

【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 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 テリーヌ 金柑甘煮	・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