

報道関係各位

2020年10月1日  
ロイヤルパインズホテル浦和

## ロイヤルパインズホテル浦和 総料理長 竹下公平監修 おせち料理 を 10月1日(木)より予約販売開始

ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:真野 浩明)は、“食のロイヤルパインズ”のレストラン8店舗を統括する総料理長、竹下公平(たけしたこうへい)が監修した2021年おせち料理の予約販売を2020年10月1日(木)より開始します。総料理長の竹下はこれまで国内外の料理コンクールで優秀な成績を収めており、特に2011年「第3回オーギュスト・エスコフィエ国際コンクール」世界大会では優勝をし、料理のセンスと技術は国際的にも評価されています。来年のお正月はぜひホテルクオリティのおせち料理でいつもより少し贅沢な時間をお過ごしください。

予約サイト:<https://www.royalpines-shop.jp/fs/royalpines/c/2021osechi>



### 【おいしさと品質】

#### ■こだわりの厳選食材と日本料理の技

いくら: 鰹と昆布の風味豊かな熟成醤油と合わせ漬けた芳醇ないくら

鮑: 天然の磯の香りをいかしながら旨みを引き出し、柔らかく蒸し上げた一品

黒豆: 国産黒豆をふっくらとつやつやに炊き上げた、飽きのこない自然なおいしさが自慢

数の子: 一粒一粒がしっかりと歯ごたえのある数の子を、鰹出汁をきかせた味付けで



## ■ロイヤルパインズホテル浦和 総料理長が監修

### 総料理長 竹下公平

1978 年生まれ。石川県金沢市出身。  
金沢国際ホテル、リーガロイヤルホテル東京を経て、  
2002 年、浦和ロイヤルパインズホテル入社。  
宴会調理、ブッフェレストラン「ミケーラ」などを経て、  
2015 年、レストランRPR料理長に就任。  
2018 年、浦和ロイヤルパインズホテル 総料理長に就任。



### <受賞歴>

2008 年 「第 42 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」決勝進出  
2009 年 「第 43 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」日本大会優勝  
2009 年 「第 43 回ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」世界第 4 位入賞(フランス・パリ)  
2010 年 「第 5 回エスコフィエ・フランス料理コンクール」日本大会優勝  
2011 年 「第 3 回オーギュスト・エスコフィエ国際コンクール」世界大会 優勝(ベルギー・ブリュッセル)

## 【おせち料理商品情報】 ※各種限定 80 セットの数量限定販売

### おせち和三段重(全 37 品 3~4 名さま向き)

価格:¥36,180(税込)/サイズ:19.7×19.7×5.8×3 段



#### 一の重

笹巻マンゴー/やいりか玉子/黒豆/海老芋白煮/梅麩/紅白蒲鉾/伊勢海老/たたきごぼう/ゆば磯和え/いくらと紅白膾



#### 二の重

海老チリフリッター/田作り/かつおくるみ/合鴨野菜三色巻き/蛸照焼き/鱧山椒煮/銀鮭味噌焼き/蟹爪真丈蒸し/焼きいか/合鴨燻製/伊達巻き



#### 三の重

玉子チーズ寄せ/つぶ貝甘露煮/酢ごぼう柚子風味/山くらげキンピラ/鶏のテリーヌ/ベーコンチーズドッグ/錦玉子/若桃甘露煮/焼き海老/味つけ数の子/たらこ昆布巻き/鯨ごぼう射込み/焼き筍/北寄貝サラダ/砂肝燻製/梅麩/金団・栗甘露

**おせち和・洋二段重(全 27 品、2～3 名さま向き)**

価格:¥26,460(税込)/サイズ:19.7×19.7×5.8×2 段



**二の重**

ベーコンチーズドッグ/砂肝燻製/ゆばくらげ/ザーサイ/若鶏もも焼山椒柚子/金柑蜜煮/黒糖ローストポーク/若桃甘露煮/フォアグラムース/北欧サラダ/北寄貝サラダ/伊達巻き/鮑のコンフィ  
/海老チリフリッター

**一の重**

ゆば磯和え/合鴨燻製/焼き筍/鯨ごぼう射込み/薩摩ピリ辛天/蟹と野菜のムース/鶏塩焼き/海老の塩茹で/笹大福/茶花豆/イタリアンサラダ/黒豆/いくらと紅白膾

**おせち和一段重(全 14 品、1～2 名さま向き)**

価格:¥14,040(税込)/サイズ:19.7×19.7×5.8×1 段



**一の重**

黒豆/紅白蒲鉾/ゆば磯和え/若桃甘露煮/味つけ数の子/ベーコンチーズドッグ/あけぼの巻/焼き海老/笹巻マンゴー/伊達巻き/金団・栗甘露/いくらと紅白膾/たらこ昆布巻き/合鴨燻製

※写真は一部イメージです。

## 【予約販売情報 詳細】

■予約期間:2020年10月1日(木)～12月16日(水)

※売れ切れ次第販売終了となります。

■発送:2020年12月31日(木)着で全国に発送いたします。(北海道・沖縄・その他離島・諸島を除く)

※お届けは宅配となります。お届け時間の指定はできません。

■予約方法 :インターネットまたはファックス、店頭、お電話で承ります。

予約サイト:<https://www.royalpines-shop.jp/fs/royalpines/c/2021osechi>

ファックス:ホテルで配布する専用の申込用紙をご使用の上、お申し込みいただけます。

店頭:5階の日本料理「四季彩」で専用用紙にご記入の上、お申し込みいただけます。

電話:048-827-1162

※12月16日(水)までにお支払い、入金確認後ご契約確定となります。

※ご入金・発送・返品など詳細に関しては予約サイトでご確認ください。

### ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日: 1999年(平成11年)10月7日

主要施設: 客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場13室、  
チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス: JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号: 048-827-1111(代表)

公式ホームページ:<https://www.royalpines.co.jp/>



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL. 048-827-1181(直通) FAX. 048-827-1115 MAIL. [makoto.fukutomi@solarehotels.com](mailto:makoto.fukutomi@solarehotels.com)(福富)