

新春を寿ぐ レンブラントホテルが贈る選べるおせち

おせち料理ご予約受付スタート

～全国配送「レンブラント監修冷凍おせち」/ 来館引き取り「数量限定・ホテル謹製冷蔵おせち」～

11 月末日までの予約お支払いで 1 段につき 500 円 OFF 実施中！

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、レンブラントホテルが自信をもってお届けするおせち料理のご予約を承っております。

新年を迎えるにあたり、レンブラントホテル東京町田では、特別なおせち料理の予約を開始いたしました。今年も、作りたての味と盛り付けを楽しめる冷凍おせちと、シェフが心を込めて作り上げた自家製の冷蔵おせちの二種類をご用意しました。どちらも、伝統的な味わいと現代のライフスタイルに合わせた新しいスタイルを融合させた、特別なおせちです。お正月の食卓を華やかに彩るおせち料理を、ぜひご家庭でお楽しみください。

レンブラント監修 組み合わせ自由。選べる和洋中おせち。

全国配送 | 冷凍おせち



和洋中三段重極～ KIWAMI 全国配送 | 冷凍おせち

全 69 品 4～5 人前 ¥42,000（税込）

「日本料理」の旨味、「西洋料理」の彩り、「中国料理」の奥深い味わいを一度に楽しめる豪華な「和洋中三段重」のおせちです。一の重にはロブスターやローストビーフなど華やかな洋風料理、二の重には海老艶煮や数の子などの定番和食、三の重にはカニ爪や鮑など味わい深い中華料理全 23 品を厳選。伝統と多彩な味わいを一度に堪能でき、お子様からご年配の方まで世代を問わず幅広くお楽しみいただけます。

選べる一段重 2～3 人前各 ¥14,000（税込）

西洋料理一段重 聖～ HIJIRI

全 22 品

ボイルロブスターやローストビーフをはじめトリュフが香るオードブルから華やかな和洋デザートまで。特別な日に彩りを添える贅沢なラインナップです。

日本料理一段重 和～ NAGOMI

全 24 品

海老艶煮や数の子などの定番おせちに加え炙りのどぐろやさわら西京焼など厳選した海の幸を凝縮。一品一品丁寧に仕上げた料理が、新春の食卓を華やかに彩ります。

中国料理一段重 華～ HANAYAGI

全 23 品

蝦夷あわび酒蒸しやカニ爪華込みをはじめ、海老の四川風炒めや中華くらげなど本格風味の品々を厳選。お酒のお供にも最適で、食卓を賑やかに彩る贅沢な段です。

選べる二段重 3～4 人前各 ¥28,000（税込）

和洋二段重 和聖～ HIMI

全 46 品

ボイルロブスターやトリュフ香るオードブル、海老艶煮や炙りのどぐろなど贅沢な品々を結集。和洋のこだわり料理が特別なひとときを華やかに彩ります。

洋中二段重 聖華～ HIKA

全 45 品

ボイルロブスターやトリュフ香るオードブル、蝦夷あわび酒蒸しやカニ爪など豪華食材を結集。洋風と中華の本格的な味わいが特別なひとときを贅沢に彩ります。

中二段重 和華～ WAKA

全 47 品

海老艶煮など和の定番や炙りのどぐろに加え、蝦夷あわび酒蒸しやカニ爪など本格中華も厳選。和風と中華の豊かな味わいが、新春の食卓を賑やかに彩ります。

レンブラントホテル東京町田謹製 数量限定・和洋中おせち。

来館引き取り | 冷蔵おせち



和洋中一段重 匠 TAKUMI

来館引き取り | 冷蔵おせち

全 14 品 3～4 人前 ¥16,000 (税込)

海老艶煮や数の子、紅白蒲鉾など縁起の良い伝統の和風おせちを中心に、丁寧に低温で仕上げたローストビーフや合鴨スモークといった洋風オードブル、稚鮎のオイスターソース煮や叉焼などの本格中華まで贅沢にラインナップ。一つひとつの食材や調味料にこだわり、素材の旨味を最大限に引き出しました。バリエーション豊かな味わいと華やかな彩りが、新春のお祝いや特別な日の食卓を美しく演出します。

和洋中二段重 福寿 FUKUJYU

来館引き取り | 冷蔵おせち

全 28 品 4～5 人前 ¥30,000 (税込)

国産イセエビや数の子、海老艶煮といったおめでたい和の伝統料理に加え、低温調理のローストビーフやチキンのバスク風トマト煮込み、ポークプロバンス風パテなど本格的な西洋オードブル、さらに稚鮎のオイスターソース煮や叉焼などの自慢の中華まで全 28 品を厳選。黒豆のラム風味やケーキサレなど個性が光る逸品も揃い、素材本来の旨味と彩りの良さが新春のお祝いや特別な日の食卓を贅沢に引き立てます。

11 月末日までの予約お支払いで 1 段につき 500 円 OFF 実施中！

(例) 和洋中一段重 匠 ¥16,000→¥15,500、和洋中二段重 福寿 ¥30,000→¥29,000、和洋中三段重 極 ¥42,000→¥40,500 でご利用いただけます。

予約期間 | 2026 年 12 月 13 日 (日) まで

早割期間 | 2026 年 11 月 30 日 (月) までのお支払い

お支払い | 現金・カード・銀行振込

お問合せ・ご予約 | ☎042-724-3121 レンブラントホテル東京町田

URL | <https://rembrandt-group.com/osechi/machida/>

(※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>

＜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