



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒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/>

報道関係各位

平成29年8月30日
(株)ホテルグランヴィア大阪

“一人前ずつ分かれている”個食二段重おせちが初登場

ホテルグランヴィア大阪 おせち料理 9月1日より予約受付開始

【受付期間】平成29年9月1日(金)～12月15日(金)

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、和洋中の様々なお料理を詰め合わせたホテルグランヴィア大阪監修のおせち料理5種を、平成29年9月1日（金）より1・19階レストラン等において、予約受付を開始いたします。



ホテルグランヴィア大阪 58品目のおせち料理
「和洋中一尺参段重」

当ホテルでは例年、「2人用の一段重」や「50品目以上をそろえる家族向けの参段重」など、人数やご利用シーンに対応するおせち料理を取り揃えておりますが、本年はそれに加え、「個食おせち」も新たに販売いたします。

「個食おせち」は、これまでの“皆で1つのおせちを囲み、お重に並んだ料理を小皿に取り分けて食べる”といったスタイルではなく、1つのお重に1人前のおせちを盛り付けるもので、家族構成の変化や来客用等として徐々に注目が集まり、近年ますますニーズも高まっていることから、当ホテルでも今年初めて「個食おせち」を手がけることといたしました。

当ホテルでは、こうした個食おせちから四段重まで様々なサイズを展開し、伝統的な日本料理をはじめ、合鴨スモークや中華くらげなど、ホテルならではの趣向を凝らした洋食・中華まで「和洋中のメニューが味わえる」「少量多品種」のおせち料理全5種を用意いたします。

また、おせち以外の料理も楽しみたいといったニーズに応え、ホテルグランヴィアオリジナルカレーセット（6箱入り・4,536円）なども合わせて発売します。

詳細は以下の通りです。

1

1. おせち料理 概要（※料金は全て税金・送料込み）

・和洋中一尺三段重(4人前) 34,560円

全58品目

鮑や海老など、全58種の食材を華やかに

組み合わせた迫力のある重箱

(縦 20.0cm×横 29.5cm×高さ 5.0cm×3段)



(壺の重) 黒豆煮金箔ぼかし、ずんだサラダ、たらこ旨煮、鮭西京焼、ひょうたん漬、笹巻茶巾、味付数の子、田作り、海老旨煮、鮑煮、チーズオードブル、ベーコンチーズドック、菜の花辛子和え、伊達巻、合鴨とオレンジのパテ、割竹うにテリーヌ

(貳の重) 合鴨スモーク、干あんず、きんとん、栗甘露煮、カシューナッツ飴炊き、海老サラダ、味付バイ貝、若桃甘露煮、グリルチキンタンドリー風味、柚子奉書巻、たたきごぼう、梅くわい、紅白なます、味付いくら、ローストポーク、小鯛ひしお焼、金柑甘煮、ぶり照焼、空豆、椎茸旨煮、てまり湯葉、梅人参旨煮

(参の重) ピリ辛小胡瓜、海老チリフリッター、中華くらげ、スモークチキンジェノベーゼ風、タコマリネ、セミドライトマト、豚角煮、よもぎ麩、粟麩、にしん昆布巻、かになます、海老相生巻、ビーフパストラミ、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、赤かまぼこ、白かまぼこ、ショコラパウンド桜風味、ショコラパウンド抹茶風味、手まりもち

・和洋個食二段重(1人前×2客) 12,960円 各30品目

ひとつのお重が一人前の祝い重です。親戚のお集まりなど、おもてなしおせちとして今年初登場します。
(縦13.2cm×横19.7cm×高さ5.2cm×2段)



たたきごぼう、海老相生巻、こはだ栗漬、紅白なます、味付いくら、ひょうたん漬、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、紅白梅松葉、伊達巻、紅白市松蒲鉾、田作り、笹巻茶巾、焼海老、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、味付数の子、梅人参旨煮、味付ブロッコリー、ホタテとサーモン市松パイ包み、チーズオードブル、鶏テリーヌ、ラム風味あんず、手まりもち、合鴨スモーク、ビーフパストラミ、ベーコンチーズドック、ライブオリーブ、若桃甘露煮

・和洋中三段重(3人前) 25,920円 全48品目

合鴨とオレンジのパテ、ロブスター旨煮、鮑煮など、充実した和洋中の食材を詰め込んだ三段重。
(縦19.6cm×横19.6cm×高さ5.3cm×3段)



(壺の重) 合鴨とオレンジのパテ、ショコラパウンド桜風味、若桃甘露煮、干あんず、割竹うにテリーヌ、海老サラダ、豚角煮、ロブスター旨煮、花餅白梅、花餅紅梅、カシューナッツ飴炊き、ビーフパストラミ、合鴨スモーク、中華くらげ
(貳の重) 紅白なます、味付いくら、たたきごぼう、鮑煮、金柑甘煮、菜の花辛子和え、味付数の子、田作り、黒豆煮金箔ぼかし、焼海老、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、たらこ旨煮、ぶり照焼、紅白梅松葉、きんとん、渋皮栗甘露煮
(参の重) チーズオードブル、魚卵サラダ、にしん昆布巻、根菜オランダ豆腐、筍煮、椎茸旨煮、てまり湯葉、梅人参旨煮、赤かまぼこ、白かまぼこ、伊達巻、カニ爪、タコマリネ、柚子奉書巻、ひょうたん漬、海老チリフリッター、胡瓜のゆずマリネ

・和洋中一段重(二人前) 14,580円 全36品目

迫力ある重箱に華やかに盛り込んだ、少人数用おせちです
(縦28.3cm×横31.3cm×高さ4.6cm×1段)

合鴨とオレンジのパテ、チーズオードブル、ビーフパストラミ、若桃甘露煮、グリルチキンタンドリー風味、タコマリネ、金柑甘煮、伊達巻、焼海老、味付ブロッコリー、椎茸旨煮、灯籠芋、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、てまり湯葉、白かまぼこ、赤かまぼこ、笹巻茶巾、味付数の子、かになます、たら煮、花餅紅梅、花餅白梅、田作り、中華くらげ、鮑煮、たらこ旨煮、海老チリフリッター、味付バイ貝、黒豆煮金箔ぼかし、たたきごぼう、紅白なます、味付いくら、きんとん、栗甘露煮



・和洋中与段重(三人前) 21,600円 全47品目

和洋中の多彩な味わいをバランスよくそろえた与段重です。

(縦 17.0 cm×横 17.0 cm×高さ 5.2 cm×4 段)

- (一の重) 根菜オランダ豆腐、鶏八幡巻、味付数の子、金柑甘煮、紅白なます、味付いくら、菜の花辛子和え、ぶり照焼、味付パイ貝、海老旨煮、椎茸旨煮、田作り
- (二の重) エビチリソース煮、魚卵とフルーツのサラダ、味付ブロッコリー、笹巻茶巾、チーズオードブル、合鴨スモーク、中華くらげ、レザンアルメット、花餅紅梅、花餅白梅
- (三の重) たたきごぼう、海老相生巻、さんま黄金漬、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮金粉飾り、赤かまぼこ、白かまぼこ、伊達巻、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、てまり湯葉、梅人参旨煮
- (四の重) タコマリネ、チキンマリネ、セミドライマト、玉子のプチテリーヌ、スタフドオリーブ、ライブオリーブ、ビーフパストラミ、さつま芋レモン煮、若桃甘露煮、ベーコンチーズドック、干あんず、割竹うにテリーヌ



2. 予約受付 ①お電話 (06-6347-1408 平日10:00~17:00)
②ファックス (06-6347-1418)
③ご来館 (1・19階ホテル各レストラン) にて12月15日(金)まで承ります。
3. お届け 12月31日(日)着で、ヤマト便にて配送いたします。

■このリリースに関するお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 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 おせち係 TEL: 06-6347-1408