

Press Release

2021年11月1日

総料理長監修 自宅に届く本格フレンチ ～宅配冷凍コース～ 「グランシェフのフレンチコース Bon appétit ! (ボナペティ)」

販売開始のお知らせ

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）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 佐藤伸二）は、コロナ禍でおうち時間の充実が定番になった今、ご自宅で本格的なフレンチを楽しめる、宅配で届ける冷凍フレンチコース「グランシェフのフレンチコース Bon appétit ! (ボナペティ)」を2021年11月1日（月）より販売開始いたします。

クリスマスや年末年始など家族や友人が集まるイベントシーズンに、自宅で団欒のひと時を楽しんでもらいたいという思いを込めて、フランスでは食事のシーンに必ず飛び交う言葉、「美味しい食事を楽しんで」「どうぞ召し上がれ」を意味する「Bon appétit ! (ボナペティ)」をコース名に名付けました。ご自宅にある電子レンジやトースターなどを使用し、簡単におもてなし料理ができます。



※写真はイメージです。ワインボトルを含む、料理以外のアイテムは商品に含まれません。

・商品概要

商品名称：グランシェフのフレンチコース Bon appétit ! (ボナペティ)

販売価格：10,000円（税金・送料込） 限定数：150食

予約受付：2021年11月1日（月）～2022年3月31日（木）

※発送日の5日前まで（毎週金曜日までの注文分、翌週水曜日発送）

配送期間：2021年12月1日（水）～2022年3月31日（木）

※年末年始など、一部除外日除く

配送方法：クール冷凍便

販売方法：オンライン／ホテルグランヴィア京都 公式ホームページオンラインショップ

電話／ホテルグランヴィア京都 営業部 075-342-5511（直通9：00～18：00）

・メニュー一覧 (調理方法)



・オードブル 5 種

低温のオイルの中でゆっくりと火入れした鮑のコンフィはしっとりやわらかく、ガーリックやタイムを効かせ風味豊かに仕上げています。そのほか、スモークサーモンや海の幸のマリネに加え、ほどよい塩味のきいたパテやキッシュなど、5 種のオードブルをご用意しました。

調理方法

解凍後、袋から出してそのままお皿へ盛り付けてください。



・オマール海老のグラチネ
トリュフ香るアメリカーナソース

トリュフとアメリカーナが芳醇なベシャメルソースに、オマール海老をたっぷり詰め込んだグラチネは、ぷりっとした食感と海老の旨みを感じる食べ応えのある一品です。

調理方法

解凍後、袋のまま湯煎で約 5 分温めた後、袋から出してトースターで約 10 分加熱してください。



・国産牛の赤ワイン煮
ジャガイモのピューレ添え

赤ワインに一晩つけこんだ国産牛のほほ肉は、時間をかけてじっくり煮込むことにより、口の中でほどけるほど柔らかで深い味わいに。クリーミーなポテトとともに召し上がりください。

調理方法

解凍後、野菜は湯煎で約 2 分、牛肉は湯煎で約 5 分あたためてください。



・バスクチーズケーキ ・マカロン 2 種
・ソフトフランス、バター

食後のデザートには北海道産チーズを使用した口当たりが滑らかなガトーバスクと、いちごラズベリーのマカロンをご用意しました。

調理方法

解凍後、袋から出してそのままお皿へ盛り付けてください。ソフトフランスは、トースターで温めるとより一層風味をお楽しみいただけます。



JR 西日本ホテルズでは、お客様が新しい生活様式の中でもより快適に、そしてより安心してご滞在いただける上質な旅の基点となる事を目指して、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。お客様と従業員の安全を第一に鑑みて策定した新たな衛生基準「Clean & Safety」を遵守しております。