

2022年12月2日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

キャビアやフォワグラ、伊勢えびなど豪華食材で彩る新年

ふたりの匠の技が光る

謹製おせち 京の匠～TAKUMI～

30食限定 予約開始のお知らせ

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、キャビアやフォワグラ、伊勢えびなど豪華食材を盛り込んだ謹製おせち「京の匠～TAKUMI～」を2022年12月2日より予約開始いたします。

フランスの3つ星レストランでの経験や世界料理オリンピック銀メダルなど数々の料理コンクール受賞歴を持つホテルグランヴィア京都 総料理長 柏木健一（かしわぎけんいち）がフレンチを中心とした洋食メニューを担当し、和食「浮橋」の料理長を務め、ホテルグランヴィア京都の和食部門を統括する三浦 寛（みうらさとる）が和食メニューを担当。ふたりの匠の技が光る豪華な和洋三段重をご用意いたしました。新年を祝うシャンパンやワイン、日本酒などとも好相性なメニューのラインナップが並びます。

和食の匠 三浦が考案した“壺の重”では、おせちにはかかせない祝い肴に加え、伊勢えび黄身焼、鮑柔煮やずわい蟹かぶら千枚重ね、いくら醤油漬けやからすみなど新年を彩る華やかな珠玉の品が並びます。“式の重”では、定番メニューの車海老艶煮や海老芋、六方くわいなど、昆布とかつおの合わせ出汁の旨みが広がる京風の“煮しめ”をご用意いたします。素材ごとにひとつひとつ丁寧に炊き上げるので、素材本来の味が引き立ち、和食の神髄をお楽しみいただけます。

フレンチの匠 柏木が考案した“参の重”では、オードブルとして食材のハーモニーが楽しめる逸品の数々を揃えています。フォワグラのテリーヌはトリュフ風味のジュレを合わせ、レーズンと一緒にお召し上がりいただけます。和牛フィレ肉のステーキは、肉の旨みと赤ワインバター濃厚なコクがマッチする一品に。キャビアは贅沢にまるごと1瓶をご用意していますので、ポテトのパンケーキに爽やかなハーブ入りクリームとたっぷりのキャビアを乗せてお楽しみください。



謹製おせち 京の匠 ～TAKUMI～

三段重/約4人前/48品
38,000円（税込）

【巻の重】 (十六品)

伊勢えび黄身焼／鮑柔煮／松風／伊達巻／数の子床漬け／有平蒲鉾／叩き牛蒡／ずわい蟹 かぶら千枚重ね／黒豆 金箔／いくら醤油漬け／ごまめ／合鴨ロース煮／網笠柚子／千社唐みそ漬け／からすみ／子持鮎昆布巻

【貳の重】 (十六品)

魴西京焼き／甘鯛西京焼き／鰻八幡巻／京地鶏西京焼き／初神／栗きんとん／一寸豆艶煮／煮しめ (車海老艶煮・海老芋・竹の子・六方くわい・蓮根・どんこ椎茸・梅金時人参・露土佐煮・絹さや)

【参の重】 (十六品)

キャビア 専用スプーン付・ポテトのパンケーキ・ハーブ入りサワークリーム／オマール海老とスモークサーモン 根セロリとリンゴのレムラードソース和え／シャルキュトリー盛り合わせ (パテドカンパーニュ・プロシュートコット・チョリソー・モルタデッラ・スタッフドオリーブ・スイートピクルス)／和牛フィレ肉のステーキ 赤ワインバターと京都産茸添え／フォワグラのテリーヌ トリュフ風味のジュレとブリオッシュ ドライフルーツ

【オプション】鉄板焼「五山望」黒毛和牛ローストビーフ

ゆっくりと火入れしたやわらかなローストビーフは、鉄板焼「五山望」特製。店舗で提供する 2 種のたれと生山葵、京都産太郎塩をお付けいたします。


【内容量】

・ローストビーフ 300 g ・たれ 2 種 (にんにく醤油／白味噌) ・京都産太郎塩・生山葵 (おろし付き) ・ガーリックチップ

謹製おせち 京の匠～TAKUMI～+黒毛和牛ローストビーフ
50,000 円 (税込)


フレンチの匠
総料理長 柏木健一

2003 年第 37 回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン 第 1 位、同年 12 月の世界大会では第 3 位に入賞。2004 年世界料理オリンピック銀メダルなど受賞歴多数。


和食の匠
和食統括料理長 三浦覚

2013 年、食品衛生功労者大阪府知事賞を受賞。2015 年 SSI 認定唎酒師 (ききさけし) 日本酒品質鑑定士を取得。和食「浮橋」「塩小路楽粋」の料理長およびホテルグランヴィア京都の和食部門の統括料理長を務める。

<販売概要>

ご予約期間 : 2022 年 12 月 17 日 (土) まで ※なくなり次第終了

受け渡し日時 : 2022 年 12 月 31 日 (土) 10:00~17:00 ※冷蔵の状態でお渡しします。

受け渡し場所 : ホテルグランヴィア京都 2F 「デリカテッセン GRANVIA」

金額 :

(20 食限定) 京の匠～TAKUMI～ 三段重 38,000 円/JR ホテルメンバーズ 34,200 円

(10 食限定) 黒毛和牛ローストビーフ付き 50,000 円/JR ホテルメンバーズ 45,000 円

<祝い箸 5 膳付き・お重素材 紙製>

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、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、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。



■この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／ホテルグランヴィア京都

営業企画部 マーケティンググループ

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

中窪 E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp 田中 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp

■一般の方のご予約・お問い合わせ先

ホテルグランヴィア京都 2F デリカテッセン「GRANVIA」 10：00～19：00

TEL：075-342-5207