



ホテルグランヴィア大阪

〒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
<https://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

報道関係各位

2020年8月26日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテルの味で贅沢に彩る、お正月 ホテルグランヴィア大阪 おせち料理 9月1日から予約受付開始

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 宮崎好弘）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料理長監修の「おせち料理」3商品の他、鳥取和牛すき焼き用などの「味わいギフト」を、2020年9月1日（火）からホテル内レストラン、オンラインショップ等において、予約受付を開始いたします。



ホテルグランヴィア大阪 54品目のおせち料理「和洋中一尺参段重」

今年は新型コロナウイルス感染拡大の影響もあり、外出を控え、自宅で家族とゆっくり年末年始を過ごす人も増加することが予想されます。

こうした中、当ホテルでは2名用の一段重から4名用の一尺参段重まで「様々なサイズを展開」し、伝統的な日本料理からホテルらしい趣向を凝らした洋食・中華まで「和洋中のメニューすべてが味わえる」「多くの種類」を叶えたおせち料理3種類をご用意いたします。

特に「和洋中一尺参段重」では、ホテル料理長が監修した「合鴨とオレンジのパテ」「スモークサーモンケッパ添え」「チーズオードブル」といった洋風オードブル、さらに鮑旨煮や有頭海老など豪華な海の幸も盛り込んだ全54品目の豊富な味わいをお楽しみいただけます。



総料理長 佐々田 京(ささだ たかし)

1986年 大阪ターミナルホテル（現ホテルグランヴィア大阪）入社
2003年 大阪21世紀協会（司厨士協会） 会長賞受賞
2004年 ボキューズドール2005 決勝進出
2008年 フランスにて修行
2019年 ホテルグランヴィア大阪 総料理長就任



和食統括料理長 津田 睦(つだ あつし)

料亭「菊水楼」や割烹「佐藤」などで経験を積み、ホテルニューオータニ大阪「城見」の副料理長を務める。

2006年 ホテルグランヴィア大阪入社
なにわ食彩「しずく」料理長就任
2008年 日本料理「浮橋」料理長就任
2012年 ホテルグランヴィア大阪 和食統括料理長就任

詳細は以下の通りです。（価格は全て税金・送料が含まれております。）

1. おせち料理 概要

・和洋中一尺参段重（4人前）

価格：35,640円

品数：全54品目

サイズ：縦20.0cm×横29.5cm×高さ5.0cm×3段

三段の重箱に、定番の数の子・黒豆煮などの縁起物食材に加え、ホテル料理長が監修した「合鴨とオレンジのパテ」「スモークサーモンケッパ添え」などの洋風オードブル、さらには鮑旨煮・有頭海老など全54種類の食材をふんだんに盛り込んだ豪華なラインナップです。大人数でも満足いただけるボリュームに仕上げました。



(老の重) 市松かまぼこ、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、若桃甘露煮、伊達巻、てり焼ほたて、にしん昆布巻、味付数の子、笹巻茶巾、海老旨煮、田作り、鮑旨煮、黒豆煮金箔ぼかし、スモークサーモンケッパ添え、海老サラダ、たらこ旨煮、蛸照焼

(式の重) 中華くらげ、豚角煮、さつまいも甘露煮、マリネサラダ、オクラの醤油漬わさび風味、紅白なます、味付いくら、柚子奉書巻、きんとん、栗甘露煮、花餅紅梅、花餅白梅、海老のチリソース（尾殻付き）、鰯照焼、金柑さわやか煮、ごぼう胡麻和え、杏子シロップ漬、花ちらし、さわら西京焼

(参の重) ショコラパウンド桜風味、安納いも、サーモンの彩りテリーヌ、タンドリーチキン、ごまポテト、北欧サラダ、ローストポーク、ミニッツチーズサーブ、スタフドオリーブ、ライブオリーブ、ヘルシーミート、タコマリネ、チキンマリネ、チーズオードブル、合鴨スモーク、ドライトマト赤ワイン煮、味付ロマネスコ、合鴨とオレンジのパテ

・和洋中一段重（2人前）

価 格：15,660円

品 数：全34品目

サイズ：縦28.3cm×横31.3cm×高さ4.6cm×1段

大き目の重箱に、縁起物食材と洋風・中華風食材をバランスよく盛り合わせた少人数向けおせちです。

約30cmサイズは食卓に存在感があり、一段でもボリュームたっぷりのおせちです。



・和洋中与段重（3人前）

価 格：23,220円

品 数：全40品目

サイズ：縦17.0cm×横17.0cm×高さ5.2cm×4段

和洋中こだわりの品を揃えた与段重は鮑煮やスモークサーモンなど、より華やかにリニューアルした人気のおせちです。



2. 味わいギフト 概要

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ギフト商品もご用意しました。

①生ズワイ蟹棒セット

価格：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天然トラフグちり鍋セット

価格：10,800円

内容：天然トラフグちり・あら 700g、
ポン酢 210ml（35ml×6）
もみじおろし 48g（16g×3）、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鳥取和牛肩ロース（すき焼き用）

価格：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生ズワイ蟹セット

価格：11,880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ホテルグランヴィア大阪 オリジナルカレー

価格：4,860円

内容：スパイシービーフカレー 6箱入

ホテルグランヴィア大阪の総料理長監修のビーフカレーがご家庭でお楽しみいただけます。



3. 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、またはホテルフロント）にて12月15日（火）まで承ります。

④オンラインショップ（ホテルホームページ <https://www.granviaosaka-ticket.com/>）からもご注文いただけます。

4. お届け日

お せ ち：12月31日（木）着

味わいギフト：12月29日（火）～12月30日（水）着



JR-West Hotels

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定いたしました。私たちは新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について、詳しくはこちらをご覧ください。



■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／藤川春菜 御影早季

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：h_fujikawa@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 TEL：06-6344-1235（代）