

本リリースは、京都経済記者クラブ・和歌山県庁 県政記者室・岡山経済金融記者クラブ・広島商工会議所経済記者倶楽部に資料提供をしております。

JR西日本ホテルズ

ジェイアール西日本ホテル開発
〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 901 番地
ジェイアール京都伊勢丹 9 階
TEL : 075-342-5501(直通)

News Release

報道関係各位

2020年9月1日

ご自宅で迎える新年は、彩り豊かな料理で贅沢な時間を。
JR 西日本ホテルズ総料理長監修
「ホテルグランヴィアおせち」9月1日より予約受付開始
【受付期間】2020年9月1日(火)～12月11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、2020年9月1日(火)より予約販売の受付を開始いたします。



今回で販売7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」の2種類をご用意。伝統的な「おせち」料理に本格的な「フランス料理」と「ホテル洋食」の要素を取り入れた、彩り豊かな、魅力溢れる和洋折衷おせちです。

毎年ご好評いただいている「海老の旨煮」、「鮑生姜煮」や「いくら醤油漬け」などのメニューはそのままに、今年はワインによく合う「テリーヌドカンパーニュ」や、色鮮やかな「杏子さわやか煮」などの新しいメニューが初登場。食材の鮮度を保てるという冷凍おせちの魅力さをさらに高めるため、総料理長がこだわり抜いた食材で、素材本来の味わいや風味、みずみずしさを、ご家族の皆さまでご賞味ください。

11月15日(日)までのご予約でお得にお買い求めいただける早期割引や、JRホテルメンバーズ会員様への割引も実施します。(※)

2021年のお正月は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点により、お正月の帰省を控える傾向が続くことが想定されます。ご自宅用だけではなく、離れて暮らすご家族やご友人の健康を願った贈り物としても、ぜひ「ホテルグランヴィアおせち」をお役立てください。

※JRホテルメンバーズとは、JR東日本ホテルズ、JR東海ホテルズ、JR西日本ホテルズ、JR九州ホテルズが加盟する会員プログラムです。(<https://www.jrhotel-m.jp/>)
JRホテルメンバーズの会員様、または新規加入されると、販売期間中常時会員様特別価格でご購入いただけ、更にポイントが付与されるなど、大変お得にご利用いただけます。

News Release

～販売概要～

【期 間】 2020年9月1日(火)～2020年12月11日(金)

【お届け日】 2020年12月30日(水)

【お申し込み方法】 対象ホテルへのご来館、もしくは公式ホームページ

【お問い合わせ先】 対象ホテルの代表電話まで

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

～商品概要～

1. ホテルグランヴィア謹製おせち (三段重 / 4人前 43品目)

【販売価格】 (税金・送料込)

- ・ 一般販売価格 33,000円
- ・ 早期割引価格 29,700円
- ※2020年11月15日(日)迄のお申し込み限定
- ・ JRホテルメンバーズ会員様特別価格 29,700円

【外寸サイズ】

縦 20.2 cm × 横 20.2 cm × 高さ 5.7 cm × 3 段

【内容】

- ・ 壺の重(14品)
トリュフ入りレーズン松風／手毬餅／サーモン西京焼／杏子さわやか煮／鰯塩麴焼／蟹真丈柿博多／かじき昆布[♫]／数の子醤油漬／イセエビ ポン酢添え(※)／からすみ／伊達巻柚子風味／合鴨スモーク／田作り ※イセエビは、アフリカミナミイセエビを使用
- ・ 式の重(17品)
穴子昆布巻／湯葉含め煮／梅人参／おくら胡麻和え／五郎島金時の渋皮栗きんとん／くらげ入り紅白なます／網笠柚子／海老旨煮／大根田舎煮／葉付き金柑／いくら醤油漬／子持ち鮎甘露煮／花百合根蜜煮／椎茸旨煮／鰯卵の花和え／白きくらげ甘酢漬／黒豆金箔
- ・ 参の重(12品)
牛ホホ肉のシチュー／帆立貝柱燻製／若桃蜜煮／スモークサーモンケッパー添え／チキンガランティン／ライブオリーブ／ローストビーフ ポン酢添え／鮑生姜煮／大豆やわらか煮／テリーヌドカンパーニュ／コルニッション／ハムと野菜のズルチェ



News Release

2. ホテルグランヴィア和洋おせち (二段重 / 4 人前 30 品目)

【販売価格】(税金・送料込)

- ・ 一般販売価格 22,000 円
- ・ 早期割引価格 19,800 円
- ※2020 年 11 月 15 日 (日)迄のお申し込み限定
- ・ JRホテルメンバーズ会員様特別価格 19,800 円

【外寸サイズ】

縦 20.1 cm × 横 20.1 cm × 高さ 5.4 cm × 2 段

【内容】

- ・ 壺の重(16 品)
サーモン西京焼／鰯卵の花和え／ほたるいかしぐれ煮／かじき昆布メ／数の子醤油漬
トリュフ入りレーズン松風／杏子さわやか煮／鮑生姜煮／大豆やわらか煮／いくら醤油漬
伊達巻柚子風味／蟹真丈／田作り／くらげ入り紅白なます／黒豆金箔／手毬餅
- ・ 貳の重(14 品)
牛ホホ肉のシチュー／スモークサーモンケッパー添え／帆立貝柱燻製／若桃蜜煮
和風ミートローフ／海老旨煮／大根田舎煮／ライブオリーブ／五郎島金時の渋皮栗きんとん
穴子昆布巻／網笠柚子／ローストビーフ ポン酢添え／鶏の燻製／コルニッション



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、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定いたしました。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について、詳しくはこちらをご覧ください。



JR-West Hotels

***** このお知らせに関するお問い合わせ先 *****

(株)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)
担当：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