



2026年2月5日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

**<ホテルグランヴィア大阪主催 能登復興支援>**  
**美食と美酒で能登を巡る、一夜限りのコラボレーションディナー**  
**「加賀屋」×「大阪 浮橋」のプレミアム会席**  
**～加賀屋総料理長「宇小」と大阪 浮橋料理長「山田」による夢の饗宴～**

**開催日：2026年3月15日(日) 18:00**

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田 3-1-1：総支配人 阿部信治）は、和倉温泉の老舗旅館「加賀屋」の総料理長である宇小氏と、ホテルグランヴィア大阪の日本料理「大阪 浮橋」の料理長の山田がつくりあげるコラボレーション料理とペアリングドリンクをご堪能いただけるイベント「加賀屋×大阪 浮橋のプレミアム会席」を 2026 年 3 月 15 日(日)に開催いたします。

能登半島地震から 2 年以上が経過した今なお、被災地域の観光業や食産業は復興途上にあります。当ホテルは美食を通じた復興支援という新たな形で能登の食文化の素晴らしさを広く発信し、被災地域を支援したいという想いから、本イベントの実施にいたりました。

今回のイベントでは、50 年以上にわたり加賀屋の味を守り続けてきた宇小総料理長と、当ホテルで繊細な日本料理を手掛ける山田が、能登や大阪など、それぞれの土地の食材を使用した特別料理を仕立てます。また、焼物には 2 名の料理長それぞれの熟練の技と持ち味が光るスペシャリテをご用意します。

さらに、唎酒師やソムリエの資格を持つ加賀屋と大阪 浮橋のスペシャリストたちが厳選した石川県の地酒をメインにご提供するペアリングでは、能登の酒蔵復興を応援する特別な日本酒もご提供いたします。

ぜひこの機会に、伝統の技と革新的な感性が融合した唯一無二の食体験をお楽しみください。





### 【30名様限定】「加賀屋」×「大阪 浮橋」のプレミアム会席 概要

開催日時：2026年3月15日（日）18:00（受付 17:30～）

開催場所：19階 日本料理「大阪 浮橋」

販売価格：お1人様 25,000円（税金・サービス料込）

内 容：特別会席、ペアリング8種（日本酒・ワイン）

ご 予 約：店頭またはお電話にて承ります。TEL：06-6347-1447



#### ◆プレミアム会席 献立

【先付】春の息吹 山菜と能登のルビー（赤西貝）十五種類のサラダ仕立て

【椀物】蟹内子と外子摺り流し 能勢おうはんの温度卵

【造り】本日、大海のご機嫌で・・・ 奉書包み

【八寸】能登だより 鯛唐蒸し、桜葉寿し、能登ふぐ唐揚げ など

【焼物】両料理長のスペシャリテ

牛ほほ肉の黒酢鶴掛け（宇小氏）

ぐじ鱗焼き 酒盗のソース（山田）

【煮物】じぶ煮 加賀屋伝承の味

【食事】筍と碓井豆の炊き込みご飯

【デザート】最後のおたのしみ

#### ◆唎酒師・ソムリエが厳選するペアリングドリンク

1. 池月 純米吟醸酒 百万石乃白
2. 竹葉 大吟醸酒 百万石乃白
3. 宗玄 純米酒 石川門
4. 遊穂 生酛純米酒 百万石乃白
5. 千枚田 純米酒 能登誉
6. 能登ワイン 心の雫 樽熟成 2024
7. 秋鹿 純米酒 稲穂ラベル 山田錦
8. 能登大慶×天狗舞 能登半島地震 酒蔵復興応援酒 山廃造り

#### 和倉温泉 加賀屋 総料理長 宇小 藤雄（うこ ふじお）氏



1971年加賀屋に入社後、東京や大阪の料亭で修行を重ね、1998年加賀屋五代目料理長に就任。2008年には、料理旅館金沢茶屋オープンの際、料理長として立ち上げに携わり、2014年4月加賀屋総料理長に就任し、現在に至る。

- ・和倉調理師会 会長
- ・公益社団法人 石川県調理師会 理事
- ・石川県日本調理技能士会 副会長
- ・日本旅館協会日本料理 指南役
- ・2019年 厚生労働大臣賞受賞



### ホテルグランヴィア大阪 日本料理「大阪 浮橋」料理長 山田 泰器（やまだ やすき）

30余年にわたり名古屋を中心とした老舗ホテル・料亭で研鑽を積み、2015年・2019年と2度の行幸啓にて料理を献上した。2022年8月にホテルグランヴィア大阪 日本料理「大阪 浮橋」・なにわ食彩「しづく」の料理長に就任し、現在に至る。

- ・日本料理調理師連合 師範
- ・日本酒サービス研究会 認定 品酒師
- ・2024年 愛知県知事賞受賞



### 株式会社 加賀屋について



能登半島・和倉温泉「加賀屋」は明治39年創業以来、代々の女将より連綿と受け継がれてきた小さな気配り、心配りが、今も息づいています。令和6年能登半島地震以降、和倉温泉の4館は休業中ですが、金沢駅前の料理旅館金沢茶屋や、日本料理加賀屋KITTE大阪店をはじめとする全国に展開する8つの日本料理店など、「今行ける加賀屋」で伝統の味とおもてなしをお愉しみいただけます。

協賛：JR西日本

### 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、たまたまポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、右記の二次元コードよりご覧ください。



#### ■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 ホテルグランヴィア大阪

マーケティング部 TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h\_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 景都 E-mail: k\_tanaka@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 日本料理「大阪 浮橋」 TEL: 06-6347-1447