西京焼
- ・田作り
- ・ばい貝旨煮
- ・若桃甘露煮
- ・紅白なます
- ・福良芋
- ・笹麩
- ・鰹昆布巻き



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
- ・紅白蕪の甘酢漬け
- ・サーモンの卵巻
- ・わかさぎの山椒煮
- ・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
- ・もち豚と海老入り焼売
- ・椎茸の含め煮

## 2024年レンブラントホテルグループおせち概要

[ 予 約 ] 2023年9月13日(水)〜12月17日(日)

[ 早期予約 ] 2023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<sup>(※1)</sup> 7%還元

(例) ¥41,000 おせち購入者→2,870ポイント

[ お渡し日 ] 2023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

[ URL ] <https://www.jimotostory.com/view/page/osechi2024>

(※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](mailto:mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp)