

報道関係各位

平成25年10月1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

【受付期間】平成25年10月1日(火)～12月17日(火)

【受付場所】ホテルグランヴィア大阪1階・19階レストラン、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25年10月1日（火）～12月17日（火）の期間、1・19階レストラン及びホテル直営オンラインショップ「commo(コモ)」にて予約受付いたします。



ホテルグランヴィア大阪 おせち料理 「和洋中一尺参段重」

当ホテルでは、54品目を盛り込んだボリュームのある「和洋中一尺三段重」から、少量のおせち料理に対するニーズを受け、少量多品種のメニューをバランスよく詰め込んだ「和洋中一段重」、縁起物や洋風の食材を中心とした「和洋中三段重」、海老を中心とした料理をメインに44品目を入れた「和洋中与段重」まで、人数やシーンに合わせてお選びいただける4種のおせち料理をそろえました。

また、「色々な料理を少しずつ楽しみたい」というお客様のニーズに合わせ、鮑や合鴨、スモークサーモンといった豪華な食材を使った新春らしい華やかな料理のほか、黒豆煮や数の子、田作りなどの伝統的な和食やホテルならではのオードブルやテリーヌといった洋食、中華クラゲやエビチリソースなどの中華など、全てのお重に和食・洋食・中華の各メニューを少量ずつ詰めた内容としております。

おせち料理は宅配にてお届けし、遠方の方のご購入ニーズにもお応えするほか、“おせち以外のメニューも食べたい”というニーズを受け、ホテルオリジナルカレーの他、すき焼きや焼肉などの牛肉、ハンバーグなどの商品も合わせて販売いたします。

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（四人前） 33,600円（税・送料込）
（縦20cm×横29.5cm×高さ5.6cm×3段）

（一の重）

黒豆煮、紅白なます、味付いくら、柚子伊達巻、紅白花こんにゃく旨煮、笹巻茶巾、てり焼ほたて、海老の旨煮、田作り、赤かまぼこ、白かまぼこ、若はや昆布巻、鮭西京焼き、エビチリソース煮、鴨とオレンジのパテ、数の子、菜の花辛子和え /全17品

（二の重）

合鴨スモーク、ずんだサラダ、梅くわい、若鶏柚子胡椒焼、小鯛ひしお焼、鮑のパナッセ、柚子柿棒書、筍煮、空豆あま煮、てまりもち、きんとん、栗甘露煮、チーズオードブル、金柑、まとう鯛西京焼き、たたき牛蒡、梅人参旨煮、椎茸旨煮、てまり湯葉 /全19品

（三の重）

豚角煮、真蛸マリネ、海老サラダ、ティラミスチョコ、オイル漬トマト、スモークチキンロール、ビーフパストラミ、レザンアルメット、若桃甘露、カリブサラダ、ライブオリーブ、スタフドオリーブ、スモークチーズ、紫芋ムース、マロンクイーン、チャーシュー、ローズサーモン、割竹うにテリーヌ /全18品



- ・和洋中一段重（二人前） 13,860円（税・送料込）
（縦28.3cm×横31.3cm×高さ4.6cm×1段）

（一の重）

柚子伊達巻、たら煮、海老の旨煮、金柑、ビーフパストラミ、鴨とオレンジのパテ、ローズサーモン、若桃甘露、ゆず海月、鮑ふっくら煮、筍煮、紅白花こんにゃく旨煮、椎茸旨煮、てまり湯葉、田作り、笹巻茶巾、カリブサラダ、若さぎ昆布巻、数の子、松笠いか、味付けばい貝、海老チリフリッター、小鯛ひしお焼、ピリ辛小胡瓜、紫芋ムース、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、カジキのスイートチリソース、豚角煮/全30品



・和洋中三段重 (三人前) 26, 250円 (税・送料込)

(縦 21cm×横 21cm×高さ 4.6cm×3段)

- (一の重) かになます、若桃甘露、華の雪、柚子伊達巻、若鶏八幡焼、赤かまぼこ、白かまぼこ、笹巻茶巾、カシュナッツ飴炊き、鮑のパナッセ、田作り、金柑、海老の旨煮、松笠いか、たこ照焼、菜の花辛子和え /全 16品
- (二の重) 合鴨スモーク、ライブオリーブ、スタフドオリーブ、スモークチーズ、ミニッツチーズサーブ、紅白なます、味付いくら、玉子テリーヌ、ローズサーモン、ビーフパストラナメ、アヨーケユロス、日向夏マリネ、レザンアルメット /全 13品
- (三の重) 真蛸マリネ、オイル漬トマト、鴨とオレンジのパテ、割竹うにテリーヌ、藤衣、梅人參旨煮、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、カジキのスイートチリソース、牛舌葱辣和え、てり焼ほたて、数の子、椎茸旨煮、紅白花こんにやく旨煮、てまり湯葉 /全 16品



・和洋中与段重 (三人前) 21, 000円 (税・送料込)

(縦 17 cm×横 17 cm×高さ 5.2 cm×4段)

- (一の重) まとう鯛の西京焼き、田作り、白かまぼこ、赤かまぼこ、数の子、紅白なます、金柑、菜の花辛子和え、味付いくら、味付ばい貝、柚子伊達巻、海老の旨煮 /全 12品
- (二の重) チャーシュー、若鶏柚子胡椒焼、エビチリソース煮、牛舌葱辣和え、てり焼ほたて、ごまわかめ、梅くわい、いか松笠うに焼、桃もち /全 9品
- (三の重) ミニッツチーズサーブ、玉子テリーヌ、レザンアルメット、若桃甘露、海老サラダ、エビとブロッコリーのテリーヌ、合鴨スモーク、ライブオリーブ、真蛸マリネ、華の雪/全 10品
- (四の重) 海老相性巻、たたき牛蒡、さんま黄金漬、梅肉百合根、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、てまり湯葉、たこ照焼、紅白花こんにやく旨煮、椎茸旨煮、穴子八幡巻、筍煮 /全 13品



2. その他販売商品 (全て税、送料込)

スパイシービーフ・和風チキンと野菜・挽肉のキーマカレー (各2箱入)	4, 410円
国産黒毛和牛 モモローストビーフ (モモローストビーフ 300g、ローストビーフソース、テキサス岩塩)	5, 250円
神戸牛 ハンバーグ (神戸牛ハンバーグ 100g×5個、ハンバーグソース)	5, 250円
国産黒毛和牛 すき焼き用 (国産黒毛和牛すき焼き用肩ロース 600g)	10, 500円
国産黒毛和牛 フィレステーキ (国産黒毛和牛フィレステーキ 80g×4枚、牛脂)	10, 500円
国産黒毛和牛 焼肉 (国産黒毛和牛モモ、バラ焼肉用 800g)	10, 500円
ホテルグランヴィア大阪総料理長の味「ビーフ三兄弟」 (ビーフシチュー2箱、ハッシュドビーフ2箱、ビーフカレー2箱)	5, 040円
中国料理「北京」中華丼の具セット	5, 250円

3. 予約受付 12月17日 (火) まで。1階・19階ホテル内各レストラン又は、ホテルオンラインショップ「commo (コモ)」<http://shop.granvia-osaka.jp/>にて承ります。

4. 商品お届け おせち料理：12月31日 (火) クール便にて配送いたします。
カレー等その他販売商品：10月1日 (火) ～12月31日 (火) の期間中、ご希望日に配送いたします。

■このリリースに関するお問い合わせ先

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
〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
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: 06-6344-1235 (代)