

報道関係各位

2022年9月1日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

ご家族で過ごすお正月に彩りを

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」

2022年9月9日(金)より予約受付開始 全国各地に配送いたします(一部地域を除く)

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発(京都市下京区、体表取締役社長 伊勢 正文)は、展開する「ホテルグランヴィア」5ホテルにて、JR西日本ホテルズ総料理長 佐々木 裕之が監修する「ホテルグランヴィアおせち」の販売予約受付を、2022年9月9日(金)より開始いたします。



謹製三段「極～kiwami～」



和洋二段「彩～irodori～」

本商品は、例年お客様の声を元に改善を重ね、多くの方々にご愛顧をいただいております。今回は、素材を活かした美味しさの追求に加え、見た目の華やかさにもこだわり、謹製三段「極～kiwami～」と和洋二段「彩～irodori～」の二種類のおせちをご用意しました。

総料理長が素材と味にこだわって作り上げた謹製三段「極～kiwami～」は、和食、フレンチと多彩なレストランを有する「食のグランヴィア」の名にふさわしい本格おせちです。長く支持をいただいている和食の壺の重、弐の重に加え、総料理長が自信をもってお届けする、ワインとの相性も抜群なフレンチの品々が詰め込まれた参の重も魅力的です。三段の重箱に42品目がずらりと並び、ご家族と集まるお正月に、皆様でお楽しみいただけます。

一方の和洋二段「彩～irodori～」は、少人数でお正月に集う方にもご満足いただけるよう、これまでの和洋二段重から内容を一新。品数を前作の25品から46品へと大幅に増やし、いろいろな味を少しずつお召し上がりいただけるようにいたしました。また、今回新たに採用した料理は35品目に上ります。総料理長が厳選した整然と並ぶ品々は、味はもちろん、食べるのがもったいないと感じてしまうほどの色鮮やかさで、新年の始まりに華を添えます。

本商品は、料理の味や食材の鮮度を保てるよう、冷凍にてお客様のご希望の箇所まで配送いたします。全国幅広いエリアに対応しておりますので、ご自宅で囲むだけでなく、離れて暮らすご家族への贈り物としてもお役立ていただけます。

新しい年の始まりを華やかに彩るこだわりの料理の数々を、ご家族皆様でぜひご賞味ください。

なお、11月13日(日)までの早期のご予約でお得にお買い求めいただける割引も設定しております。

詳細は以下をご覧ください。

ホテルグランヴィアおせち 概要

【受付期間】2022年9月9日(金)～12月9日(金)

【お届け日】2022年12月30日(金)

【お申し込み方法】インターネットによるお申込み(クレジット決済のみ) ※一部ホテルを除く
対象ホテルへのご来館もしくは銀行振り込みによるお申込み
(事前に専用フォームからの申込要)

【お問合せ先】対象ホテルまでお問い合わせください。

ホテルグランヴィア京都 TEL 075-344-8888 (代表)

ホテルグランヴィア大阪 TEL 06-6347-1432 (マーケティング部直通 平日 10:00～17:00)

ホテルグランヴィア和歌山 TEL 073-425-7711 (代表)

ホテルグランヴィア岡山 TEL 0570-04-8080 (代表)

ホテルグランヴィア広島 TEL 082-262-1111 (代表)

1. 謹製三段「極～kiwami～」(三段重 / 約4人前 42品目)

【販売価格】消費税・送料込

・通常価格 36,000円

・早期割引価格 33,000円

※11月13日(日)までのお申込み限定

【外寸サイズ】縦 20.2cm×横 20.2cm×高さ 5.7cm×3段

【内容】太字は今作から採用されたメニュー

◇巻の重(16品)

鰯塩麹焼/きんぴらごぼう/帆立貝柱燻製/椎茸旨煮/穴子白煮/鰻の柳川新丈/かじき昆布/数の子醤油漬/
車海老旨煮/大根田舎煮/たこ足煮付/伊達巻柚子風味/合鴨パストラミ/田作り/若桃蜜煮/からすみ

◇式の重(14品)

牛八幡巻/おくら胡麻和え/鯨酢/蟹の土佐酢ジュレ/紅白なます/黒豆金箔/鮑生姜煮/だし若布/いくら醤油漬/
サーモン西京焼/五郎島金時の渋皮栗きんとん/子持ち鮎昆布巻き/味付菜の花/手毬餅

◇参の重(12品)

牛ホホ肉のシチュー/テリーヌドカンパーニュ/生ハム松葉フロマージュ/若鶏チーズあぶり焼/ローストビーフ
ポン酢添え/葛りんご/スモークトラウト海老レムラードクリームチーズ/白身魚のマンゴーエスカベッシュ/
ソーセージトゥールーズのブリオッシュ包み/豚角彩り流し/スタッフドオリーブ/ロマネスコオイル和え

2. 和洋二段「彩～irodori～」(二段重 / 約2～3人前 46品目)

【販売価格】消費税・送料込

・通常価格 23,000円

・早期割引価格 21,000円

※11月13日(日)までのお申込み限定

【外寸サイズ】縦 21.5cm×横 21.5cm×高さ 5.8cm×2段

【内容】太字は今作から採用されたメニュー

◇巻の重(23品)

ほたるいかしぐれ煮/大根田舎煮/炙り烏賊の木の芽味噌掛け/五郎島金時の渋皮栗きんとん/子持ち鮎昆布巻/
鰯塩麹焼/鮑生姜煮/大豆やわらか煮/赤巻かまぼこ/カステラ玉子/伊達巻柚子風味/たこ足煮付/椎茸旨煮/鮭
ルイベ漬いくら掛け/サーモン西京焼き/くらげ入り紅白なます/田作りカシューナッツ和え/数の子醤油漬/甘
海老麹漬/黒豆金箔/手毬餅/葉付き金柑/茹でブロッコリー



◇式の重(23品)

くるみ甘露煮/真鯛の塩麹焼きトマトソース/白身魚のマングーエスカベッシュ/鶏の燻製/ツブ貝ジェノベーゼ/セミドライトマト/フォアグラゼリーテリーヌフレンチキャビア添え/和風ミートローフ/帆立燻製マスタードソース/立山ポーク味噌漬/海老と二種類のチーズ/合鴨スモーク/練マリネ/紫キャベツのピクルス/クリームチーズスモークサーモン巻/ミックスビーンズコンソメ煮/砂肝コンフィ/若桃蜜煮/オリージュ豚のスモークロースト/蟹の土佐酢ジュレ/白きくらげ甘酢漬/スタッフドオリーブ/ロマネスコオイル和え

JR西日本ホテルズ総料理長 佐々木 裕之 プロフィール

大阪府出身

様々なフレンチレストランやホテルで経験を積んだ後

2002年 JR西日本ホテル開発に入社

ホテルグランヴィア大阪総料理長を経て

2020年6月 JR西日本ホテルズ総料理長に就任

【表彰歴】大阪府優良調理師知事表彰/大阪府保健衛生功労者知事表彰
近畿観光功労者表彰/全日本司厨士協会 関西地方本部会長表彰
調理業務功労者 厚生労働大臣表彰

【主な肩書】日本エスコフィエ協会会員/トック・ブランシュ国際倶楽部会員
全日本司厨士協会 関西地方本部理事
公益社団法人専門調理師・調理技能士認定

【冷凍おせちの魅力】

- 保てる** おせちはお作りした後、マイナス40度で急速冷凍。美味しさやみずみずしさを同時に封じ込めるため、素材本来の味と風味をお楽しみいただけます。
- 優しさ** 日持ちを良くするための濃い味付けに頼ることなく調理できるため、食材の自然な美味しさを活かした豊かな味わいをお楽しみいただけます。
- 選べる** お客様がお召し上がりになりたい日時に合わせて解凍のタイミングをお選びいただけます。解凍後はそのまま食卓へ。この手軽さも魅力です。

【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、近畿圏を中心に、現在4ブランド、11ホテル(3,620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、地域とともにお客様を魅了するフルサービス型の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、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ホテル、そして、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など、多彩なブランドを展開しています。

「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、旅の魅力や人々の繋がりを創り続けます。

※2022年3月18日、JR富山駅前に「ホテルヴィスキオ富山」が開業いたしました。

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

TEL: 075-342-5501 FAX: 075-342-5535

担当者名 大畑 ゆきね E-mail: y_ohata@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://www.hotels.westjr.co.jp/>