

ANAインターコンチネンタルホテル東京
日本料理「雲海」特製、テイクアウト用「おせち宝箱」予約受付開始
開運招福の願いを込めた宝箱のようなおせち料理を、絶品雑煮椀を付けて販売
ご家族向け五段重とお1人様向け一段重

ANAインターコンチネンタルホテル東京【英語表記:ANA InterContinental Tokyo／東京都港区赤坂／総支配人クライブ・マリー】では、本年9月1日より、日本料理「雲海」(3FL.)特製の作り立ての味わいを提供するテイクアウト用おせち料理(総称:「おせち宝箱」)の予約受付を開始いたします。

2023年の新春を寿ぐ「おせち宝箱」は、ご家族向けの五段重[3~4名様用/4万5千円(税込)]とお1人様向けの一段重[1万円(税込)]の2種類をご用意します。年末年始を故郷で迎える方が多いことは想定されますが、市場経済が急速に回復して行く中で、年末年始に東京都内でレジャー・観光業に携わる一定層や、帰省せず東京で過ごす方々などの需要にお応えできるよう、今年も1人前のおせち料理もご用意しています。

おおよそ40種類の料理を詰め合わせた五段重は、伊勢海老や鮑旨煮、小川唐墨など、お酒とともに皆で楽しむ一の重をはじめ、寿老車海老、子宝数の子、ずわい蟹二身蒲鉾、イクラを醤油漬けた金柑南天膾(なます)、鱈子よ昆布巻きなど、縁起にちなんだ献立を一品一品丁寧に仕立てた二の重と三の重、そして与の重には松笠慈姑(松ぼっくりに見立てたクワイ)、新竹の子土佐煮、光琳梅人參、冬菇(どんこ)椎茸、海老芋、富貴(蔘)青煮、手毬麩など、細工を施した見た目にも美しい煮物が並びます。そして、伝統的なおせち料理に加えて、近江牛の炭火ローストや合鴨の炭火焼きなど、和食としての肉料理を充実させて五の重にまとめている点が特徴となっています。また、お1人様向けの一段重は、横長の白木の箱に25種類もの品数を詰め合わせています。コロナ禍の2021年・2022年と続けて販売し、大変好評をいただいた新しいスタイルのおせち料理です。



テイクアウト「おせち宝箱」 五段重



テイクアウト「おせち宝箱」 一段重

なお、いずれのおせち料理にも、鰹と昆布の出汁を使って関東風のすまし汁に仕立てた「雑煮椀」が人数分付くことも「雲海」ならではの趣向です。「熨斗焼き餅」「合鴨ロース」「蒲鉾」「日の出金時人參」「亀甲大根」「春子椎茸」「祝菜」など7種類の具が含まれ、吸口の柚子が季節の香りとどけます。この雑煮椀は主役にも匹敵するほど、料理長吉安 健の感性と技が光る逸品であり、おせち料理の味わいをより一層引き立てます。

日本料理「雲海」が自信をもっておとどける、開運招福の願いを込めた宝箱のようなおせち料理です。作り立ての味わいをぜひ、新しい年の幕開けにご堪能ください。献立の詳細ならびに販売要項は次頁のとおりです。

日本料理「雲海」特製 テイクアウト「おせち宝箱」販売概要

■商品名： テイクアウト「おせち宝箱」

◇ 五段重(3～4人前) 45,000円(税込) ※雑煮椀 3人分付 ※雑煮椀の追加 1人前 880円(税込)
 (重箱のサイズ： 縦14cm、横14cm、高さ5.5cm×5段)
 ※12月31日のみ販売(30食/予約限定)

◇ 一段重(1人前) 10,000円(税込) ※雑煮椀付
 (箱のサイズ： 縦11cm、横25cm、高さ5.5cm)
 ※12月31日及び1月1日販売(250食/予約限定)

<販売要項>

■予約受付期間： 2022年9月1日(木)～11月20日(日)

■予約方法： オンライン予約からの事前決済のみでの販売となります。

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/offer/unkai-takeout-osechi-2023/>

■受け取り日時： 2022年12月31日(土) 12:00～19:00(五段重・一段重)
 2023年1月1日(日) 10:00～13:00(一段重のみ)

■受け取り場所： 日本料理「雲海」(3FL.)

■お問い合わせ： レストラン予約 TEL.03-3505-1185

■ホテル住所： 〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 ANAインターコンチネンタルホテル東京
 <アクセス> 東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約5分

<https://anaintercontinental-tokyo.jp/>

<五段重 献立> ※食材の入荷の都合により、献立が一部変更になる場合があります。

一の重	伊勢海老／鮑旨煮／小川唐墨／竹猪口に丹波黒豆／照り五万米 叩き牛蒡／大王松に 紅白千代呂木と玉人参・玉大根あちら
二の重	寿老車海老／子宝数の子／ずわい蟹二身蒲鉾／柚香伊達巻き 鶏松風／牡丹百合根蜜煮 梅肉／五色砵巻き／市田柿ちーず／博多 金柑南天膾(いくら醤油漬け)／先明堀川牛蒡鶏そぼろ射込み
三の重	紅鮭幽庵焼き・白鱈西京漬け／穴子八幡巻／鱈子よろ昆布巻き／柚子珍味入れに 栗金団／かぼす羊羹 金箔・銀箔／松笠烏賊／鮭燻製明世すかし黄味鮓／紅梅練り切り／絵馬生麩／筆正賀／市松玉子
与の重	松 松笠慈姑／竹 新竹の子土佐煮／梅 光琳梅人参／冬菇椎茸／海老芋／富喜青煮／手毬麩
五の重	近江牛の炭火ロースト 木の芽／合鴨炭火焼き
雑煮椀	関東風(鰹と昆布の出汁) 清汁仕立て 熨斗焼き餅 合鴨ロース 蒲鉾 日の出金時人参 亀甲大根 春子椎茸 祝菜 吸口 へぎ柚子

※一段重の献立は次頁に続く。

<一段重 献立> ※食材の入荷の都合により、献立が一部変更になる場合があります。

一段重	栗金団／牡丹百合根密煮 梅肉／五色砵巻き／烏賊のしんじょう射込み／ 数の子／寿老鞘巻き海老／絵馬生麩・手毬麩／子持鮎昆布巻き／ 柚香伊達巻き／鮭燻製すかし黄味鮓／紅白千代呂木／金柑膾(いくら醤油漬) ／堀川牛蒡鶏そぼろ射込み／松笠慈姑／新竹の子土佐煮／光琳梅人参／ 富喜青煮／餅花鱒西京漬け／鮭幽庵焼き／玉人参・玉大根あちら／ 黒豆羊羹 金箔・銀箔／照り五万米／大王松 南天 裏白 ゆずり葉
雑煮椀	関東風清汁仕立て(鰹と昆布の出汁) 熨斗焼き餅 合鴨ロース 蒲鉾 日の出金時人参 亀甲大根 春子椎茸 祝菜 吸口 へぎ柚子

■日本料理「雲海」(3FL.)について

美しい庭園を愛でながら、しっとりとした日本情緒の中で、心ゆくまで日本料理の粋を堪能していただける料理店。永年にわたり、様式美に満ちた伝統的会席料理から季節の一品料理まで、器・素材・盛り付け、そして味わい、すべてに繊細なまでのこだわりを追求しています。室内に面した庭園は、旧芝離宮の恩賜庭園を模し、「四季八方見」*という考え方を取り入れた人工地盤庭園(360 m²)で、滝の流れる広い池を擁しています。かつて渡り鳥の通過点であった離宮のように「広く世界から訪れる多くの旅客が羽を休める場所となるように」との願いを込めて設計されました。ホール席のほか、お座敷 3 部屋、テーブル個室 5 部屋を有し、会食や商談をはじめ、集いの席、結納やお祝い事などのご家族の記念行事まで幅広い目的でご利用いただけます。

*「四季八方見」…1年を通じ、季節ごとの草花がひっそりとした趣で移り咲き、自然な形で四季折々の風情を觀賞できること。

■ANAインターコンチネンタルホテル東京(ANA InterContinental Tokyo)について

THE ESSENCE of TOKYO

あなただけの東京体験を、ここから。

ANAインターコンチネンタルホテル東京【地上 37 階／客室数 844 室／12 のレストラン&バー／大小 22 の宴会場】は、赤坂・六本木・霞が関まで各徒歩圏内という東京の中心部に立地し、周辺には中央官庁、各国大使館、内外の一流企業など、国際的な政治経済の中核機能が集結しています。ビジネスとレジャーの両拠点として機能するロケーションの良さが内外のお客様から評価されています。

エネルギーに満ちた「東京」の街と同様に進化を続けた歴史とともに、その賑わいや人々の出会いを彷彿とさせるような「訪れるたびに新しく、心わきあがるような体験」をおとどけすることを目指しています。35 階にある国内最大級の広さ(600 m²)を誇る宿泊客専用ラウンジ「クラブインターコンチネンタル」は、まさにそれを象徴する施設です。皇居、国会議事堂、富士山など東京都心の最高の眺望を背景に、日本古来の気品ある趣の中での寛ぎと時代に即した機能性がバランスよく融合した居住空間を創造しています。また、12 のレストラン&バーが、食の宝庫「東京」の今を彩る豊かな食の体験をおとどけいたします。

日本のおもてなしの心が生む上質のホスピタリティと国際水準のサービスが調和したインターナショナルホテルとして、これからも充実した施設とサービスの提供を図るべく進化を続けます。

【住所／電話番号】 〒107-0052 東京都港区赤坂 1-12-33 TEL.03-3505-1111(代表)

<https://anaintercontinental-tokyo.jp>

<アクセス>東京メトロ銀座線・南北線「溜池山王」駅下車徒歩約 5 分

プレスリリース常時公開中 <https://anaintercontinental-tokyo.jp/press-release/>

【取材に関するお問い合わせ】

ANAインターコンチネンタルホテル東京 広報担当: 森・山下

TEL:03-3505-1698(広報直通) E-mail:naomi.mori@anaintercontinental-tokyo.jp