

# Press Release

平成 23 年 9 月 吉日

報道関係者各位

平成二十四年 ホテル ザ・エルシィ町田

## 「中国料理龍皇特製 おせち」 予約販売開始

予約販売期間 2011 年 10 月 1 日（土）～ 12 月 25 日（日）

お引渡し日時 2011 年 12 月 31 日（土） 10:00～16:00

お引渡し場所 ホテル ザ・エルシィ町田 1F

ホテル ザ・エルシィ町田（支配人：和泉昭吾 東京都町田市原町田 3-2-9）では、ホテル内 3 階中国料理龍皇（ロンファン）の特製おせち料理を 2011 年 10 月 1 日（土）より予約受付を開始致します。

ホテル ザ・エルシィ町田のおせち料理は、伝統的な料理のほか、車海老、稚鮎、など高級食材を使い、新春を祝うホテルならではの贅沢な詰め合わせ 4～5 名様用で 31,500 円（税金込み）料理人の心を込めてひとつひとつ大切にお作りしますので定数に達し次第予約受け付けは終了とさせていただきます。

予約販売期間 2011 年 10 月 1 日(土)～12 月 25 日(日)

御予約問合せ ホテル ザ・エルシィ町田 セールス課  
042-724-3121（直通）

お引渡し日時 2011 年 12 月 31 日（土） 10:00～16:00

お引渡し場所 ホテル ザ・エルシィ町田 1F

### 壺の重 | 写真上

1. 合鴨胸肉の黒胡椒風味
2. 椎茸の含め煮
3. くらげとクコの実の甘酢漬け
4. 車海老のチリソース煮
5. 稚アワビの柔らか煮
6. カブの甘酢漬け
7. 胡瓜の甘酢漬け
8. 金針菜の甘酢漬け
9. 牛肉の薬膳煮込み
10. 豚肉の柔らか煮ゼリー寄せ

### 式の重 | 写真下

11. カシューナッツの白糖まぶし揚げ
12. カニ爪の揚げ物
13. 栗金団
14. 子持ち鮎の薬膳煮
15. 時鮭のレモンソース風味
16. 炭火焼チャーシュー
17. インゲンの干し貝柱和え
18. 帆立貝の揚げ煮
19. 鶏肉牛蒡巻き



## 報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテル ザ・エルシィ町田 企画部 柿澤

〒194-0013 東京都町田市原町田 3-2-9 042-724-3127(直)