

【2019年 おせち料理】 予約受付スタート!

～新年の始まりは、ホテルのおせち料理で華やかに～

毎年恒例のホテルグランヴィア大阪監修のおせち料理。今年も彩り豊かな4種類をご用意しました。またJRホテルメンバーズの会員様は、WEBからのご予約で一般価格より10%割引の会員価格でご購入いただけ、さらにポイント付与もさせていただきます。

おせち料理



二〇一九年 ホテルグランヴィア大阪 監修



和洋中一段重

15,120円 (税・送料込)

全35品目 (2人前)

開業35周年を記念し、35品目の食材を盛合せた華やかなお重に仕上げています。

一般価格はこちら

会員価格はこちら

開業35周年を記念した

◆◆ こだわりの35品目 ◆◆



- | | | |
|----------------------------|------------------|----------------------|
| ・黒豆煮
金箔ぼかし | ・味付いくら | ・鮑煮 |
| ・紅白なます
たたきごぼう | ・きんとん
栗甘露煮 | ・かになます |
| ・赤花こんにやく旨煮
白花こんにやく旨煮 | ・市松かまぼこ | ・海老チリフリッター
ピリ辛小胡瓜 |
| ・花餅
白梅 | ・味付数の子 | ・チキンベッパー
テリーヌ |
| ・合鴨と
オレンジのパテ | ・紅鮭西京焼 | ・灯籠芋
レンコン煮 |
| ・鶏とホウレンソウの
金柑甘煮
テリーヌ | ・チキンマリネ | ・笹巻茶巾 |
| ・伊達巻 | ・タコマリネ
ライプオリブ | ・焼海老
味付ブロッコリー |
| ・中華くらげ
若桃甘露煮 | ・田作り | ・椎茸旨煮
たらこ旨煮 |

和洋中三段重

26,460円 (税・送料込)

全44品目 (3人前)

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。

一般価格はこちら

会員価格はこちら



和洋中与段重

22,140円 (税・送料込)

全46品目 (3人前)

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。

一般価格はこちら

会員価格はこちら



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品目の充実のラインナップです。



和洋中一尺参段重

35,100円 (税・送料込)

全56品目 (4人前)

一般価格はこちら

会員価格はこちら