

News Release

「令和」はじめてのお正月！ホテルオリジナルおせち料理で豪華にお祝い！

フランス共和国「農事功労章シュヴァリエ」受章者 JR 西日本ホテルズ総料理長 佐藤伸二監修

「ホテルグランヴィアおせち」

9 月 2 日より予約受付開始

【受付期間】 2019 年 9 月 2 日(月)～12 月 13 日 (金)

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発(京都市下京区、代表取締役社長 湊 和則)は、JR 西日本ホテルズ総料理長 佐藤伸二が監修した「ホテルグランヴィアおせち」を、JR 西日本ホテルズの『グランヴィア』ブランド全 5 ホテル(京都・大阪・和歌山・岡山・広島)の共通商品として、本年 9 月 2 日(月)から予約販売の受付を開始します。

今回で販売 6 年目となる「ホテルグランヴィアおせち」は、三段重の「謹製おせち」と二段重の「和洋おせち」2 種類をご用意しました。フレンチのスペシャリストとして名誉あるフランス共和国 農事功労章 シュヴァリエを受章した佐藤伸二が監修し、伝統的な和食の「おせち」料理に本格的な「フランス料理」と「ホテル洋食」の要素を取り入れ、お子様から大人まで一緒に楽しめるこだわりの和洋折衷おせちに仕上げました。

また、このおせちは調理後に急速冷凍した状態でお客様へお届けするため、素材本来の味と風味を壊さずみずみずしさもそのままに、出来たての美味しさをお楽しみいただけます。

「令和」はじめてのお正月は、JR 西日本ホテルズ総料理長こだわりの「ホテルグランヴィアおせち」で、ご家族の皆様と一緒に楽しみください。



「ホテルグランヴィア謹製おせち」(和洋三段重 ※約 4 人前 42 品目)

■商品概要

1.「ホテルグランヴィア 謹製おせち」(和洋三段重 ※約4人前 42品目)

【価格】 通常価格:33,000 円(通期)、早期割引価格:29,700 円(2019 年 11 月 17 日(日)迄)

JR ホテルメンバーズ価格:29,700 円(通期)

【外寸】 20.2cm×20.2cm×高さ 5.7cm×3 段 【重箱】 白木製

【内容】 ■ 壺の重 : 甘海老麴漬／柿博多／花びら餅／黒豆金箔／さつま芋のミルフィーユ／数の子醤油漬
イセエビ ポン酢添え／からすみ／いくら醤油漬／伊達巻柚子風味／田作り
合鴨スモーク／鰯卵の花和え／かじき昆布／穴子昆布巻 ※イセエビはミナミイセエビ使用

■ 式の重 : 子持ち鮎甘露煮／花百合根蜜煮／五郎島金時の渋皮栗きんとん／真鱈甘露煮
味付いんげん／梅人参／鰯西京焼／蟹真丈／海老旨煮／大根田舎煮／鰻八幡巻
鶏八幡巻／サーモン西京焼／くるみ松風

■ 参の重 : 鮑生姜煮／牛ホホ肉のシチュー／ローストビーフ ポン酢添え／サーモンローズ
紅白なます／鶏の燻製／若桃蜜煮／砂肝コンフィ／帆立貝柱燻製／グリーンオリーブ
ポワソンムースロール／ライブオリーブ／ホエー豚のパイナップル添え

2.「ホテルグランヴィア 和洋おせち」(和洋二段重 ※約4人前 29品目)



【価格】 通常価格:22,000 円(通期)、早期割引価格 : 19,800 円(2019 年 11 月 17 日(日)迄)

JR ホテルメンバーズ価格:19,800 円(通期)

【外寸】 20.1cm×20.1cm×高さ 5.4cm×2 段 【重箱】 紙箱

【内容】 ■ 和の重 : 湯葉含め煮／穴子昆布巻／味付いんげん／筍旨煮／梅人参／田作り
くらげ入り紅白なます／数の子醤油漬／蟹真丈／黒豆金箔／いくら醤油漬／かじき昆布
鰯卵の花和え／サーモン西京焼／くるみ松風／海老旨煮／大根田舎煮

■ 洋の重 : 鶏の燻製／さつま芋のミルフィーユ／若桃蜜煮／鮑生姜煮／五郎島金時の渋皮栗きんとん
サーモンローズ／白きくらげ甘酢漬／ローストビーフ ポン酢添え／和風ミートローフ
甘海老麴漬／合鴨スモーク／牛ホホ肉のシチュー

■ 監 修 JR 西日本ホテルズ総料理長 佐藤 伸二（さとう しんじ）

フランス料理と食文化の普及における長年の貢献が認められ、2018 年にフランス共和国の勲章「フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ」を受章いたしました。また、2019 年 6 月 27 日(木)付でホテルグランヴィア京都 総支配人に就任いたしました。



【受賞歴・資格・出演等】

- ・フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章
- ・厚生労働大臣表彰 ・大阪府技能顕功章受章
- ・1 級レストランサービス技能士 ・専門調理師
- ・ソムリエ ・唎酒師 ・テーブルマナー講師
- ・TV 東京「第 3 回フランス料理選手権」優勝
- ・NHK「きょうの料理」他メディア出演多数

【その他】

- ・一般社団法人全日本司厨士協会京都府本部 会長
- ・一般社団法人日本エスコフィエ協会 副会長
- ・フランス料理アカデミー日本支部 会員
- ・関西シェフ同友会 副会長
- ・レ・トックブランシュ国際倶楽部西日本地区 委員
- ・ゴブラン会 会員

■ 保てる・優しい・選べる「確かな美味しさ」をお約束する「冷凍おせち」

「確かな美味しさ」をお約束するために調理後急速冷凍し、冷凍状態のままご指定先へお届けいたします。お届け後、冷蔵庫(5～10℃前後)にて約 24 時間自然解凍し、さらに室温で 1～2 時間置きますとより美味しくお召し上がりいただけます。

- ・ 保てる…調理後すぐの冷凍で、素材本来の美味しさやみずみずしさを保ちます。
- ・ 優しい…濃い味付けに頼らない自然で優しい美味しさのままお届けします。
- ・ 選べる…ご自身で解凍していただくため、お召し上がりのタイミングを選べます。

■ お問い合わせは、各ホテルグランヴィアへ

お申し込みは、各ホテルグランヴィアへのご来館、または公式ホームページで

1. ホテルグランヴィア京都 (京都市・JR京都駅) TEL:075-344-8888(代表)
2. ホテルグランヴィア大阪 (大阪市・JR大阪駅) TEL:06-6344-1235(代表)
3. ホテルグランヴィア和歌山(和歌山市・JR和歌山駅) TEL:073-425-3333(代表)
4. ホテルグランヴィア岡山 (岡山市・JR岡山駅) TEL:086-234-7000(代表)
5. ホテルグランヴィア広島 (広島市・JR広島駅) TEL:082-262-1111(代表)

*** このお知らせ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
カンパニー統括本部 営業戦略部マーケティング企画グループ
TEL : 075-342-5501 (直通) FAX : 075-342-5535

藤村 亜澄 (ふじむら あすみ) E-mail : a_fujimura@granvia-kyoto.co.jp
森本 幸樹 (もりもと こうき) E-mail : k_morimoto@granvia-kyoto.co.jp