NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア大阪

２０２３年８月２９日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

久しぶりに家族で集まるお正月！
ホテルらしい高級感と、幅広い世代で愉しめるごちそう
ホテル監修 開業４０周年記念「おせち料理」を販売
２０２３年９月１日（金）ご予約開始

株式会社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　森本昌弘）では、ホテル開業 40 周年を記念して、おせち料理の品目を昨年より増やし、和洋中の彩り豊か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」のほか、天然トラフグや鳥取和牛などの「味わいギフト」を、２０２３年９月１日（金）からホテル公式オンラインショップまたは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。

特におすすめは、品数５０品目の豪華なおせち料理「和洋中三段重」です。ご家庭でも本格的なホテルの上質なお料理をご堪能いただけるよう、旨味を閉じ込めながらじっくりと火を入れた「パテドカンパーニュ」や、フランス料理の定番をアレンジした「黒豆入りチキンガランティン」に加え、オマールクローミートや鮑、ホタテ貝柱など海鮮食材もにぎやかに盛合せます。ワインやシャンパンなどの洋酒やビール、日本酒にも合うメニューをお楽しみいただけます。

その他、少人数向けでありながらも、４０品目を揃えた「和洋中一段重」や、お子様から大人までご家族で楽しめるメニューを取り入れた４２品目の「和洋中与段重」など、３種類のサイズを揃え、新しい年の幕開けにふさわしいおせちに仕上げました。

また、ホテル公式オンラインショップでご注文いただくとおせち料理の３種類は１０％割引になり、大変お得にご購入いただけます。

５０品目の豪華おせち「和洋中三段重」

© 2023HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.

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（日）

１．和洋中三段重

価　格：３５，１００円（WEB予約で、３１，５９０円）
品　数：５０品目（３～４人前）
サイズ：縦　１９．５cm×横　２５．５cm×高さ　５．２cm×３段
「フォアグラムース」、「テリーヌ」などホテルらしい洋食材と正月らしい和風食材をバランスよく盛合せ、昨年より５品目増えた豪華５０品目の高級感あるおせち料理に仕上げました。
「パテドカンパーニュ」は、軽めのスパイシーな赤ワインを合わせていただくのがおすすめです。

●壱の重 <全１４品>　伊達巻、梅ちらし、鮑旨煮、梅人参旨煮、明太風味サラダ、北欧サラダ、黒豆煮金箔、スモークサーモントラウト、ロブスター旨煮、田作り、紅鮭小川巻、鰤照焼、市松かまぼこ、若桃甘露煮
●弐の重 <全２０品>　赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、味付数の子、真蛸マリネ、スタフドオリーブ、焼湯葉巻、花餅白梅、花餅紅梅、海老サラダ、菜の花辛子和え、赤魚西京焼、紅白なます、味付いくら、鳴門芋きんとん、渋皮栗甘露煮、牛肉の笹包み、にしん昆布巻、トンポーロ、筍ビビンバ、海老チリフリッター
●参の重 <全１６品>　ソーセージのブリオシュ包み、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、ホタテ貝柱燻製、パテドカンパーニュ、オマールクローミートレモンペッパー味、黒豆入りチキンガランティン、コルニションピクルス、合鴨スモーク、スモークサーモントラウトのホウレン草クレープ、ミニトーストプレーン、合鴨とオレンジのパテ、イベリコ豚ペッパーロール、フォアグラムース、杏子さわやか煮、ドライトマト赤ワイン煮、ショコラテリーヌ

２.和洋中一段重

価　格：１６，７４０円（WEB 予約で、１５，０６６円）
品　数：４０品目（２～３人前）
サイズ：縦　２８cm×横　３１cm×高さ　４．６cm×１段
少人数向けでありながら和洋中の食材を使用し、昨年よりも４品目増えた４０品目で「鮑の旨煮」や「黒豆入りチキンガランティン」など、人気メニューも楽しめる彩り豊かなおせち料理です。日本伝統の縁起物食材「味付数の子」や「鰤照焼」は辛口の日本酒にぴったりです。

３.和洋中与段重

価　格：２４，３００円（WEB 予約で、２１，８７０円）
品　数：４２品目（３～４人前）
サイズ：縦　１８cm×横　１８cm×高さ　５．３cm×４段
お子様にも食べやすい「海老マヨフリッター」や「ソーセージのブリオッシュ包み」は、ビールやハイボールのお供にも最適です。昨年より２品目増えた４２品目でボリュームもあり、家族が集まるお正月を華やかに演出します。

© 2023HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.

◆味わいギフト　お届け日：１２月２９日（金）～３０日（土）

１．天然トラフグ刺身セット

価格：１０，８００円
内容：天然トラフグ刺身　１００ｇ、天然トラフグ皮　５０ｇ、ポン酢　１５０ｍｌ（瓶入り）、もみじおろし　５ｇ×３
本場下関入荷・加工の天然トラフグ刺身セットです。職人が菊盛りで盛りつけたお刺身は見た目も美しく、噛めば甘味が広がります。

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６００ｇ、ポン酢２５０ｍｌ（瓶入り)鍋だし５５ｇ×１袋、もみじおろし５ｇ×４
天然ならではのぷりぷりの食感と希少部位も含めた７つの部位の深みある味わいをご堪能ください。

３．生ズワイ棒蟹セット

価格：１０，８００円
内容：カニ足（棒ポーション）約１ｋｇ（約４０本）
殻をむき、食べやすく加工したズワイ蟹。一番美味しい部分をご自宅でお手軽にお楽しみいただけます。

４．鳥取和牛肩ロース

価格：１１，８８０円
内容：鳥取和牛肩ロース　７００g
鳥取和牛の特長である霜降りの入った柔らかく上品な旨みのお肉は、しゃぶしゃぶやすき焼きにおすすめです。

◆予約方法　締め切り１２月１５日（金）まで

１．【オンラインショップでのおせち料理のご購入は１０％割引に！】
　ＷＥＢ予約：ホテル公式オンラインショップ（https://www.granviaosaka-ticket.com/）
２．ご来館予約：１階・１９階のホテルレストランにて承ります。

◆ＪＲホテルメンバーズ会員・ＷＥＳＴＥＲ会員様にはお得な会員価格とポイント付与も！

１．おせち料理のご購入で１０％割引いたします。※味わいギフトは割引対象外です
２．おせち料理・味わいギフトのご購入金額に応じてポイントを付与いたします
　※ポイント付与は２０２４年１月末予定

会員プログラムの詳細につきましては、下記ＱＲコードよりご覧ください。

JR HOTEL MEMBERS　WESTER ポイント

■このリリースに関するお問い合わせ先
株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部
TEL：06-6347-1432　FAX：06-7220-3403
担当者名　田中　七瀬　E-mail:n_tanaka@hgo.co.jp
藤川　春菜　E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先（平日 10:00～17:00）
ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 フードプロデュース事業課　TEL：06-6347-1432

株式会社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: 06-6344-1130　https://www.granvia-osaka.jp

© 2023HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.