

平成23年11月17日  
(株)ホテルグランヴィア大阪

お人数やシーンに合わせて選べる。和洋中の料理を詰め合わせた  
**ホテルグランヴィア大阪「おせち料理」**  
**販売について**

予約受付 : 平成23年12月20日(火)まで  
受付箇所 : ホテルグランヴィア大阪1階・19階レストラン  
ホテルグランヴィア大阪オンラインショップ「commo(コモ)」

ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長 五十嵐晃)では、和洋中の様々なお料理を詰め合わせたホテル特製のおせち料理を、平成23年12月20日(火)まで、ホテルグランヴィア大阪レストラン及びホテル直営オンラインショップ「commo(コモ)」にて販売いたします。



ホテルグランヴィア大阪 おせち料理 「和洋中一尺参段重」

本年の「ホテルグランヴィア大阪おせち料理」は、人数やシーンに合わせてお選びいただける5種類の商品を揃えました。ホテルらしい本格的な味わいや肉団子やウインナー玉子といったお子様向けのメニューを組み合わせたご家族向けの「四段重」から、少量のおせち料理に対するニーズの高まりを受け、和洋中の食材をバランスよく詰め込んだ「一段重」まで、お客様の様々なご要望にお応えできる品揃えとなっております。

当ホテルではこれまで、洋食のみの一段重や和洋を詰め合わせたお重などをご用意して参りましたが、色々なメニューを少しずつ召し上がりたいというお客様のニーズに合わせ、今年は全てのお重に和食・洋食・中華の各メニューを詰めたおせち料理としております。

お料理は、鮑や合鴨、蟹爪といった豪華な食材を使った新春らしい華やかなものとしており、黒豆や数の子、田作りなどの日本の伝統的な和食のほか、ホテルならではのオードブルやテリーヌといった洋食メニューやエビチリソース煮などの中華料理まで、本格メニューからお酒のお共になる一品まで、様々なお料理を少しずつ召し上がっていただけるよう工夫しております。

また、全てのおせち料理を宅配にてお届け可能としており、遠方の方のご購入ニーズにもお応えいたします。

ホテルグランヴィア大阪「おせち料理」に関する詳細は以下の通りです。



### 1. おせち料理 概要

- ・ **和洋中一尺参段重（4人前）** 33,600円（送料・税込）  
（縦20cm×横29.5cm×高さ5.6cm×3段）

（一の重）

海老艶煮／から付き鮑／プチテリーヌ／数の子／田作り／チーズオードブル／鮎笹巾着  
／味付け松ぼっくり／山うど酢味噌味／さんま黄金漬け／黒豆／柚子伊達巻／小鮎甘露  
／穴子八幡巻／鮭幽庵焼

（二の重）

いくら醤油漬け／スモークサーモン／ビーフパストラミ／日向夏なます／きんとん／栗  
甘露煮／菜の花辛子和え／真蛸足旨煮／フカヒレ三昧／なごみ巻き／かつおくるみ／新  
のし柿／花こんにゃく赤／花こんにゃく白／にしん昆布巻き／中華ポテト／若鶏八幡巻  
／赤かまぼこ／白かまぼこ／金柑／ミニッツチーズサーブ／うぐいす豆

（三の重）

豚角煮／エビチリソース煮／帆立明太／豚醬／さわら幽庵焼き／バイ貝／バラチャーシ  
ュー／若桃甘露／ポークソーセージ／チーズオードブルサラミ／杏子さわやか煮／お多  
福豆／たたき牛蒡／紅ズワイ蟹爪／照り焼きほたて／白菜の甘酢漬／こはだ栗漬

- ・ **和洋中与段重（3～4人前）** 19,950円（送料・税込）  
（縦17cm×横17cm×高さ5.3cm×4段）

（一の重） 柚子伊達巻／海老艶煮／豚角煮／金柑／真蛸足旨煮／その他8種類

（二の重） 黒豆／若鶏八幡巻／栗甘露煮／黒豆／きんとん／田作／その他7種類

（三の重） ウインナー玉子／肉団子／市松サラミ&チーズ／梅麩／なごみ巻／その他8種類

（四の重） さんま黄金漬け／蛸酢漬け／小鮎甘露／干あんず／たたき牛蒡／その他7種類

- ・和洋中三段重（3～4人前） 25,200円（送料・税込）  
（縦21cm×横21cm×高さ5.2cm×3段）

（一の重）数の子味付け／バラチャーシュー／あわび／黒豆／帆立明太／その他10種類  
 （二の重）さわら幽庵焼き／紅ズワイ蟹爪／にしん巻／豚角煮／バイ貝／その他9種類  
 （三の重）スモークサーモン／真蛸足旨煮／たたき牛蒡／手まりもち／笹麩茶巾／その他  
 11種類

- ・和洋中一段重（2人前） 9,975円（送料・税込）  
（縦21cm×横21cm×高さ5.2cm×1段）

豚醬／かつおくるみ／合鴨スモーク／マロンクイーン／若桃甘露／鶏ササミマリネ／エ  
 ビチリソース煮／中華ポテト／海老幽庵焼き／ミニツチーズサーブ／プチテリーヌ／  
 帆立明太／柚子伊達巻／山うど酢味噌／フカヒレ三昧／黒豆

- ・和洋中一尺式段重（4人前） 23,100円（送料・税込）  
（縦20cm×横29.5cm×高さ5.6cm×2段）

（一の重）  
 海老艶煮／から付き鮑／プチテリーヌ／数の子／田作り／チーズオードブル／鮎笹巾着  
 ／味付松ぼっくり／山うど酢味噌／さんま黄金漬け／黒豆／柚子伊達巻／小鮎甘露／  
 穴子八幡巻／鮭幽庵焼  
 （二の重）  
 いくら醤油味漬け／スモークサーモン／ビーフパストラミ／日向夏なます／きんとん／  
 栗甘露煮／菜の花辛子和え／真蛸足旨煮／フカヒレ三昧／なごみ巻／かつおくるみ／新  
 のし柿／その他10種類

2. 予約受付 平成23年12月20日（火）まで  
 ご来館：1階、19階ホテル内各レストラン  
 web：ホテルグランヴィア大阪オンラインショップ「c o m m o（コモ）」  
<http://shop.granvia-osaka.jp/>にて承ります。
3. 商品お届け日 平成23年12月31日（土） クール便にてご家庭まで配送いたします。

■このリリースに関するお問い合わせ先

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1

株式会社ホテルグランヴィア大阪 営業企画部

広報担当／高田佳江

TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418

E-mail：k\_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 おせち料理係 TEL：06-6347-1408