

Press Release



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

2015年9月25日
ホテルグランヴィア京都

ホテルグランヴィアおせち 9月28日よりご予約受付

今年は北陸新幹線開業記念おせちが登場!!

「確かな美味しさ」の“冷凍おせち”3種類

ホテルグランヴィア京都(代表取締役社長 中村 仁)は、新年の慶びに華を添えるおせちのご予約受付を9月28日より開始いたします。

本年は、北陸新幹線開業記念のおせちが登場します。このおせちは、「かじき昆布め」、「立山ポーク八幡巻」、「白海老入りさつま揚げ」など北陸の素材や郷土色豊かな和洋三段のおせちで、金沢から糸魚川までの駅舎と車両画像を使用したオリジナルお重にW7系新幹線をあしらった風呂敷で包んでお届けいたします。さらに、特典としてご購入いただいた方全員に、「北陸新幹線壁掛けカレンダータペストリー」、来春開業予定の「京都鉄道博物館内覧会チケット(1組2名分)」をお付けした記念おせちです。

また、前年好評だった伝統的なおせち料理とホテルらしさの洋風料理を織り交ぜた“和洋三段”と、新たに“和洋二段”を加え、3種類のおせちをラインアップいたしました。この3種のおせちは、全て冷凍状態でご指定先へお届けいたします。

「冷凍おせち」には3つの魅力があります。ひとつ目は、「保てる」こと、製造後マイナス40℃で急速冷凍し、美味しさやみずみずしさを封じ込め、素材本来の味と風味を保持します。ふたつ目は「優しさ」、日持ちをよくするための濃い味付けに頼ることなく、食材の自然なおいしさを生かした豊かな味わいをお楽しみいただけます。そして三つ目は「選べる」こと、お召し上がりになる時にあわせて、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。

ホテルグランヴィア京都 2016 おせち 概要 ※詳細別紙参照

- 予約受付期間：平成27年9月28日(月)～12月15日(火)
- 予約方法：①ご来館 ②ファックス ③インターネット
- お届け日：平成27年12月30日(水)
- 商品
 - ①北陸新幹線開業記念 おせち 和洋三段(約4人前 46品)
価格：27,000円(税金、送料込)
 - ②ホテルグランヴィア謹製おせち 和洋三段(約4人前 43品)
価格：32,400円(税金、送料込)
 - ③ホテルグランヴィア和洋オリジナル 和洋二段(約4人前 26品)
価格：19,500円(税金、送料込)

【このプレスリリースに関するお問合せは】

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 室長 福田 順(ふくだじゅん) マネージャー 木曾 秀樹(きそひでき)
TEL:075-342-5510 FAX:075-342-5535 E-mail:h_kiso@granvia-kyoto.co.jp

① 北陸新幹線開業記念 おせち 和洋三段 (約4人前 46品)

外寸：各 18.2 cm×18.2 cm×高さ 4.9 cm(一段) プラスチック

価格：27,000円 (税金、送料込)

壺の重

鰯黒糖焼／栗甘露煮／黒豆金箔／鶏の燻製／甘海老糍漬／田作りカシューナッツ和え
海老旨煮／切干大根旨煮／吹寄せ玉子／ほたるいかしぐれ煮／紅白かまぼこ
くるみ松風／数の子／柚子餡餅／花餅

貳の重

さつまいもレモン煮／椎茸旨煮／梅人参／白海老入りさつま揚げ／玉こんにやく旨煮
立山ポーク八幡巻／蛸やわらか煮／いんげん／高野豆腐含め煮／海老の湯葉巻
筍旨煮／鱈子昆布巻／いくら醤油漬／杏子さわやか煮／鮑生姜煮／だし若布

参の重

練マリネ／白きくらげ甘酢／鱧の南蛮漬／若桃蜜煮／かじき昆布
くらげ入り紅白なます／合鴨スモーク／大豆やわらか煮／サーモンローズ
パプリカ玉ねぎ甘酢漬／和風ミートローフ／海鮮サラダ／さつま芋のミルフィーユ
ローストビーフ／りんごきんとん



北陸新幹線 お重



北陸新幹線おせち



壁掛けカレンダー「タペ ストリー

※「北陸新幹線壁掛けカレンダー「タペ ストリー」・「京都鉄道博物館内覧会チケット」は、おせち商品と別発送となり、到着日も別日となります。

※京都鉄道博物館内覧会日は、2016年春予定ですが日程は未定です。別途案内状にてお知らせいたします。

② ホテルグランヴィア謹製おせち和洋三段 (約4人前 43品)

外寸：各 20 cm×20 cm×高さ 6 cm(一段) 白木

価格：32,400円 (税金、送料込)

壺の重

黒豆金箔／柿博多／花びら餅／帆立雲丹焼／さつま芋のミルフィーユ／甘海老糍漬
イセエビ ポン酢／からすみ／いくら醤油漬／蟹真丈／合鴨スモーク／田作り
穴子八幡巻／数の子醤油漬／さごしの生鮓

貳の重

五郎島金時渋皮栗きんとん／若桃蜜煮
ドライトマトチーズ白和え／真鱈甘露煮／いんげん／梅人参
銀鱈西京焼／鮭塩麹焼／鰯西京焼／かじき昆布
くるみ松風／鰻八幡巻／鶏八幡巻／車海老旨煮／切干大根旨煮

参の重

鮑のコンフィ／牛肉の煮込み／ポワソンムースロール
黒オリーブ／サーモンローズ／紅白なます
ソーセージのブリオッシュ包み焼／ピクルス／牛舌ハム
タコガリシア／帆立スモーク／白オリーブ／ローストビーフ



和洋三段

【このプレスリリースに関するお問合せは】

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 室長 福田 順(ふくだじゅん) マネージャー 木曾 秀樹(きそひでき)

TEL:075-342-5510 FAX:075-342-5535 E-mail:h_kiso@granvia-kyoto.co.jp

③ ホテルグランヴィア和洋オリジナル 和洋二段 (約4人前 26品)

外寸：各 13.6 cm×26.3 cm×高さ 6 cm(一段) 紙

価格：19,500 円 (税金、送料込)

和の重

海老の湯葉巻／穴子昆布巻／筍旨煮／梅人参／いんげん
いくら醤油漬／鰯西京焼／くるみ松風／かじき昆布
甘海老糍漬／車海老旨煮／塩きんぴら／若桃蜜煮
黒豆金箔／くらげ入り紅白なます／田作り

洋の重

牛肉の煮込み／ローストビーフ／チーズ味噌漬錦糸巻
スモークサーモン／蟹真丈／りんごきんとん
黒トリュフとレーズンのパテ
イセエビ バルサミソース
金山寺味噌鶏レバーテリーヌ／数の子ジェノベーゼ



和洋二段

□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/osechi2016/> (9月28日より予約受付)

※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。

※この3種のおせちは、ホテルグランヴィア大阪、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販売しております。

【このプレスリリースに関するお問合せは】

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 室長 福田 順(ふくだじゅん) マネージャー 木曾 秀樹(きそひでき)

TEL:075-342-5510 FAX:075-342-5535 E-mail:h_kiso@granvia-kyoto.co.jp