



巣ごもり正月用に1段追加！全6段に進化した 「最強ホテルおせち」をデリバリー！

年末年始のおうち時間を華やかに彩る、究極のホテルおせちが登場
株式会社ニュー・オータニ

2021年09月24日

ホテルニューオータニではホテルシェフがこだわり抜いた特製おせち『極み重』を、11月1日（月）より12月20日（月）までの事前予約、12月31日（金）お引渡し（またはデリバリー）にて販売いたします。

ホテルニューオータニ（東京）
特製おせち『極み重』
<https://www.newotani.co.jp/tokyo/osechi/>

■コロナで高まる巣ごもり需要に応える、ホテルメイドの究極おせち



新型コロナウイルスの影響によって前年に引き続き巣ごもり正月となることが予想される年末年始。ハースト婦人画報社がユーザー4200名を対象に実施した調査によれば、「おせちを購入する」との回答が59%、さらには「通販・ネット注文」で購入するとの回答が77%（前年+20%）と大幅に伸長するなど、どこにも行けない分、おうち正月を豊かに過ごしたいというニーズが高まっていることが明らかになっています（婦人画報のお取り寄せ調べ）。



そこでホテルニューオータニでは、和・洋・中それぞれの料理長が部門の垣根を越えて仕上げる全5段の究極のおせち『極み重』に、新たに6段目を加えてご用意いたします。6段重ですべてを味わうもよし。お好みの段だけでカスタマイズするもよし。家内安全や子孫繁栄など、様々な願いが込められたホテルならではの逸品とともに、華やかなお正月をお過ごしください。

■極み重（六段）248,400円（4～6名さま向け）



※和風三段、洋風一段、ローストビーフ一段、中国料理一段
※サイズ：(20×20×5cm) ×6段
※消費期限：2021年1月1日（土・祝）
※数に限りがございますのでお早めにご予約ください。
※ご注文後の変更・キャンセルはいたしかねます。

■和風三段「寿」¥113,400（壺・式 ¥81,000 参 ¥32,400）
■極み重「壺・式」



田作り、黒豆、数の子などおせち料理の伝統的な具材に加え、ふっくら柔らかく蒸しあげた鮑や、雲丹味噌で和えた伊勢海老などホテルならではの逸品をたっぷりと敷き詰めました。

■極み重「参 新江戸散らし寿司」



新登場。縁起の良い末広がりにも盛り付けた車海老、蒸し雲丹や、煮鮑などを贅沢に使用し、祝い事にはかかせないちらし寿司をおせち仕様にいたしました。

■洋風一段「祝」 ¥43,200



ココット仕立てにしたフォアグラのテリーヌや、オマール海老、キャビア、ハーブでマリネしたサーモンなどが楽しめる洋風のおせち。

■佐賀県産黒毛和牛 ローストビーフ一段「喜」 ¥48,600



美味しい水と澄み切った空気、佐賀県特有の穏やかな気候の中でのびのびと育った黒毛和牛のローストビーフ。じっくり丁寧に焼き上げ、驚くほどに柔らかく味わい深く仕上げたホテル伝統の一品をおせちにも。

■中国料理一段「福」 ¥43,200



ふかひれの姿煮や、釜焼きにしたチャーシュー、ズワイ蟹爪のフライなど、王道中国料理に欠かせない食材を贅沢にあしらった特選おせち。

■ホテルの味をご自宅にお届けするデリバリーサービスも。

ホテルニューオータニ 特製おせち『極み重』は、一部離島を除く、関東圏（東京都内・千葉県・神奈川県・埼玉県・茨城県・群馬県・栃木県）で配送のご注文もいただけます。ホテルこだわりの味が詰まったおせちを、ご自宅までお届けします。

■販売概要

- ご予約期間：2021年11月1日（月）より12月20日（月）まで
- ご予約：下記ウェブサイトよりご予約
<https://www.newotani.co.jp/tokyo/osechi/>
- お受け渡し日：2021年12月31日（金）

1. [館内お引渡し]
場所：パティスリーSATSUKI（ザ・メイン ロビー階）
時間：11:00～20:00
2. [宅配サービス] 宅配エリア：関東圏（東京都内・千葉県・神奈川県・埼玉県・茨城県・群馬県・栃木県）
宅配時間：午前中～21:00
※交通事情等により、ご希望のお届け時間帯に添えない場合もございますので予めご了承下さい。