



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:06-6347-1418

<http://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

報道関係各位

平成28年8月24日

(株)ホテルグランヴィア大阪

長期連休の取りにくい次の年末年始は、“自宅でゆっくり”がトレンドの予感。

ホテルグランヴィア大阪 おせち料理 9月1日より予約受付開始

【受付期間】平成28年9月1日(木)～12月15日(木)

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 河合信夫）は、和洋中の様々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4種を、平成28年9月1日（木）より1・19階レストラン等において、予約受付を開始いたします。



ホテルグランヴィア大阪 60品目のおせち料理
「和洋中一尺参段重」

日本の伝統文化であるおせち料理。しかし近年では、品数も必要で手間ひまのかかる料理も多いことから、“手作りはせず、購入する”という意見が半数以上を占めるといった調査結果も現れています。

昨年のおせち料理では“三段重”“中価格帯”“和洋折衷”のキーワードが注目されていましたが、購入者の増加や利用シーンの多様化に加え、今年は長期連休の取りにくさもあり、「洋風や中国風のおせち」「食材にこだわるなど、体にやさしいおせち」「お一人向けや少人数用のおせち」「地域色をいかしたおせち」など、より細かいニーズに対応する、幅広い商品が登場すると予想されます。

こうした中、当ホテルでは、2名用の一段重から4名用の三段重まで「様々なサイズを展開」し、伝統的な日本料理からホテルらしい趣向を凝らした洋食・中華まで「和洋中のメニューが全て味わえる」「少量多品種」のおせち料理4種を用意いたします。

特に、ローストポーク、合鴨スモークといった洋食や、黒豆煮や数の子、田作りなど伝統のおせちに欠かせない和食、ピリ辛小胡瓜や海老チリフリッターなどの中華を詰め合わせた「和洋中一尺参段重」は、これまで当ホテルが販売したおせち料理で最高の60品目を揃えた一品です。

また、地方へおせちを贈りたいというニーズも受け、今年も宅配にてお届けいたします。

詳細は以下の通りです。

1

1. おせち料理 概要

(※料金は全て税金・送料込み)

・和洋中一尺参段重(四人前) 全60品目

34,560円

三段の重箱に、ローストポークやミートローフ、合鴨スモーク、梅くわいなど60種類の食材を華やかに盛り込み、ボリューム満点に仕上げています。

(縦20cm×横29.5cm×高さ4.6cm×3段)



(一の重)

黒豆煮、金箔ぼかし、ずんだサラダ、たらこ旨煮、紅鮭西京焼、笹巻茶巾、味付数の子、煮海老、田作り、鮑やわらか煮、チーズオードブル、ひょうたん漬、梅くわい、菜の花辛子和え、伊達巻、いか松笠雲丹焼、割竹うにテリーヌ

(二の重)

合鴨スモーク、干あんず、きんとん、栗甘露煮、味付バイ貝、紅鮭スモークマリネ、スモークシュリンプ、タンドリーチキンスライス、柚子柿棒書、たたきごぼう、ミニッツチーズサーブ、紅白なます、味付いくら、ローストポーク、小鯛ひしお焼、金柑甘煮、ぶり照焼、穂付筍煮、空豆甘煮、椎茸旨煮、てまり湯葉、梅人参旨煮

(三の重)

豚角煮、海老サラダ、タコサラダ、味付ブロッコリー、ドライトマト、ミートローフ、ビーフパストラミ、香味焼鶏、若桃甘露、かになます、いか松笠白焼、海老チリフリッター、ピリ辛小胡瓜、ココアパウンド桜、ココアパウンド抹茶、てまりもち、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、赤かまぼこ、白かまぼこ、梅麩甘煮

・和洋中一段重(二人前) 全36品目

14, 580円 (縦28.3cm×横31.3cm×高さ4.6cm×1段)
前年人気のメニューに新たな内容を加え、迫力ある重箱に盛り込んだ、少人数に最適な一段重です。

合鴨とオレンジのパテ、チーズオードブル、若桃甘露、ミートローフ、タンドリーチキンスライス、ハウレンソウと鶏のテリーヌ、金柑甘露、焼海老、伊達巻、アカニシ貝串、椎茸旨煮、灯籠芋、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、てまり湯葉、笹巻茶巾、市松かまぼこ、味付数の子、かになます、花餅紅梅、花餅白梅、たら煮、田作り、中華くらげ、鮑やわらか煮、海老チリフリッター、ぶり照焼、黒豆煮、いか松笠白焼、金箔ぼかし、たたきごぼう、紅白なます、味付いくら、味付ブロッコリー、きんとん、栗甘露煮



・和洋中三段重(三人前) 全43品目

25, 920円 (縦19.6cm×横19.6cm×高さ5.3cm×3段)

- (一の重) 合鴨とオレンジのパテ、ココアパウンド桜、若桃甘露、ビーフパストラミ、海老サラダ、豚角煮、海老ショーフロー、味付ブロッコリー、チーズオードブル、じゃが丸チーズ、合鴨スモーク、中華くらげ
- (二の重) 紅白なます、味付いくら、干あんず、たたきごぼう、鮑やわらか煮、磯の香、味付数の子、田作り、黒豆煮、金箔ぼかし、えび艶焼、イカ白焼、柚子奉書巻、ぶり照焼、紅白梅松葉、きんとん、栗甘露煮
- (三の重) たこ照焼、根菜オランダ豆腐、にしん昆布巻、穂付筍煮、椎茸旨煮、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、伊達巻、市松かまぼこ、カニ爪、鶏のテリーヌ、北欧サラダ、てり焼ほたて、海老チリフリッター



・和洋中与段重(三人前) 全47品目

21, 600円 (縦17cm×横17cm×高さ5.2cm×4段)

- (一の重) 根菜オランダ豆腐、鶏八幡巻、田作り、味付数の子、金柑甘露煮、紅白なます、味付いくら、梅麴甘露煮、菜の花辛子和え、味付バイ貝、ぶり照焼、海老旨煮、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮
- (二の重) エビのチリソース煮、中華くらげ、笹巻茶巾、チーズオードブル、てり焼ほたて、いか松笠雲丹焼、ミニッツチーズサブ、花餅紅梅、花餅白梅
- (三の重) たたきごぼう、さんま黄金漬、海老相生巻、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮、市松かまぼこ、伊達巻、てまり湯葉、灯籠芋、椎茸旨煮
- (四の重) ハウレンソウと鶏のテリーヌ、マリネチキン、干あんず、さつま芋レモン煮、若桃甘露、ビーフパストラミ、合鴨スモーク、じゃが丸チーズ、味付ブロッコリー、ドライトマト、玉子のプチテリーヌ、スタフドオリーブ、ライブオリーブ



2. 予約受付 ①お電話(06-6347-1408)、②ファックス(06-6347-1418)、③ご来館(1階・19階ホテル各レストラン)にて12月15日(木)まで承ります。

3. お届け 12月31日(土)着で、ヤマト便にて配送いたします。

■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 広報担当/高田佳江
〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-6347-1418
E-mail: k_takata@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 おせち係 TEL: 06-6344-1235 (代)