

報道関係各位

2026 年 9 月 10 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

JR西日本ホテルズおせち 2026年9月10日(木)より予約受付開始

～日頃の感謝を込めて、和洋折衷の美味を詰め込んだおせちをお届け～

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発(京都府京都市下京区、代表取締役社長 坪根英慈)が展開するJR西日本ホテルズの8ホテルは、毎年ご好評いただいている「JR西日本ホテルズおせち」の予約受付を2026年9月10日(木)より開始いたします。



今年のJR西日本ホテルズのおせちは、新年を迎える特別な日に、日頃よりホテルをご愛顧いただいているお客さまへ、おせちを通じて感謝の気持ちをお届けしたい——そんな想いを込めて、和食・洋食のスペシャリストが食材や味付けなど細部にまでこだわり監修しました。「食のディステーションホテル」ならではの高いクオリティと華やかな食材の数々で、晴れやかな新年の食卓にふさわしい和洋折衷のおせちに仕上げております。

和の重には、正月の伝統を大切にしたい祝い肴や縁起物をはじめ、金目鯛西京焼、蝦夷あわび柔らか煮、長崎県産からすみなど、上質な味わいを彩り豊かに詰め合わせました。おすすめの「蝦夷あわび柔らか煮」は、鮑を甘辛い出汁でやわらかく煮込んだ一品です。また、新春を祝う縁起の良い「金目鯛」は、西京味噌でふっくらと焼き上げました。

洋の重には、華やかな洋の美味を盛り込みました。毎年お客さまよりご好評をいただいているシェフおすすめの定番メニューに加え、海老スモーク キャロットラペやクリームチーズの生ハム巻など、新たな品々も取り揃えています。「牛ホホ肉赤ワイン煮込み」は、牛ホホ肉を赤ワインでじっくり煮込み、口の中でほろりとほどけるような食感に仕上げました。「十勝ハーブ牛のローストビーフ」は、肉本来の濃厚な旨味をお楽しみいただける一品です。新春の食卓を彩る、満足感のある内容に仕上げました。

本商品は、急速冷凍により旨味と鮮度を閉じ込め、美味しさを保ったままお届けします。ご自宅用はもちろん、ご実家や大切な方への贈り物にもおすすめです。

また、おせち料理との組み合わせを楽しめる「ワイン3本セット」も販売いたします。フランス各地のワインを厳選した「MAIAM WINES」の白・ロゼ・赤の3種類を、グラス一杯分の100mlボトルでご用意しました。おせちと一緒に、ぜひご自宅でお楽しみください。

美味しさと安心を届ける 3つのこだわり

1. 和も洋も楽しめて、幅広い世代におすすめ

祝い肴や縁起物などの伝統の味わいから、華やかな洋の逸品まで、多彩なお料理を詰め合わせました。和も洋も少しずつ楽しめるため、お子様からご年配の方まで幅広い世代で味わいやすいおせちです。

2. ホテルならではの贅沢な味わい

ローストビーフをはじめ、新年の食卓を華やかに彩るこだわりの品々を詰め合わせました。ホテルならではの上品な味わいを、ご自宅でゆっくりお楽しみいただけます。

3. 冷凍だから美味しさそのまま、全国配送※で贈り物にも便利

急速冷凍により、旨味と鮮度を閉じ込めてお届けします。冷凍だからこそ品質を保ちやすく、美味しさも安心感もそのまま。全国配送にも対応しているため、ご自宅用はもちろん、ご実家や大切な方への贈り物にもおすすめです。 ※北海道・沖縄県・その他離島・諸島を除く。

JR 西日本ホテルズおせち 和洋二段 概要

【予約受付期間】

2026年9月10日（木）～12月11日（金）

※2026年11月12日（木）までのご予約で、早期割引価格でご購入いただけます。

【お届け日】

2026年12月30日（水）

※配送エリア：北海道・沖縄県・その他離島・諸島を除く国内各地

※配送時間のご指定は承っておりません。

【価格】

一般価格：¥30,000 一般早期割引価格：¥29,000

会員価格：¥28,500 会員早期割引価格：¥28,000

※会員価格は、JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員が対象です。

【お品書き】**■和の重**

鰻八幡巻、金目鯛西京焼、蝦夷あわび柔らか煮、完熟金柑蜜煮、合鴨醤油たれ、蛸足割烹煮、丁呂木、のどぐろ甘酢漬、紅白なます、有頭えび旨煮、よもぎ麩オランダ煮、柚子伊達巻、きんとん、渋皮栗甘露煮、黒豆蜜煮金箔、数の子、いくら醤油漬、烏賊松笠雲丹焼、たたき牛蒡、田作り、長崎県産からすみ

**■洋の重**

トマト紅白テリーヌ湯葉巻、トリュフバターパン、牛ホホ肉赤ワイン煮込み
タンスモーク 菜の花ガーリック カクテルオニオン、
赤と黄のパプリカ スタフドオリーブ添え、海老スモーク キャロットラペ、
ロマネスコのマリネ、ペッパードロップ、
スモークサーモン ケーパーとケーパーベリー 数の子レモンサラダ、
十勝ハーブ牛のローストビーフ、きのこのテリーヌ・ド・カンパーニュ、
クリームチーズの生ハム巻き、ドライトマト赤ワイン煮、コルニション



【販売ホテル】

ホテルグランヴィア 京都/大阪/和歌山/岡山/広島
ホテルヴィスキオ 尼崎/富山
奈良ホテル

【特設ページ】

<https://jrwest-hotels.jp/osechi/2027/>

ワイン 3 本セット (100ml×3 種) 概要

【予約受付期間】

2026 年 9 月 10 日 (木) ~ 12 月 11 日 (金)

【お届け日】

2026 年 12 月 30 日 (水)

※配送エリア：北海道・沖縄県・その他離島・諸島を除く国内各地

※配送時間のご指定は承っておりません

【価格】

一般価格：¥9,000

会員 (JR ホテルメンバーズ・WESTER) 価格：¥8,500



【ワイン内容】 MAIAM WINES

[白ワイン] シャブリ・プルミエ・クリュ ヴォグロ / ドメーヌ・デュ・シャルドネ

白桃や洋梨を思わせる果実の風味に、白い花の香り。なめらかな酸味と豊かなミネラル感、旨味を伴う味わいが、余韻が長く続きます。

[ロゼワイン] コート・ド・プロヴァンス / シャトー・レ・クロ

バラの花びらのように淡く美しい色合い、赤系果実や柑橘のアロマ、口に含んだ瞬間に広がるフレッシュかつジューシーな味わい。

[赤ワイン] オー・コート・ド・ボース / ルイ ノーダン

ラズベリーやブルーベリー、紅茶の香り、シルキーなタンニンとしなやかな酸味のバランス、赤い果実の豊かな風味が広がります

《MAIAM WINES》

グラス一杯の幸せ®を、あなたに。

たった一杯だからこそ、上質で美味しいワインをゆっくり味わってほしい。100ml の美しいガラス瓶に詰められたグラス一杯分のワインは、特許を取得した技術で生産者から直接仕入れたワインをボトルリングしております。

時間の経過によった味わいを損ねることなく、通常のワインボトルと同じようにお楽しみいただけます。

【販売ホテル】

奈良ホテル

【申し込みフォーム】

<https://inquiry.talkappi.com/?f=westjr-narahotel-hp&id=2236446bfb2254d8>

※表示料金には、消費税・送料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 西日本ホテルズについて】**

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在 5 ブランド、13 ホテル（4,407 室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

※JR 西日本ホテルズ公式ウェブサイトの URL が変更となりました。<https://jrwest-hotels.jp/>

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発/営業戦略部

TEL：06-7655-1600 FAX：06-7655-1700

担当者名：矢野 E-mail：n_yano@granvia-kyoto.co.jp

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

〒600-8216 京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル JR 京都駅中央口

TEL: 075-344-8888 FAX: 075-344-4400 <https://jrwest-hotels.jp>