もっとひとりひとりのなかへ。
サンケイビルグループ

2013 年 10 月 1 日

報道関係各位

株式会社サンケイビル
株式会社サンケイ会館

伝統の食材と創作料理がコラボレーション

大手町　墨のおもてなし「おせち料理」を販売します

100 食限定、予約受付：平成 25 年 12 月 20 日まで

株式会社サンケイビル（本社：東京都千代田区大手町、代表取締役：飯島一暢）のグループ会社である株式会社サンケイ会館（本社：東京都千代田区有楽町、代表取締役：伊藤紀幸）は、東京・大手町の東京サンケイビル地下２階の和食店「墨」のオリジナルおせちをご用意いたしました。厳選された食材を使用した、目に鮮やかで食べて満足いただけます。お正月はご家族で「墨のおもてなし」をご堪能ください。

墨特製　おせち料理「二段重」

■今年の商品の特徴

日本のお正月を彩る定番の品々と、「墨」オリジナルの創作料理を21，000円で

古くから親しまれてきた黒豆蜜煮や鰊昆布巻きなどの日本のおせち料理にふさわしい伝統和食と、鯛や海老といった縁起物の食材を、店主が修業した自慢の京料理がベースとなる創作和食の「新旧」を絶妙に組み合わせた逸品です。素材本来の持ち味を生かすため、冷凍せずに出荷の前日に盛りつけして冷蔵発送する当商品は、味わいを重視しており盛りつけが不要です。

（裏面に続く）

■おせち料理　内容

・二段重（３～４人前）　　２１，０００円（税・送料込）
（重箱外寸　７寸　210㎜×210㎜×２段）
床節含め煮、海老の艶煮、阿波尾鶏野菜巻き、鯛求肥子昆布巻　など　計３０品

■予約概要

・受付期間：２０１３年１０月１日（火）～１２月２０日（金）　１８：００まで
・申込方法：パンフレットに添付の「ご注文書」に記入の上、販売店舗で直接お申し込みください。
・サンケイ会館ホームページに掲載の「ご注文書」をダウンロードし、必要項目をご記入の上、FAX もしくはお電話にてお申し込みください。
・お届け：２０１３年１２月３０日（月）午前・午後
２０１３年１２月３１日（火）午前・午後（クール便利用）
※配達日をお選びいただけます。

■大手町「墨」について

２０年に渡り東京・大手町で本当に旨い魚料理、酒を提供している「墨」。吟味した新鮮な素材を職人技で仕上げた美味食彩をお楽しみいただけます。お客様のニーズに応じて 2 名様～50 名様までご利用可能な個室を御用意し、会席料理や新鮮なお魚料理など幅広くご用意しております。
ランチタイムは旬の魚料理を中心としたセットメニューが人気です。

※添付資料：「墨」のこだわり　おせち料理　パンフレット　１部

――プレスリリースに関するお問い合わせ先 ――
株式会社サンケイ会館　営業部　担当：植田
電話：03-3569-6895　FAX：03-3569-6897　E-mail:kenji-ueda@sankeibldg.co.jp

――東京サンケイビル　所在地 ――
〒100-0004 東京都千代田区大手町 1-7-2
サンケイ会館オフィシャルホームページ　http://www.sankeikaikan.co.jp/
墨店おせち受付情報記載 URL　http://rui-web.com