

News Release

2016年8月24日

報道関係者各位

美味の新しいスタンダード「冷凍おせち」
「ホテルグランヴィアおせち」
 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:中村 仁）は、新年の慶びに華を添える「ホテルグランヴィアおせち」のご予約受付を2016年9月1日（木）から開始いたします。

今回販売する「おせち料理」は、JR西日本ホテルズ 統括総料理長 佐藤伸二が監修した、日本料理と西洋料理の魅力を融合した和洋三段重の「ホテルグランヴィア謹製おせち」（約四人前 43品）と、和洋二段重の「ホテルグランヴィア和洋オリジナル」（約四人前 32品）の2種類です。

このおせちは、「確かな美味しさ」をお約束する為に、調理後すぐに急速冷凍した状態のままで12月30日にご指定先へお届けいたします。お届け後は、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時間置く事でよりいっそう美味しくお召し上がりいただけます。

① 「ホテルグランヴィア謹製おせち」（和洋三段重 ※約4人前 43品）

価格：32,400円（税金、送料込）外寸：20cm×20cm×高さ6cm（一段）白木箱



壺の重

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

式の重

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

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／ライプオリーブ／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／タコのガリシア風
 帆立スモーク／グリーンオリーブ／ローストビーフ ポン酢添え

② 「ホテルグランヴィア和洋オリジナル」(和洋二段 ※約4人前 32品)

価格：21,600円(税金、送料込) 外寸：20cm×20cm×高さ5.8cm(一段) 紙箱



和の重

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

洋の重

五郎島金時渋皮栗きんとん／金山寺味噌鶏レバーテリーヌ／数の子ジェノベーゼ／セミドライマトチーズ白和え／クリームチーズ味噌漬 錦糸巻／タコのガリシア風／帆立スモーク／グリーンオリーブ／サーモンローズ／紅白なます／ローストビーフ ポン酢添え／ポワッソムムースロール／ライブオリーブ／合鴨スモーク／牛肉の煮込み

■ご予約は早期割引がとってもお得！

2016年11月25日(金)までにご予約頂くと、下記の早期割引価格でご購入頂けます！

- ① 「ホテルグランヴィア謹製おせち」 (和洋三段重 ※約4人前 43品)

通常価格：32,400円 ⇒ 割引価格：30,000円(税金、送料込)

- ② 「ホテルグランヴィア和洋オリジナル」(和洋二段重 ※約4人前 32品)

通常価格：21,600円 ⇒ 割引価格：20,000円(税金、送料込)

■お召し上がり方法

本品は「確かな美味しさ」をお約束するために「冷凍」状態でお届けします。商品到着後、お召し上がり時間の約25～26時間前に、外箱および風呂敷包みから「おせち」を取り出し、ラップ包装のまま一段毎に冷蔵庫内(5～10℃前後)で約24時間自然解凍し、さらに室温で1～2時間程度なじませることでより美味しくお召し上がりいただけます。

※ 解凍は必ず冷蔵庫で行い、解凍後は冷蔵庫内(10℃以下)で要保存(再冷凍不可)

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℃で急速冷凍し、素材本来の美味しさやみずみずしさを保ちます。
優しさ…日持ちを良くするための、濃い味付けに頼らない自然で優しい美味しさのままお届けします。
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。

■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
- ② FAX 075-342-5540
- ③ インターネット <http://www.granvia-kyoto.co.jp/osechi2017/> ※9月1日より公開
- ④ 予約受付期間 2016年9月1日(木)～12月15日(木) (数量限定につき完売次第受付終了)
- ⑤ 商品お届け予定日 2016年12月30日(金) (クール冷凍宅配便利用/配送時間指定不可)

※ ホテルグランヴィア京都ホームページ内おせち専用ページより、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。

※ 本品は、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。

本件は、京都経済記者クラブにて2016年8月24日午前10時00分に資料配布しております。

【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

広報室長/福田 順(ふくだ じゅん) 広報担当/今村 克二(いまむら かつじ)

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5535

E-mail：k_imamura@granvia-kyoto.co.jp