



News Release

報道関係各位

2021年8月25日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

温めて食べられるメニューが新登場！
ホテルの匠が監修したおせち料理で贅沢な時間を。
ご予約開始：2021年9月1日(水)

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）では、和洋の豊富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」のほか、ズワイ蟹やすき焼き用の鳥取和牛などの「味わいギフト」を、2021年9月1日（水）からホテル公式オンラインショップ、ホテル内レストラン等において、予約受付を開始いたします。

今回新たな試みとして、一般的に常温で召し上がられるおせち料理に、温めることで、より美味しくお召し上がりいただけるメニューを「和洋三段重」に取り入れました。総料理長 佐々田の味を再現した「牛ほほ肉の煮込み」、奥深い味わいの「ふかひれすっぽん煮」の2品は、小分けをした容器のまま、電子レンジで温めることが可能です。また、ホテルならではの高級感をご家庭で堪能いただけるよう、フランス料理の王道であるマリネした豚肉などを鶏肉に詰めた「チキンガランティン」、じっくりと火を入れた「パテドカンパーニュ」、天然チョウザメの「アメリカ産 キャビア」など全41品目のラインナップです。

その他、36品目の少人数向け「和洋一段重」、ご家族向けの42品目の「和洋与段重」など、3種類のサイズを揃え、新年の食卓を華やかに彩ります。



【総料理長 佐々田監修】41品目のおせち料理「和洋三段重」

商品詳細は以下の通りです。(価格は全て税金・送料込み)

◆おせち料理 お届け日：12月31日(金)

1. 和洋三段重

価格：37,800円

品数：41品目 3人前

サイズ：縦 19.5cm×横 19.5cm×高さ 5.3cm×3段

ホテルの匠 総料理長 佐々田が監修したおせち料理。
赤ワインで煮込んだ深い味わいの「牛ほほ肉の煮込み ブルゴーニュ風」と、食感とコクを感じられる「ふかひれすっぽん煮」は、容器のまま温めることが出来る新スタイルです。



ホテルグランヴィア大阪総料理長
佐々田 京(ささだ たかし)



牛ほほ肉の煮込みブルゴーニュ風



ふかひれすっぽん煮

壺の重 <全 12 品> 茶ぶり海鼠、にしん昆布巻、子持ち昆布、田作り、味付いくら、鶏肝松風、からすみ、ロブスター旨煮、鮑旨煮、貝柱の燻製、サーモン小川、ふかひれすっぽん煮
式の重 <全 13 品> 渋皮煮、手まり麩、若桃甘露煮、鰻八幡巻、鱈照焼、黒豆煮金箔ぼかし、海老旨煮、紅白なます、網笠柚子、北欧サラダ、味付数の子、市松かまぼこ、伊達巻
参の重 <全 16 品> タコマリネ、スタフドオリーブ、ライブオリーブ、パテドカンパーニュ、チキンガランティン、海老サラダ、ボイル海老ジェノベーゼソース、アメリカ産キャビア、海鮮グリーンサラダ、スモークサーモン レモン&ケッパー、牛ほほ肉の煮込み ブルゴーニュ風、オレンジ煮、合鴨スモーク、ピクルス、レザンアルメット、金山寺味噌フォアグラテリーヌ

2. 和洋一段重

価格：16,740円

品数：36品目 2人前

サイズ：縦 29.7cm×横 29.7cm×高さ 4.9cm×1段

旨味を閉じ込めた「ロブスター香味焼」をメインに、縁起物の定番和風メニューと「チキンガランティン」や2種類の「テリーヌ」などの洋風食材の二名様向けおせち料理です。



3. 和洋与段重

価格：24,300円

品数：42品目 3人前

サイズ：縦 17.5cm×横 17.5cm×高さ 4.9cm×4段

お酒に合う「ローストビーフ」や「柚子風味メさば」と、素材の甘みをいかした「黒豆」「鳴門芋きんとん」など、幅広い年齢層に合わせたメニュー内容のおせち料理です。



◆味わいギフト お届け日：12月29日（水）～12月30日（木）

家族が集まる食卓にぴったりの「蟹」「フグ」「和牛肉」などのギフト商品もございます。

1. 生ズワイ蟹棒セット

価格：14,040円

内容：カニ足（棒ポーション）800g（約40本）

殻をむき、食べやすく加工したズワイ蟹。

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 55g

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の柔らかく上品なA4ランク以上の肩ロース肉です。



◆多様な予約方法 予約締め切り12月15日（水）まで

- ①ご来館予約 1階・19階のホテルレストラン または、ホテルフロント（19階）
- ②WEB予約 ホテル公式オンラインショップ (<https://www.granviasaka-ticket.com/>)
- ③電話予約 06-6347-1432（平日10:00～17:00）
- ④FAX予約 06-7220-3403

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、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge（衛生管理・対策マーク）」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You（トラスト・ユー）」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／御影早季・藤川春菜

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：s_mikage@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）