

2021 年 8 月 31 日

お客様の声を元にさらに進化、美味しさを追求した味わいをご家庭で。

JR 西日本ホテルズ総料理長監修

「ホテルグランヴィアおせち」9 月 1 日より予約受付開始

【受付期間】2021 年 9 月 1 日(水)～12 月 10 日(金) お得な早期割引も

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 伊勢 正文）は、JR 西日本ホテルズ総料理長佐々木 裕之監修「ホテルグランヴィアおせち」の予約販売受付を、2021 年 9 月 1 日（水）より開始いたします。

対象ホテル：JR 西日本ホテルズ「グランヴィア」5 ホテル（京都・大阪・和歌山・岡山・広島）



本商品は、三段重の「謹製おせち」と二段重の「和洋おせち」の2種類。どちらも伝統的な「おせち」料理にフランス料理の要素を取り入れた、彩り豊かな、魅力溢れる和洋折衷おせちです。

8 年目となる今回は、これまで頂いたお客様の声を元にメニューの見直しを実施、「謹製おせち」は、より味わい深く各々が食べやすい「車海老の旨煮」を採用するなど9品をリニューアルしました。さらに、三段重のうち一段を、これまで好評頂いていた「牛ほほ肉のシチュー」や、新たに採用した「フォアグラゼリーのテリーヌ」など、総料理長佐々木の思いを込めたフレンチ重に仕上げました。

「和洋おせち」は「ラフテーの沖縄風テリーヌ」や「合鴨スモーク」など洋食メニューを中心に、7品を新たに採用、これまで好評頂いていた和食と合わせて、より「ホテルグランヴィア」らしさが伝わる内容へと進化しました。

## News Release

「ホテルグランヴィアおせち」は、総料理長がこだわり抜いた食材の鮮度を保てる冷凍スタイルを採用し、全てご希望の箇所への配送にてお届けします。

新年の門出を華やかに彩るにふさわしい質と、グランヴィアが自身をもってお勧めする味わいを、ご家族の皆さままでご賞味ください。

11月14日(日)までのご予約でお得にお買い求めいただける早期割引や、JRホテルメンバーズ会員様(※)への割引も実施します。

コロナ禍で迎える2回目のお正月、ご自宅時間を彩ることはもちろん、離れて暮らすご家族やご友人への健康を願った大切な方への贈り物としても、是非「ホテルグランヴィアおせち」をお役立てください。

※JRホテルメンバーズとは、JR西日本ホテルズをはじめ、JR東日本ホテルズ、JR東海ホテルズ、JR九州ホテルズが加盟する会員プログラムです。[\(https://www.jrhotel-m.jp/\)](https://www.jrhotel-m.jp/)入会金・年会費無料  
JRホテルメンバーズにご入会済の方、また新たにご入会いただいた方は、販売期間を通じて会員特別価格にて購入いただけます、更にご購入額に応じたポイントも付与されます。

## 【ホテルグランヴィアおせち概要】

【受付期間】 2021年9月1日(水)～2021年12月10日(金)

【お届け日】 2021年12月30日(木)

【お申し込み方法】 対象ホテルへのご来館、もしくは公式ホームページ

【お問い合わせ先】 対象ホテルの代表電話まで

- |                 |                      |      |
|-----------------|----------------------|------|
| 1. ホテルグランヴィア京都  | TEL 075 - 344 - 8888 | (代表) |
| 2. ホテルグランヴィア大阪  | TEL 06 - 6344 - 1235 | (代表) |
| 3. ホテルグランヴィア和歌山 | TEL 073 - 425 - 3333 | (代表) |
| 4. ホテルグランヴィア岡山  | TEL 086 - 234 - 7000 | (代表) |
| 5. ホテルグランヴィア広島  | TEL 082 - 262 - 1111 | (代表) |

## 1. 謹製おせち (三段重 / 4人前 40品目)

【販売価格】 (税金・送料込)

・一般販売価格 35,000円

・早期割引価格 31,500円

※2021年11月14日(日)迄のお申し込み限定

・JRホテルメンバーズ会員様特別価格 31,500円

【外寸サイズ】縦 20.2 cm × 横 20.2 cm × 高さ 5.7 cm × 3段

【内容】太字は今回リニューアルしたメニュー

・老の重 (15品)

サーモン西京焼／椎茸旨煮／鰯塩麹焼／**きんぴらごぼう**／蟹真丈／柿博多／かじき昆布ペ／数の子醤油漬／杏子さわやか煮／**車海老旨煮**／大根田舎煮／からすみ／伊達巻柚子風味／合鴨スモーク／田作り

・式の重 (13品)

鰹卵の花和え／おくら胡麻和え／葉付き金柑／湯葉含め煮／**蛸旨煮**／黒豆金箔／鮑生姜煮／**だし若布**／いくら醤油漬／穴子昆布巻／子持ち鮎甘露煮／花百合根蜜煮／五郎島金時の渋皮栗きんとん



## News Release

・参の重 (12 品)

牛ホホ肉のシチュー／スモークサーモンケッパー添え／帆立貝柱燻製／ミックスビーンズコンソメ煮／チキンガラソテー／オマール海老と筍のレッドチェダーチーズ和え／テリーヌドカンパーニュ／コルニッション／フォアグラゼリーテリーヌ／白身魚のマンゴーエスカベッシュ／ローストビーフ ポン酢添え／ロマネスコオイル和え

### 2. 和洋おせち (二段重 / 4 人前 25 品目)

【販売価格】(税金・送料込)

- ・一般販売価格 22,000 円
- ・早期割引価格 19,800 円
- ※2021 年 11 月 14 日 (日)迄のお申し込み限定
- ・JRホテルメンバーズ会員様特別価格 19,800 円

【外寸サイズ】

縦 20.1 cm × 横 20.1 cm × 高さ 5.4 cm × 2 段



【内容】太字は今回リニューアルしたメニュー

・参の重(12 品)

サーモン西京焼／五郎島金時の渋皮栗きんとん／かじき昆布〆／数の子醤油漬／杏子さわやか煮／海老旨煮／大根田舎煮／いくら醤油漬／黒豆金箔／伊達巻柚子風味／蟹真丈／田作り

・式の重 (13 品)

ラフターの沖縄風テリーヌ／鮑生姜煮／だし若布／合鴨スモーク／スモークサーモンケッパー添え／帆立貝柱燻製／ミックスビーンズコンソメ煮／牛ホホ肉のシチュー／ローストビーフ ポン酢添え／鰯酢〆／網笠柚子／白身魚のマンゴーエスカベッシュ／ロマネスコオイル和え

#### 【冷凍おせちの魅力】

**保てる** おせちはお作りした後、マイナス 40 度で急速冷凍。美味しさやみずみずしさを同時に封じ込めるため、素材本来の味と風味をお楽しみいただけます。

**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調理できるので、食材の自然な美味しさを活かした豊かな味わいをお楽しみいただけます。

**選べる** お客様がお召し上がりになりたい日時に合わせて、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。



## News Release

～JR 西日本ホテルズ総料理長 佐々木 裕之プロフィール～



大阪府出身  
辻学園日本調理師専門学校卒業  
大阪市内の様々なホテルにて経験を積んだ後、2002 年 JR 西日本ホテル開発に入社、ホテルグランヴィア大阪総料理長を経て、2020 年 6 月 JR 西日本ホテルズ総料理長に就任。2020 年 9 月以降、ホテルグランヴィア岡山の調理部長も兼務。

### 【表彰歴】

大阪府優良調理師知事表彰／大阪府保健衛生功労者知事表彰  
近畿観光功労者表彰／全日本司厨士協会 関西地方本部長表彰  
調理業務功労者 厚生労働大臣表彰

### 【主な肩書】

日本エスコフィエ協会会員/トック・ブランシュ国際倶楽部会員  
全日本司厨士協会 関西地方本部長

### JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。

私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。

主な取り組み内容として、ご来館のお客様へのマスク着用、検温と健康状態の確認、手指消毒のほか、ホテル館内は、ロビー周辺、客室、レストラン、共用トイレなど、通常の清掃に加えて、頻繁に手が触れる箇所の定期的な清掃と消毒を強化しております。また、従業員につきましても、マスク着用とともに健康管理を徹底し行っております。

新衛生基準「Clean & Safety」について詳しくは、こちらをご覧ください。



JR-West Hotels

### 「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR 西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユ一)」が策定する独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する、「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。

詳しくは、こちらをご覧ください。



### 【本ニュース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  
営業戦略部マーケティング企画グループ 担当 今岡 恵美 (いまおか めぐみ)

TEL : 075-342-5501 (直通) FAX 075-342-5535

E-mail : [m\\_imaoka@granvia-kyoto.co.jp](mailto:m_imaoka@granvia-kyoto.co.jp)