

「おせち」の食べ放題、三が日で開催！

王道からくお茶おせち>まで 本格派の正月料理 約 20 品を提供

伊勢エビやアワビを使ったプレミアムプランやお一人様用のおせち弁当も用意

創業 127 年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、職人仕込みの本格的なおせち料理を食べ放題で提供する「おせちbuffet」を開催します。

会場は、「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲 1)の和食店「花ごよみ東京」と、「ホテル龍名館お茶の水本店」(千代田区神田駿河台 3)の“日本茶レストラン”「レストラン 1899 お茶の水」です。

期間は、2026 年 1 月 1 日(木)～3 日(土)の 3 日間です。

料金は 90 分制で、税込 6,800 円です。小学生は同 3,500 円、4 歳～未就学児は同 2,000 円、0 歳～3 歳は無料です。

両店では、テイクアウト限定で 1 人前のおせちも販売します。本格的なおせち料理を自宅で楽しめます。

buffetおよびテイクアウトともに完全予約制で、10 月 14 日(火) 15:00 から各店ホームページと電話で受付開始します。



「おせちbuffet」で最初に提供する重箱
(左)「花ごよみ東京」/ (右)「レストラン 1899 お茶の水」ではお雑煮も一緒に提供

席で注文できるオーダー形式の食べ放題

「おせちbuffet」は、今回で 14 回目を迎える当社の人気企画です。

まず初めに、おせちを少量ずつ詰めた 1 人前の重箱(縦 20 センチ、横 20 センチ)を提供します。品数は「花ごよみ東京」が 21 品、「レストラン 1899 お茶の水」が 20 品の豪華な内容で、色々な種類の正月料理を少しずつ楽しめます。いずれも和食の料理人が仕込む本格派です。味はもちろんのこと、華やかな見た目です正月気分を盛り上げます。

重箱のおせちをお召し上がりいただいた後は、お好みのおせちをオーダー形式でご注文いただきます。

お茶でおせちをアレンジした「お茶おせち」、**“煎茶ローストビーフ”**が食べ放題に初登場

御茶ノ水の“日本茶レストラン”「レストラン 1899 お茶の水」では、最初に提供する重箱のおせち 20 品のうち 10 品を、抹茶や煎茶、ほうじ茶などを使った“お茶おせち”としてアレンジして、お雑煮と一緒に提供します。

毎年人気の鮮やかな緑が映える「抹茶栗きんとん」や「鶏の碾茶松風焼き」のほか、ディナータイムで人気の「煎茶ローストビーフ」が「おせちブッフェ」に初めて登場します。

その他、お茶漬け3種(梅、鮭、ちりめん山椒)、デザート3種、ソフトドリンクの飲み放題もお楽しみいただけます。



伊勢エビやアワビなどの高級食材が並ぶ<プレミアムおせち>にグレードアップも可能

東京駅前の和食レストラン「花ごよみ東京」では、最初にふるまう重箱21品(通常メニュー)に、高級食材を使用したおせち5品を加える「プレミアムおせちブッフェ」(同11,000円)を1日10食限定で提供します。プレミアムプランの提供は今年が初めてです。

5品は、濃厚な旨味と甘みが味わえる「伊勢海老の玉素焼き」や、アワビを醤油ベースの煮汁で柔らかく煮た「煮鮑」、酒蒸しにした「蟹」のほか、「唐墨」と「蛸柔らか煮」です。

追加オーダーも可能で、通常メニューからお好みの品を選べます。

そのほか、「花ごよみ東京」では、3種の餅(お雑煮、磯辺、きなこ)の食べ放題を、別料金(同500円)で用意します。



「プレミアムおせちブッフェ」で初めて出てくる重箱

抹茶栗きんとん	裏ごししたサツマイモに抹茶を加え、栗をトッピングしています
【新登場】煎茶ローストビーフ	煎茶の茶葉をたっぷり付けてから低温でじっくりとローストしています
【新作】煮しめ	穴子を番茶、里芋をほうじ茶、赤こんにやくを緑茶で煮ています
【新作】鮎番茶甘露煮	調味料を加えた番茶で鮎を柔らかく煮ています
【新作】鮭緑茶焼き	塩とショウガを加えた緑茶に鮭を漬け込み、焼き上げた後に緑茶をまぶしています
【新作】公魚緑茶南蛮漬け	唐揚げにした公魚を南蛮酢に漬け込み、緑茶をまぶしています
【新作】鰯昆布巻きほうじ茶煮	鰯の昆布巻きを、ほうじ茶を使った煮汁で煮ています
茶美豚八幡巻き	お茶の由来成分「カテキン」等の飼料で育った茶美豚(チャーミーとん)で野菜を巻き、照り焼きにしています
胡桃ほうじ茶土佐煮	クルミをほうじ茶ペースト、黒蜜、醤油で飴煮にした後、粉状にした鰹節をまぶしています
鶏の碾茶松風焼き	味付けして焼いた鶏挽肉に、ケシの実と碾茶(てんちゃ)をまぶしています

お一人様向け“おせち弁当”3種をテイクアウトで用意、自宅で

両店舗ともに、1人前のテイクアウト用おせちを数量限定、完全予約制で販売します。

「花ごよみ東京」では2種(「龍名館謹製おせち」「花おせち」)を、「レストラン1899お茶の水」では1種(「1899謹製おせち」)を用意します。料理の内容はそれぞれ異なります。

税込価格は「龍名館謹製おせち」と「1899謹製おせち」が6,000円、「花おせち」が7,000円です。「謹製おせち」2種は、11月30日(日)までの予約で、1,000円お得な5,000円に値引きします。

商品のお渡しは12月30日(火)と31日(水)の2日間です。

「花ごよみ東京」の「龍名館謹製おせち」には王道のおせち料理 21 品を盛り付けます。初登場となる「花おせち」は、王道のおせちを花に見立てるほか、「煮鮑」や「蛸の柔らか煮」といった高級食材を使ったおせちを加え、仕上げに食用花で鮮やかに飾り付けます。

「レストラン 1899 お茶の水」の「1899 謹製おせち」には、人気の「抹茶栗きんとん」や「煎茶ローストビーフ」など“お茶おせち”10 品を含む計 20 品を盛り付けます。

3 種すべてのお弁当に、エビの姿煮、イクラ醤油漬、数の子 味噌漬、黒豆など、お正月らしい縁起物を詰め込みます。



(左)花おせち／(中央)龍名館謹製おせち／(右)1899 謹製おせち

「おせちbuffet」概要

名称	おせちbuffet
実施期間	2026 年 1 月 1 日(木)～3 日(土)
税込価格	6,800 円(小学生 3,500 円、4 歳～未就学児 2,000 円、0～3 歳 無料)
実施店舗	<1>ホテル龍名館東京 15 階「花ごよみ東京」 <2>ホテル龍名館お茶の水本店 1 階「レストラン 1899 お茶の水」
住所	<1>東京都中央区八重洲 1-3-22 /東京駅徒歩 3 分、日本橋駅徒歩 1 分 他 <2>東京都千代田区神田駿河台 3-4 /御茶ノ水駅徒歩 3 分、新御茶ノ水駅徒歩 1 分 他
営業時間	<1>11:00～14:45(最終入店 13:15) ※90 分制(L.O.30 分前) <2>10:30～21:00(最終入店 19:30) ※90 分制(L.O.30 分前) ※3 日(土)のみ 10:30～18:00(最終入店 16:30)
予約方法 と 問合せ先	完全予約制で、2025 年 10 月 14 日(火)15:00 から各店 HP と電話にて受付開始 <1>URL: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi/ 、TEL:03-3271-1135 <2>URL: https://1899.jp/ochanomizu/osechi/ 、TEL:050-3668-9900
内容	<1>おせち 21 品を詰めたお重をご入店時に提供します。そちらをお召し上がりいただいた後に、海老の姿煮・いくら醤油漬を除くおせち 19 品目、甘味の追加オーダーが可能です。1 日 10 食限定で最初のお重に高級食材を使ったおせち 5 品を盛り込む「プレミアムおせちbuffet」も税込 11,000 円で用意します。また、3 種の餅(お雑煮、磯辺、きなこ)の食べ放題を税込 500 円にて販売します。 <2>おせち 20 品を詰めたお重とお雑煮をご入店時に提供します。そちらをお召し上がりいただいた後に、海老の姿煮・いくら醤油漬を除くおせち 18 品目や、お茶漬(梅、鮭、ちりめん山椒)、お雑煮、デザート 3 種の追加オーダーが可能です。ソフトドリンクも飲み放題で用意します。 ※<1><2>どちらもテーブルオーダー形式

テイクアウトおせち 概要

名称	龍名館謹製おせち／税込 6,000 円	※ 以下の【1】で 50 個販売
税込価格	花おせち／税込 7,000 円	※ 以下の【1】で 20 個販売
	1899 謹製おせち／税込 6,000 円	※ 以下の【2】【3】で計 80 個販売

販売場所	【1】ホテル龍名館東京 15 階「花ごよみ東京」 / 11:00~14:30
と	【2】ホテル龍名館お茶の水本店 1 階「レストラン 1899 お茶の水」 / 15:30~20:00
受取時間	【3】ホテル 1899 東京 1 階「チャヤ 1899 東京」 / 15:30~20:00
お渡し日	2025 年 12 月 30 日(火)、31 日(水)
住所	【1】東京都中央区八重洲 1-3-22 / 東京駅徒歩 3 分、日本橋駅徒歩 1 分 他
	【2】東京都千代田区神田駿河台 3-4 / 御茶ノ水駅徒歩 3 分、新御茶ノ水駅徒歩 1 分 他
	【3】東京都港区新橋 6-4-1 / 御成門駅徒歩 6 分、新橋駅徒歩 10 分 他
予約方法	完全予約制で、2025 年 10 月 14 日(火)15:00 から各店 HP と電話にて受付開始
と	※謹製おせち 2 種は 11 月 30 日(日)まで、早割として税込 5,000 円で販売
問合せ先	【1】URL: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/osechi_takeout/ 、TEL: 03-3271-1135
	【2】URL: https://1899.jp/ochanomizu/osechi-takeout/ 、TEL: 050-3668-9900
	【3】URL: https://1899.jp/hotels/tokyo/event/osechi-takeout/ 、TEL: 050-3668-9900
品目	「龍名館謹製おせち」は、王道のおせち 21 品目 「花おせち」は、王道のおせちを花に見立て、「煮鮑」や「蛸の柔らか煮」といった高級食材を使ったおせちを加えた 22 品目で、仕上げに食用花で鮮やかに飾り付けます 「1899 謹製おせち」は、「抹茶栗きんとん」や「煎茶ローストビーフ」など 10 品の“お茶おせち”を含む、おせち 20 品目
	<龍名館謹製おせち><1899 謹製おせち> おせちbuffetと同じ品目です <花おせち> 煮鮑、蛸柔らか煮、花なます、花蓮根、菊花蕪、花蒟蒻、数の子 味噌漬け、いくら醤油漬け、海老の姿煮、田作り、紅白かまぼこ、黒豆、金柑蜜煮、伊達巻、筍煮、鮭の西京焼き、栗きんとん、里芋福め煮、鰯の昆布巻、穴子八幡、鶏七福焼き、帆立芝煮

おせち料理や御朱印帳付き！新年を彩る年末年始限定の宿泊プラン

当社運営ホテルの HP では、年末年始限定の宿泊プランのご予約を受け付けています。

東京駅前の「ホテル龍名館東京」(中央区八重洲 1)では、特製おせちを客室でお召し上がりいただけるプランや、近隣で「日本橋七福神めぐり」を楽しんでいただける御朱印帳付きのプランを用意します。お茶をテーマにした「ホテル 1899 東京」(港区新橋 6)では、“お茶おせち”を含む 1 人前のおせち付きプランや、抹茶デザートプレート付きのプランを用意します。

「ホテル龍名館東京」プラン詳細: https://www.ryumeikan-tokyo.jp/newyear_stayplan/

「ホテル 1899 東京」プラン詳細: <https://1899.jp/hotels/tokyo/event/newyear-plan/>

———— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ先 ————

(株)龍名館ホールディングス 広報担当 渡邊、山口

TEL: 050-3668-9894 MAIL: pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR(株)内) 飯島、根岸、澤本

TEL: 03-6452-5220 / MAIL: ryumeikan-pr@cloverpr.net

———— 本資料に使用している画像について ————

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ

<https://x.gd/PwoUz>