



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:06-7220-3403

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

報道関係各位

2018年8月31日

(株)ホテルグランヴィア大阪

56品目のおせちの他、すき焼き用の和牛などもご用意

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】2018年9月1日(土)～12月17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、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」4種、及びすき焼きなどにおすすめの牛肉といった「味わいギフト」を、2018年9月1日（土）より1階・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 56品目のおせち料理「和洋中一尺参段重」

当ホテルでは2019年おせち料理として、お客様からご要望の多い「和食・洋食・中華」を詰め合わせた、「多品目」のおせち4種を発売いたします。

ふっくらと艶やかに炊き上げた黒豆や濃厚な味わいのきんとんといった伝統的な日本料理に加え、「合鴨とオレンジのパテ」「スモークチキンジェノベーゼ風」「海老チリフリッター」といったホテルならではの趣向を凝らした洋食・中華メニューを揃えました。特に「和洋中一尺参段重」では、全56品目と、様々な味わいをお楽しみいただけます。

また、この他、おせち以外の料理も楽しみたいといったニーズにお応えし、「味わいギフト」として、すき焼き用の「鳥取和牛」や鍋などにお使いいただける「天然トラフク」「生ズワイ蟹（棒ポーション）」などもご用意しました。

この「鳥取和牛」「天然トラフク」「生ズワイ蟹棒ポーション」については、開業35周年を記念し、限定100セットを、和洋中一尺参段重のおせちとセットで『35,000円』（税・送料込37,000円）の特別価格でご用意いたします。

詳細は以下の通りです。

1. おせち料理 概要（税・送料込）

・和洋中一尺参段重(4人前)

35,100円（税・送料込） 全56品目

定番の数の子・黒豆煮に加え、ホテルならではの洋風オードブルや鮑煮・有頭海老など全56種を詰め合わせた三段重です。

（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、田作り、たらこ旨煮、紅鮭西京焼、味付数の子、笹巻茶巾、海老旨煮、鮑煮、チーズオードブル、ベーコンチーズドック、山うど酢味噌味、伊達巻、合鴨とオレンジのパテ、鶏とホウレンソウのテリーヌ

（貳の重）合鴨スモーク、干あんず、きんとん、栗甘露煮、カシューナッツ餡炊き、海老サラダ、さわらの塩焼、ごまポテト、マリネチキン、若桃甘露煮、柚子奉書巻、たたきごぼう、はすの芽梅酢、紅白なます、味付いくら、ローストポーク、ぶり照焼、金柑甘煮、レンコン煮、椎茸旨煮、梅人参旨煮、空豆煮

（参の重）ピリ辛小胡瓜、中華くらげ、海老チリフリッター、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、栗麩、よもぎ麩、にしん昆布巻、かになます、海老相生巻、ビーフパストラミ、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、市松かまぼこ、ショコラパウンド抹茶風味、ショコラパウンド桜風味、手まりもち

「開業35周年特別セット」 限定100

＜おせち＞
和洋中一尺参段重
単品価格35,100円



＜味わいギフト＞
「生ズワイ蟹棒ポーション」又は「天然トラフクちり鍋セット」
又は「鳥取和牛肩ロース(すき焼き用)」※詳細4ページ掲載
単品価格各10,800円

➡ 本体価格35,000円（税・送料込 37,800円）

・和洋中一段重(2人前) 15,120円 全35品目

ホテル開業35周年を記念し、35品目の食材を盛り合わせた華やかなおせちです。

(縦28.3cm×横31.3cm×高さ4.6cm×1段)



合鴨とオレンジのパテ、鶏とホウレンソウのテリーヌ、チキンペッパーテリーヌ、金柑甘煮、チキンマリネ、タコマリネ、ライブオリーブ、伊達巻、焼海老、若桃甘露煮、味付ブロッコリー、椎茸旨煮、灯籠芋、レンコン煮、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、市松かまぼこ、味付数の子、紅鮭西京焼、笹巻茶巾、かになます、花餅紅梅、花餅白梅、田作り、たらこ旨煮、鮑煮、中華くらげ、ピリ辛小胡瓜、海老チリフリッター、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

・和洋中三段重(3人前) 26,460円 全44品目 (縦19.6cm×横19.6cm×高さ5.3cm×3段)

ロブスターやカニ爪・鮑煮など豪華な三段重でご家族が集まる食卓を彩ります。

(壺の重) 合鴨とオレンジのパテ、鶏とホウレンソウのテリーヌ、花餅紅梅、花餅白梅、干あんず、ショコラパウンド桜風味、海老サラダ、豚角煮、ロブスター旨煮、胡瓜のゆずマリネ、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、鮑煮、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、味付ブロッコリー、味付数の子、田作り、黒豆煮金箔ぼかし、海老艶焼、金柑甘煮、ぶり照焼、たらこ旨煮、きんとん、渋皮栗甘露煮

(参の重) ホタテとサーモン市松パイ包み、魚卵サラダ、にしん昆布巻、鶏八幡巻、レンコン煮、筍煮、椎茸旨煮、梅人参旨煮、市松かまぼこ、伊達巻、カニ爪、タコマリネ、柚子奉書巻、たたきごぼう、海老チリフリッター、若桃甘露煮



・和洋中与段重(3人前) 22,140円 全46品目 (縦17.0cm×横17.0cm×高さ5.2cm×4段)

和洋中の多彩な味わいをバランスよく揃えた与段重です。



(壺の重) 鶏八幡巻、田作り、ぶり照焼、味付数の子、紅白なます、味付いくら、山うど酢味噌味、味付ブロッコリー、伊達巻、海老旨煮、金柑甘煮

(貳の重) カシューナッツ飴炊き、ホタテとサーモン市松パイ包み、干あんず、エビチリソース煮、中華くらげ、胡瓜のゆずマリネ、さつま芋レモン煮、花餅紅梅、花餅白梅、笹巻茶巾、ビーフパストラミ

(参の重) 海老野菜テリーヌ、ベーコンチーズドック、レザンアルメット、若桃甘露煮、海老サラダ、合鴨スモーク、魚卵サラダ、スパイシーチーズ、スタフドオリーブ、ライブオリーブ、タコマリネ、スモークチキンジェノベーゼ風

(与の重) 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、レンコン煮、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、梅人参旨煮、市松かまぼこ、椎茸旨煮

2. 味わいギフト 概要

おせちと共に楽しみいただける、ギフト商品もご用意しました。

※①～③の商品が「開業35周年記念特別セット」の対象となります

①「カニ」生ズワイ蟹棒ポーション 10,800円

内容：カニ足（棒ポーション）800g（約40本）

殻をむき、食べやすく加工しました。ズワイ蟹の一番美味しいところをご自宅でお手軽にお楽しみいただけます。



②「フグ」天然トラフクちり鍋セット 10,800円

内容：天然トラフクちり 700g、ポン酢 250ml（ビン）、
もみじおろし 48g（16gX3）、鍋だし 55g1袋

本場下関入荷・加工の天然トラフグちり鍋セット。天然ならではのぷりぷりの食感と深みある味わいをご堪能ください。



③「牛肉」鳥取和牛肩ロース(すき焼き用) 10,800円

内容：鳥取和牛肩ロース 700g

第11回全国和牛能力共進会の第7区肉牛群で第1位に輝いた鳥取和牛。柔らかく上品なA4ランク以上の肩ロース肉をお届けします。



④「カニ」生ズワイ蟹セット 11,800円

内容：カニ爪・カニ足 1.8kg

鮮度を冷凍で閉じ込めたカニ爪・カニ足をセットでご用意。食べやすく、半むき身でお届けします。

⑤「カレー」ホテルグランヴィア大阪 オリジナルカレー 4,536円

内容：6箱入り スパイシービーフカレー・和風チキンカレー・キーマカレー 各2箱
ホテルグランヴィア大阪の総料理長の特製カレーがご家庭でお楽しみいただけます。

2. 予約受付 ①お電話（06-6347-1432 平日10:00～17:00）
②ファックス（06-7220-3403）
③ご来館（1・19階ホテル各レストラン）にて12月17日（月）まで承ります。
3. お届け おせち：12月31日（月）着で、ヤマト便にて配送いたします。
味わいギフト：12月29日（土）～12月30日（日）

■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：06-7220-3403
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：06-6347-1432