

報道関係者各位



【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン東京
マーケティング コミュニケーションズ

五戸 若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: momoko.gonohe@hilton.com

ヒルトン東京 和洋中おせち

3名の料理長が贈る、開業来初の折衷おせちのテイクアウト



【2023年9月7日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人フェリックス・ブッシュ)は、開業来初となる和洋中料理店3名の料理長によるコラボレーションおせちの販売を行います。3段重で展開するおせちは税込み¥29,800、限定100個販売で、9月15日(金)より予約を開始します。

日本料理「十二颯」料理長 青柳 源太(あおやぎ げんた)が手掛ける一の重は新年の朝にふさわしい縁起の良い食材を用いた伝統的なおせち料理を取り揃えました。「数の子」、「栗きんとん」、「昆布巻き」に加え、香り高い「鮭柚庵焼」やふっくらと焼き上げた「鴨松風」、丁寧に汁をとり上品な味わいに炊きあげた「海老と根菜の煮しめ」などをご賞味いただけます。

二の重は中国料理「王朝」料理長 柳谷 雅樹(やなぎや まさき)が贈る豪華食材をふんだんに用いた贅沢な中国料理をお楽しみいただけます。蒸籠で柔らかく蒸した鮑に紹興酒ベースの特製ソースの香りをしっかり移した「鮑の紹興酒漬け」、身の詰まった蟹爪を甘辛く炒めた「蟹爪の北京風甘辛炒め」をはじめ、「うずらのピータン」、「白菜と黄瓜の甘酢漬け」など、「王朝」伝統の味が勢揃いします。

ホテル内グリルレストラン、「メトロポリタングリル」料理長 フィナリー・セメスをご用意する三の重は、ワインとの相性抜群の前菜感覚のお料理を詰め込みました。良質な国産牛サーロインを低温で鮮やかなピンク色に火入れをした「国産牛サーロインローストビーフ」を中央に、「ハムとチーズの盛り合わせ」や「鶏のガランティーヌ」、「鮭のテリーヌ」など、彩り鮮やかに配しました。

ヒルトン東京 3レストランの美味が詰まった3段重のおせちは、2名様から3名様で召し上がるのに丁度良い分量となっており、料金は税込み¥29,800。伝統のおせちとしてはもちろん、お正月のホームパーティーなどを華やかに演出します。ホテルのロゴ入り木箱をご用意するおせちは濃紺の風呂敷に包まれ、12月31(日)と1月1日(元日)にホテル2階日本料理「十二颯」にてお引き渡しいたします。

『ヒルトン東京3段重おせちテイクアウト』概要

予約期間： 9月15日(金)～12月26日(火) 先着100個の販売となります
お引渡し期間： 12月31日(日)11:00am – 5:00pm / 1月1日(元日)9:00am – 1:00pm
お引渡し場所： 日本料理「十二颯」(ヒルトン東京2階)
料金： ¥29,800 ※税金を含む
ご予約： ウェブサイト <https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/juniso-h-osechi>
メニュー：

- 【一の重】日本料理「十二颯」より
海老旨煮、数の子、昆布巻き、鴨松風、海老団子、栗きんとん、鮭柚庵焼、伊達巻、かまぼこ、海老と根菜の煮しめ
- 【二の重】中国料理「王朝」より
鮑の紹興酒漬、蟹爪の北京風甘辛炒め、クラゲ、叉焼、スモークチキンロール、うずらのピータン、筍の高菜炒め、海老入り湯葉巻き、白菜と黄瓜の甘酢漬、ふくろ苺のオイスターソース煮、揚げ銀杏
- 【三の重】メトロポリタングリルより
国産牛サーロインローストビーフ、鶏のガランティーヌ、ハムとチーズの盛り合わせ、鮭のテリーヌ、焼き野菜の酢漬

キャンセルポリシー： 事前決済／要予約、お引渡し7日前24時以降のキャンセルは100%のキャンセル料が発生します。



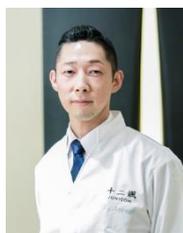
一の重 日本料理「十二颯」



二の重 中国料理「王朝」



三の重 「メトロポリタングリル」



日本料理「十二颯」料理長 青柳 源太 (あおやぎ げんた)

板前の父親の影響で和食料理人の道へ進んだ青柳は、1997年に日本料理店でキャリアをスタート。2003年にヒルトン東京入社後、日本料理「武蔵野」で経験を積み、2012年に副料理長に就任。2014年にリブランドを遂げたTSUNOHAZU内、日本料理「十二颯」のオープン時にはメニュー開発、器や食材の選定などにも関わり中心的な役割を果たしました。2015年に日本料理全国大会 東京都知事賞、2016年、2017年には全国日本料理コンクール大会 会長賞他数々の賞を受賞。2017年4月より日本料理「十二颯」の料理長に就任。



中国料理「王朝」料理長 柳谷 雅樹 (やなぎや まさき)

1983年、武蔵野調理専門学校を卒業後、1984年より老舗中国料理店「南国酒家」にて、中華料理の料理人としてのキャリアをスタートさせる。1986年、ヒルトン東京に入社。ヒルトン東京の開業時からある中国料理「王朝」にて、北京、上海、四川、広東を含む中国全土の料理を修得し、2009年に料理長に就任。2013年には、東京都知事表彰の優良調理師を受賞しました。現在も、同レストランに従事する26人の料理人を統括し、通常のオペレーションはもちろん、季節ごとのプロモーションなどで、伝統の味を守りつつ、現代の嗜好を取り入れた正統派中国料理を提供し続けています。



メトロポリタン Grill 料理長 フィナリー・セメス

ハワイ生まれのセメスは、19歳の時にカピオラニコミュニティカレッジで調理師の資格を取り、その後10年間オアフ島にあるミシュラン1つ星レストラン エム・バイ・シェフ・マブロなどを含む様々なレストランで修行を積みました。セメスが本格的に料理の奥深さ、楽しさに目覚めたのは2009年の来日がきっかけとなります。マシュー・クラブ氏から多くのインスパイアを受け、研鑽を積んだセメスは Two Rooms Bar & Grill や Ruby Jack's にて更なる Grill 料理の知識と経験を得た後 2017年にヒルトン東京に入社。メトロポリタン Grill の主要スタッフとして歴代総料理長をサポートし、国際スポーツイベントのケータリングなどで活躍しました。セメスは、「火を駆使する Grill の様々な調理法、例えばスモークやフレンジ、ロティセリーやトーチ、残り火や灰を用いた絶妙な火入れなど、食材に合わせた Grill 技法により、食材の味を深化させ、ゲストの味蕾を刺激していきたい」と話しています。

ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして1963年6月20日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984年9月1日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、「ヒルトンスタンダード」といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8階より38階までが客室となり、スイートを含む全830室の客室は、国際的なながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線/無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二嵐」、中国料理「王朝」、「メトロポリタン Grill」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージ パー」を含む6つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐600名、立食900名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計21室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は hiltontokyo.jp をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界123の国と地域に約7,300軒(110万室以上)のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、これまで100年以上の歴史で30億人を超えるお客様をお迎えしました。米 Fortune 誌の「働きがいのある会社TOP100」の上位企業として選ばれ、世界有数の ESG 投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で世界的リーダーにも6年連続選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択および「コンファームド・コネクティングルーム」機能など業界をリードするテクノロジーを導入しています。22のグローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリー by ヒルトン、キュリオ・コレクション by ヒルトン、LXR ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ガーデン・インの6ブランド・24軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](http://hilton.com)」の会員数は1億6,500万人以上を有し、ヒルトンの公式予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得することができます。また、無料のヒルトン・オナーズ・アプリ(<https://apps.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066>)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー(日本国内では一部のホテルではデジタル・キーは未導入)をご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。<https://stories.hilton.com/>、<https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>、<https://twitter.com/hiltonnewsroom>、<https://www.linkedin.com/company/hilton>、<https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>、<https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>