

2026 年 6 月 24 日

報道関係各位

和歌山ターミナルビル株式会社

和歌山的美食を堪能する「紀州会席」を
日本料理「毬」にて 7 月より提供開始
～観光や贅沢な休日に最適な「夕食付き宿泊プラン」も同時販売～

ホテルグランヴィア和歌山（和歌山県和歌山市、代表取締役社長 武田雅夫）は、日本料理「毬」にて、和歌山県産食材と郷土の味を散りばめたコース「紀州会席」をご用意しております。

地元の味を五感で堪能していただくため、鮎や鰻、熊野牛をはじめ、湯浅醤油や金山寺味噌などを用いた会席料理に仕立てました。

さらに本会席の提供に合わせ、和歌山市内観光や計画的なホテルステイをゆったりとお楽しみいただける、1泊2食（夕食・朝食）付きの宿泊プランもご用意いたしました。夕食の余韻に浸りながら寛ぎの客室へと直行し、翌朝はホテルこだわりの朝食から始まる、お腹も心も満たされる贅沢なひとときを提案いたします。



概要は以下の通りです。

- 【提供時間】 11:30～21:00(最終入店19:00) ご利用時間：2時間
完全予約制 ※ご利用日の7日前までにご予約をお願いします。
- 【人 数】 2名様からご予約承ります
- 【場 所】 5階 日本料理毬
- 【定休日】 月曜日・火曜日
- 【お問合せ】 電話：073-425-7711(10:00～18:00)

【紀州会席】	¥15,000	※8月31日(月)までの献立一例
先 附	〈和歌山県産〉足赤海老・美味酢ジュレ掛け	
煮物椀	〈和歌山県産〉鱧出汁仕立て	
向 附	〈一部和歌山県産〉鮮魚四種盛り・◆湯浅醤油	
焼き八寸	◆緒方の鮎塩焼き・◆金山寺味噌山葵・季節の八寸	
強 肴	◆熊野牛ロースステーキ・ステーキソース	
留 肴	〈和歌山県産〉伊佐木おろし煮	
食 事	釜炊き新生姜ご飯	
香の物	◆2種(しそ小梅・紀の川漬け)	
留 椀	赤出汁	
水菓子	季節の果物	

◆和歌山の郷土料理または名品

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。
 ※季節により献立が異なります。詳細はホームページをご確認ください。



【南紀白浜で育つ鮎「山形 F1（緒方の鮎）」】

山形県の最上川に生息する天然鮎を人工授精させて育てる、天然に限りなく近いとされる品種「山形 F1」。この鮎を山形県外に持ち出す許可を唯一得たのが、和歌山・南紀白浜にある「OGATA 養殖技術研究所」です。遊泳能力が生み出す、細長くシュッとした美しい姿が特徴。きめ細かくまろやかな身質と、甘みをご堪能いただけます。



【和歌山が誇る歴史あるブランド黒毛和牛「熊野牛」】

紀州の清らかな水と豊かな自然に囲まれて育った、和歌山屈指のブランド和牛「熊野牛」。独自のきめ細やかな霜降りと、まろやかで上品な脂の甘みが特徴です。口に入れた瞬間にとろけるような柔らかさと、コクをお楽しみいただけます。



【上質な時間を約束する、完全予約制の「掘りごたつ個室」】

特別な日のご会食やご接待、ご家族の集まりに最適な、完全予約制の個室をご用意しております。
 足元をゆったりと伸ばしてお寛ぎいただける「掘りごたつ」仕様の和空間で、周囲を気にせず至福のひとときをお過ごしいただけます。

【お食事の後は心ゆくまで寛ぐホテルステイへ。和歌山を巡る計画的な休日を】

「日本料理 毬」での丁寧に仕立てられた夕食を堪能した後は、そのままホテルの客室で心地よい眠りへ。歴史と自然が調和する和歌山市内の観光拠点として、また、忙しい日常から離れてホテルでゆったり過ごす時間として、計画的な大人の休日をプロデュースしてみませんか。

朝から夜まで上質な体験が叶うホテルステイで、心も体も満たされる旅をお届けいたします。

<1泊1室2名利用>※1泊2食付き

- ・スタンダードダブル (2名1室) ¥46,500～
- ・スタンダードツイン (2名1室) ¥48,500～

<ご予約 URL>

<https://go-granvia-wakayama.reservation.jp/ja/plans/10195262>



※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※写真は全てイメージです。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS

P WESTER ポイント

**■このリリースに関するお問い合わせ先**

和歌山ターミナルビル株式会社／ホテルグランヴィア和歌山

TEL：073-425-7712 FAX：073-428-2428

担当者名：営業部 中山美佳 E-mail: m-nakayama@granvia-wakayama.co.jp