

2024年9月5日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

お正月の賑わいに、ホテルからのおもてなしをご自宅で  
ホテルグランヴィア大阪監修  
**2025年「おせち料理」を販売**  
2024年9月12日(木)ご予約開始

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田 3-1-1：代表取締役社長 伊勢正文）では、ホテル監修のおせち料理『和洋中与段重』と『和洋一段重』を2024年9月12日より、ホテル公式オンラインショップおよび、ホテル内レストラン等において予約を開始いたします。

2025年は2種類のおせち料理と4種類の味わいギフトをご用意しました。

「和洋中与段重」の特徴は、定番の和洋に加え中華メニューの充実です。お酒のおつまみにもなる『黒糖豚バラ角煮』や『紅焼豚』、お子様にも人気の『海老マヨソース風 ピンクペッパー添え』などボリュームもあり、バラエティー豊かな内容をご家族皆さままでお楽しみいただけます。

また「和洋一段重」は、創業72年になる神戸の老舗玉子焼きメーカー「山田製玉部」が作る『伊達巻』をはじめ、ホテルらしいシェフおすすめの洋食メニュー『チキンガランティン』や『ビーフテリーヌ』、『ロブスターのホワイトソース和え』など、一段重でありながらも充実の40品目を揃えました。見た目にも華やかなおせち料理でお正月を賑やかに演出します。



和洋中与段重



和洋一段重

商品詳細は以下の通りです。（価格は全て税金・送料込み）

◆おせち料理 お届け日：12月31日(火)

1.和洋中与段重

価格：25,380円（WEB予約で、22,842円）

品数：45品目（3～4人前）サイズ：縦 18.1cm×横 18.1cm×高さ 5.3cm×4段

2. 和洋一段重

価格：17,280円（WEB予約で、15,552円）

品数：40品目（2～3人前）サイズ：縦 28.3cm×横30.8cm×高さ4.4cm×1段

**◆味わいギフト お届け可能日12月29日(日)・30日(月)**

1. 天然トラフグ刺身セット 本場下関で加工。菊盛りのお刺身は見た目も美しく、噛むと甘味が広がります。  
価格：10,800円 (2～3人前) 内容：天然トラフグ刺身80g、天然トラフグ皮50g、ポン酢150ml、もみじおろし5g×3
2. 天然トラフグちり鍋セット 天然ならではのぷりぷり食感と希少部位を含めた7つの部位の味わいが楽しめます。  
価格：10,800円 (3～4人前) 内容：天然トラフグちり500g、ポン酢250ml、鍋だし55g×1袋、もみじおろし5g×4
3. 生ズワイ蟹棒セット ズワイ蟹の一番美味しい部分をご自宅でお手軽にお楽しみいただけます。  
価格：12,420円 (3～4人前) 内容：カニ足 (棒ポーション) 約1kg (約40本)
4. 鳥取和牛肩ロース 旨みと柔らかさを楽しめる部位。しゃぶしゃぶ、すき焼きにおすすめです。  
価格：11,880円(3～4人前)、内容：鳥取和牛肩ロース700g



天然トラフグ刺身セット



天然トラフグちり鍋セット



生ズワイ蟹棒セット



鳥取和牛肩ロース

**◆予約方法 締め切り12月16日(月)まで**

1. 【オンラインショップでのおせち料理のご購入は10%割引に！】  
WEB予約：ホテル公式オンラインショップ (<https://www.granviasaka-ticket.com/>)
2. ご来館予約：1階・19階のホテルレストランにて承ります。

**◆J Rホテルメンバーズ会員・WESTER会員様はお得な会員価格でご提供。ポイント付与も！**

1. おせち料理は10%割引いたします。※味わいギフトは割引対象外です。
2. おせち料理・味わいギフトのご購入金額に応じてポイントを付与いたします。

※ポイント付与は2025年1月末予定

**JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて**

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コード※よりご覧ください。

**JR HOTEL MEMBERS**

**P WESTER ポイント**


※「QR コード」はデンソーウェーブの登録商標です。

**■このリリースに関するお問い合わせ先**

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403  
担当者名 田中 七瀬 E-mail:[n\\_tanaka@hgo.co.jp](mailto:n_tanaka@hgo.co.jp) / 藤川 春菜 E-mail:[h\\_fujikawa@hgo.co.jp](mailto:h_fujikawa@hgo.co.jp)

**■一般の方のお問い合わせ先 (平日10:00～17:00)**

ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 フードプロデュース事業課 TEL：06-6347-1432

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>

© 2024 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.