



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001

大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL:06-6344-1235(代表)

FAX:06-6347-1418

<http://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

平成27年11月24日

創業360年の伝統をひと皿に

寿司「すし萬」オープン1周年記念メニュー及び テイクアウト商品の発売について

【販売期間】平成27年12月1日(火)～2月29日(月)

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：河合信夫）は、19階寿司「すし萬」のオープン1周年を記念した新メニュー及び、お持ち帰り用の寿司商品を平成27年12月1日（火）より販売いたします。



寿司「すし萬」オープン1周年記念メニュー
「360年プレート」

■ 寿司「すし萬」 オープン1周年記念メニュー発売

寿司「小鯛雀鮨 すし萬」は、江戸時代の承応2年（1653）創業という360周年を超える伝統のある寿司店で、特に登録商標「小鯛雀鮨®（こだいすずめすし）」や「阿奈古®（あなご）すし」で広くその名を知られています。

昨年11月末、当ホテルでは、より一層の顧客満足向上を図ることや増加する海外ゲスト（※）へのニーズに応えることを目的として、直営の日本料理「浮橋」内に同店をオープンいたしました。

このたびオープンから1年となるのを機に、12月1日（火）～2月29日（月）までの期間、1周年記念メニューとして、天然小鯛の二才物のみを使い、鯛の白身と美しい皮目が半々に見えるよう仕上げた「すし萬」を代表する逸品「小鯛雀鮨®」などを堪能いただける「古今東西膳」と「360年プレート」を発売いたします。

（※参考：当ホテル宿泊の海外ゲスト 平成27年上期 対前年比＋7.9％）

12月1日～31日まで販売する「古今東西膳」は、小鯛雀鮨®のほか、秘伝のタレでとろけるように柔らかく炊き上げた穴子と椎茸を使った登録商標「阿奈古®すし」や柳すしといった大阪名物の押しすしと、江戸前すし（握りすし）をセットにした御膳で、上方・江戸前それぞれの寿司の味わいをひと皿で味わっていただける一品です。

また、1月6日～2月29日まで販売する「360年プレート」は、小鯛雀鮨®と阿奈古®すしといった伝統的な押しすしのほか、通常の半分のサイズに握りかわいらしく仕上げた「半貫にぎり」や鮭とイクラでかわいらしく仕上げた「手鞠すし」といった創作寿司を取り入れ、過去から現代まで360年の伝統を味わっていただけるひと皿に仕上げました。これに蟹と小松菜のおひたしや茶碗蒸しを加え、2,800円の特別価格でご用意いたします。

■ テイクアウト寿司 発売

これに加え、寿司「すし萬」では、国内外のご宿泊ゲストや接待でのレストランご利用など、ホテルご利用の様々なニーズにお応えするため、お持ち帰り用寿司の販売もスタートいたします。小鯛雀鮨®と阿奈古®すしはもちろん、塩や酢で締めることで旨みを引き出し、その美しさから“二寸六分の懐石”とも称される「大阪すし」や御進物用のすしもご用意いたします。



小鯛雀鮨®



大阪すし

各商品の詳細は以下の通りです。（料金は全て税金・サービス料込）

1. オープン1周年記念メニュー

（1）昼食「古今東西膳」 3,000円



12月1日～12月31日販売

- ・先附
- ・小鯛雀鮓® ・柳すし ・阿奈古®すし
- ・小鯛柚子昆布、穴子、鯖、赤身、サーモン
- ・赤出汁 ・甘味

※夕食時は、上記内容に前菜三種、にぎり二貫、茶碗蒸しをお付けし、6,000円でご用意いたします

（2）「360年プレート」 2,800円



1月6日～2月29日販売

- ・小鯛雀鮓® ・阿奈古®すし
- ・半貫にぎり（鮪、数の子）
- ・手鞠すし（サーモンの炙りイクラのせ、フグのチリポン酢）
- ・ちらしすし
- ・細巻き（鉄火、きゅうり、しんこ）
- ・小松菜と蟹のおひたし ・茶碗蒸し
- ・赤出汁 ・デザート

■ 寿司「すし萬」 お持ち帰り用寿司商品一覧

小鯛雀鮓®	1本8貫入	3,888円
阿奈古®すし	1本8貫入	1,944円
鯖姿すし	1本6貫入	2,160円
大阪すし	1人前	1,944円
茶巾すし	2ヶ入	1,512円
特製巻	1本8貫入	1,080円
筍すし	2枚（1.5人前）	3,240円
御進物	小鯛雀鮓1本、柳すし1本	6,966円
古傳桶詰	小桶	17,280円
	大桶	27,000円

■ このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418
E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■ 一般の方からのお問い合わせ先

「寿司 すし萬」 TEL：06-6347-1447