

PressRelease



株式会社ジェイアール西日本ホテル開発
〒600-8216
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(大代表)
FAX：075-344-4400
URL：http://www.granvia-kyoto.co.jp

報道関係者各位

2014年9月24日
ホテルグランヴィア京都

新年のお慶びを、お届けいたします!! ホテルグランヴィア謹製おせち ご予約開始について

ホテルグランヴィア京都（京都市下京区／代表取締役社長 土師総一）は、新年の慶びに華を添える「ホテルグランヴィア謹製おせち」のご予約を開始いたしました。

このおせちは、当ホテル総料理長佐藤伸二が吟味した和洋二段重（約四人前 25品）で、壺の重では「鰻八幡巻」、「ぐじ（甘鯛）の柚香和え」など京都らしさを加えた和食、式の重は、「鮑のソテー」、「フォワグラのムース」、「氷見牛のローストビーフ」などホテルらしさを加えた洋食で構成されております。

おせち内容	和洋二段重（約四人前 25品）
壺の重	黒豆蜜煮／甘エビの麴漬け／さごしの生鮓／鰯西京焼き／ ぐじ（甘鯛）の柚香和え／イセエビ柚香和え／いくらの醤油漬け／ 射込み牛蒡／鰻八幡巻／数の子西京漬け／穴子昆布巻／ 田作り／蟹東寺巻／梅人参
式の重	鮑のソテー／甘酢白木くらげ／牛ホホ肉のシチュー／ フォワグラのムース／キャベツのムース 雲丹添え／ ポークリエット オリーブの香り／ソーセージのブリオッシュ包み焼き／ パールオニオン／スモークサーモン／二色オリーブ／ 氷見牛のローストビーフ

なお、このおせちは、「確かな美味しさ」をお約束する為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、冷蔵庫内（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。

美味の新しいスタンダード「冷凍おせち」の魅力

- 保てる 調理後、マイナス40度で急速冷凍し、美味しさやみずみずしさを保ちます。
- 優しさ 品質保持に必要な濃い味付けに頼らない、自然で優しい美味しさを届けます。
- 選べる お届け後冷蔵庫で自然解凍するため、お召し上がりのタイミングを選べます。

ホテルグランヴィア謹製おせち

- 内容 和洋二段重 (約四人前 25品)
- ご予約〆切日 平成26年12月1日(月)まで
- お届け日 平成26年12月30日(火)
- ご料金 23,000円(税金・送料込み)
- お申し込み方法

所定のお申込用紙に必要事項をご記入の上、下記のいずれかの方法でお申し込みください。

- ①ご来館 ホテルグランヴィア京都 カフェレストラン「ル・タン」迄
- ②FAX 075-342-5540
- ③インターネット <http://www.granvia-kyoto.co.jp> (9月30日より)

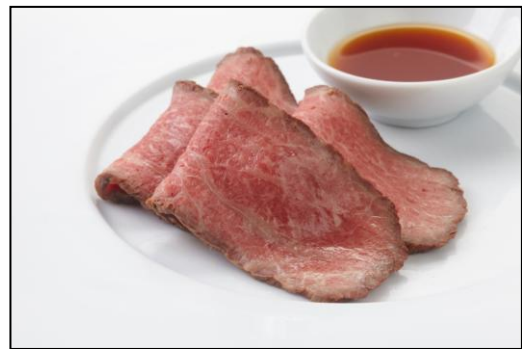
※ホテルグランヴィア京都ホームページにアクセスいただき、所定のフォームに必要事項をご入力いただき、クレジットカードでご決済ください。



おせちイメージ



ぐじ(甘鯛)の柚香和え



氷見牛ローストビーフ

※このおせちは、ホテルグランヴィア和歌山、ホテルグランヴィア岡山、ホテルグランヴィア広島でもご予約を受け付けております。

【このお知らせに関するお問合せ・画像データのご用命は】

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京都 営業推進室マーケティング・ITグループ
広報担当/木曾秀樹(きそひでき)・白谷宏徳(しらたにひろのり)

TEL075-342-5510/FAX075-342-5535/E-mail: h_shiratani@granvia-kyoto.co.jp