

2022年8月30日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

昨年好評の温めて食べられるメニューも再登場！
WEBからのご予約で10%割引に。
ホテルの匠が監修した「おせち料理」を販売
2022年9月1日（木）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、毎年ご好評をいただいている和洋中のバラエティ豊かなお料理を詰め合わせた、ホテルグランヴィア大阪総料理長監修の「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、2022年9月1日（木）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。

45品目の豪華なおせち「和洋中三段重」には、昨年ご好評をいただいたホテルグランヴィア大阪総料理長の佐々田が手掛けた「牛ほほ肉の煮込み」や、奥深い味わいの「ふかひれすっぽん煮」を取り入れました。この2品は、電子レンジで温めることでより美味しく召し上がっていただけます。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、マリネした豚肉などを鶏肉に詰めたフランス料理の王道である「チキングランティン」、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」など、ワインやシャンパンにも合う洋風メニューもごございます。

その他、36品目を揃えた少人数向けの「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40品目の「和洋中二段重」など、3種類のサイズを揃え、新年をお祝いするのにぴったりの贅沢おせちに仕上げています。

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。



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（土）

1. 和洋中三段重

価格：35,100円（WEB予約で、31,590円）

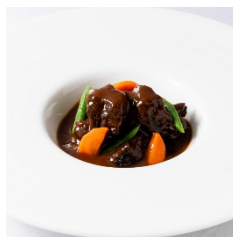
品数：45品目（3～4人前）

サイズ：縦 19.5cm×横 25.5cm×高さ 5.2cm×3段

温めて食べるおすすめの2品に加え、フォアグラムース・パテドカンパーニュなどの洋風食材と、正月らしい和風食材をバランスよく盛合せた高級感のあるホテルらしいおせちに仕上げています。



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)



＜温めて食べる＞
「牛ほほ肉の煮込み ブルゴーニュ風」
赤ワインとフォン・ド・ヴォーでゆっくりと煮込み、深みのある味わいに仕上げます。



＜温めて食べる＞
「ふかひれすっぽん煮」
高級食材のふかひれを、コクのあるすっぽんの出汁で煮込んだ一品。

- 壱の重 <全14品> 伊達巻、梅さらし、田作り、カレイ西京焼、紅鮭小川巻、鰯照焼、鳴門芋きんとん、渋皮栗甘露煮、ロブスター旨煮、ふかひれすっぽん煮、味付数の子、トンポーロ、市松かまぼこ、若桃甘露煮
- 貳の重 <全17品> 赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、焼湯葉、鮑旨煮、北欧サラダ、明太風味サラダ、黒豆煮金箔、海老艶焼、紅白なます、味付いくら、タコマリネ、ライブオリーブ、スタフドオリーブ、菜の花の辛子和え、海老サラダ、錦糸きぬた巻、カジキマリネ
- 参の重 <全14品> 合鴨スモーク、ソーセージのブリオシュ包み、チキンガランティン、スモークサーモン、ショコラテリーヌ、オマールクロミートレモンペッパー味、パテドカンパーニュ、牛ほほ肉の煮込みブルゴーニュ風、ミニトーストプレーン、フォアグラムース、イベリコ豚ペッパーハム、ドライトマト赤ワイン煮、合鴨とオレンジのパテ、コルニションピクルス

2. 和洋中一段重

価格：16,200円（WEB予約で、14,580円）

品数：36品目（2～3人前）

サイズ：縦 28.3cm×横 31.3cm×高さ 4.6cm×1段

縁起物の食材に加え、鮑旨煮や数の子などの華やかなメニュー、チキンガランティンやソーセージのブリオシュ包みなどのこだわりの洋食を詰め込みました。



3. 和洋中与段重

価格：23,760円（WEB予約で、21,384円）

品数：40品目（3～4人前）

サイズ：縦 17.5cm×横 17.5cm×高さ 4.9cm×4段

本来の味を生かして甘みを抑えた鳴門芋きんとんや黒豆煮などに、お酒に合うメニューを加えた与段重です。3～4名様分のボリュームがあり、家族が集まるお正月におすすめです。



◆味わいギフト お届け日：12月29日（木）～30日（金）

1. 生ズワイ棒蟹セット

価格：16,200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。一番美味しい部分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 600g、ポン酢 250ml（瓶入り）

鍋だし 55g×1袋、もみじおろし 5g×4

本場下関入荷・加工の天然トラフグちり鍋セットです。

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：11,880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。



4. ホテルグランヴィア大阪 スパイシービーフカレーセット

価格：4,860円

内容：6箱入り

ホテルグランヴィア大阪の総料理長の特製カレーをご家庭でお楽しみいただけます。



◆予約方法 締め切り12月15日（木）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。



■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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 御影 早季 E-mail: s_mikage@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>