

報道関係各位

2023 年 9 月 1 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

ご家族やお仲間と彩りある素敵なひとときを
JR西日本ホテルズの「ホテルグランヴィアおせち」

2023年9月8日(金)より予約受付開始 国内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（京都府京都市下京区、代表取締役社長 伊勢 正文）は、展開する JR 西日本ホテルズの「ホテルグランヴィア」5 ホテルにて、例年多くのお客様にご愛顧いただいている「ホテルグランヴィアおせち」の予約販売受付を 2023 年 9 月 8 日(金)より開始いたします。



昨年ご購入いただいたお客様を対象としたアンケートで、95%以上の方が「味に満足」と回答された「ホテルグランヴィアおせち」。今年もより多くのお客様にその味をご堪能いただけるよう、さらにこだわりを詰め込んだ 2 種類のおせちをご用意いたしました。

謹製三段「極～kiwami～」は、伝統的なおせち料理が詰め込まれた和食の壺の重、式の重に加え、シェフが自信を持ってお勧めするフレンチ料理が並んだ参の重と、素材と味にこだわり創り上げた「食のグランヴィア」自慢の逸品となりました。

日本酒やワインとの相性が良い料理や昨年より 2 種類増えたお肉料理など、大人も子供もうれしいボリュームたっぷりの三段重は、帰省時に親子 3 世代で囲んでお召し上がりいただくのもおすすめです。

和洋二段「彩～irodori～」は、二段重でありながら三段重に並ぶ品数を揃え、多彩な料理をちょっとずつお楽しみいただけるお重に仕上がりました。

含まれる料理の半数以上が二段重限定メニューとなり、選ぶ楽しさ・食べる楽しさ・見る楽しさが詰まったお重は、三段重とは一味違ったおもち箱の様な色鮮やかさで新年の始まりに華を添えます。

また、本商品は料理の味や鮮度を保てるよう、冷凍にてお客様のご希望のお届け先まで配送いたします。国内各地の幅広いエリアに対応しておりますので、ご自宅でお楽しみいただくだけでなく、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。新しい年の始まりに彩りを添えるこだわり抜いた料理の数々を、ご家族や気心の知れたお仲間と一緒にぜひご賞味ください。

なお、JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員様を対象とした会員特別価格や、11 月 12 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

2023年9月8日(金)～12月8日(金)

■お届け日

2023年12月30日(土)

■お申し込み方法

- ①インターネットによるお申込み(クレジット決済のみ)
 ②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/レストラン総合案内 おせち係 9:00～17:00)
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 (宴会予約直通 10:00～18:00)
ホテルグランヴィア岡山	TEL 086-233-3498 (営業企画直通 平日 9:00～18:00)
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 43品目)

【販売価格】消費税・送料込

- ・通常価格 39,000円 / 早期割引価格 36,000円
- ・JRホテルメンバーズ・WESTER 会員様
 会員価格 36,000円 / 会員早期割引価格 35,500円
 ※早期割引は11月12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】下線部分は今作から採用されたメニュー

◇壺の重(16品)

鰯塩麹焼/きんぴらごぼう/帆立貝柱燻製/トリュフ入りレーズン松風/赤魚西京焼/鰻の柳川新丈/かじき昆布ベ/
 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(15品)

牛八幡巻/鯉の黄味酢掛け/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/穴子白煮/
 椎茸旨煮/五郎島金時の渋皮栗きんとん/子持ち鮎昆布巻/味付菜の花/手毬餅/赤じそ入り京生麩合め煮

◇参の重(12品)

牛ホホ肉のシチュー/合鴨テリーヌオレンジ風味/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/チキンガランティオン黒豆入り/スモークトラウト海老レムラードクリームチーズ/とうもろこしムース/
 ソーセージトラウラ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 42品目)

【販売価格】消費税・送料込

- ・通常価格 25,000円 / 早期割引価格 23,000円
- ・JRホテルメンバーズ・WESTER 会員様
 会員価格 23,000円 / 会員早期割引価格 22,500円
 ※早期割引は11月12日(日)までのお申込み限定

【外寸サイズ】縦 21.6cm × 横 21.6cm × 高さ 5.7cm × 2段

【内容】下線部分は今作から採用されたメニュー

◇壺の重(20品)

豚と筍の角煮/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/赤じそ入り京生麩合め煮/伊達巻柚子風味/かじき昆布ベ/鮭ルイベ漬いくら掛け/赤魚西京焼/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
 コリー



◇式の重(22品)

くるみ甘露煮/真鯛の塩麹焼きトマトソース/蛸のマリネ/鶏の燻製白味噌チーズ掛け/ドライトマト赤ワイン風味/和風ミートローフ/若鶏チーズあぶり焼/とうもろこしムース/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/鰯マリネ/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/オリージュ豚のスモーククロスト/いちじく入りクリームチーズ/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

【冷凍おせちのポイント】

高い品質 お重に詰めたおせち料理を-40℃で急速冷凍。旨味と鮮度を瞬時に閉じ込めました。
安全・安心 冷凍状態のままお届けするため、配送時における細菌の増殖リスクを抑制します。
お手軽解凍 解凍は冷蔵庫に約24時間置いておき、冷蔵庫から出した後、室温で約1時間馴染ませると、さらにおいしくお召し上がりいただけます。昨年の購入者アンケート回答者の100%に「簡単に解凍できた」とご回答いただきました。

◆JRホテルメンバーズ・WESTER 会員様特典のご案内

本商品は、JR西日本ホテルズが加盟する「JRホテルメンバーズ」「WESTERポイント」の会員様にお得にご利用いただけるよう特別価格を設定しており、さらにポイントの付与も実施いたします。

特別価格でのご購入やポイントの付与はご入会いただいた当日から適用されますので、この機会にぜひご入会下さい。※ご購入の際、購入フォームに会員番号をご入力いただく必要がございます。

それぞれの会員プログラムの詳細は下記をご覧ください。

JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記のQRコードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS



WESTERポイント



【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。

■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/>