

NEWS RELEASE



帝国ホテル
大阪

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年(平成26年)10月1日

ご家族で迎える新年に帝国ホテルのおせち料理を
「帝国ホテルのおせち料理」を発売 <要予約>

【料 金】 70,200円(消費税込)

2014年10月1日(水)より予約受付開始



帝国ホテルのおせち料理

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、2015 年のお正月にお召し上がりいただく『帝国ホテルのおせち料理』〈要予約〉を、2014 年 10 月 1 日(水)から予約受付開始いたします。



帝国ホテル大阪のおせち料理は、日本の迎賓館として各国の賓客をもてなしてきた伝統の味を受け継ぎ、艶やかな「和」に帝国ホテル伝統の「洋」を合わせ、慶びの日を彩ります。

洋食は、帝国ホテルの西洋料理の伝統を受け継ぐ大阪料理長 永井 明が手がける 19 品をご用意いたします。和食は日本料理の老舗「なだ万」が担当し、見た目も美しい伝統的なおせち料理をお楽しみいただけます。洋食と和食を合わせると 49 品もの豊富な品数です。

おせち料理は、もともと宮中の「お節供(おせちく)」の行事からきており、節日に神に供え物をしたのが始まりで、現在のような形になったのは江戸時代の後半といわれています。料理を作り置きするのは、年神様をお迎えし、その間は煮炊きすることを慎むことに由来していますが、現代では、お正月に忙しい家事から開放するためともいわれています。

お正月には「普段離れて暮らしている家族や親族が集い、感謝と祈りをこめて新しい年を祝い、神様にお供えしたごちそうを皆でいただく」という本来の行事が見直されています。忙しく過ごす現代だからこそ、お正月は家族や友人との絆を確かめ合いたい、という思いからホームパーティを開く傾向があります。最近のおせち料理は昔ながらに手作りする家庭も減り、洋風おせち料理の要望も多く、ホテルメイドの高級おせち料理の人气が高まっています。

『帝国ホテルのおせち料理』の概要は下記の通りです。

「帝国ホテルのおせち料理」の概要

- 【予約受付開始】 2014 年 10 月 1 日(水) 〈要予約〉
- 【料 金】 70,200 円 (消費税込)
- 【お引き渡し日時】 2014 年 12 月 31 日(水) 11:00～16:00
- 【御引渡し場所】 帝国ホテル 大阪 1 階 宴会ロビー

【内 容】 献 立: 全 49 品

<一の重> 「なだ万」

- | | | |
|---------|-------|----------|
| ○黒豆 | ○伊達巻 | ○鯨旨煮 |
| ○紅白千代呂木 | ○紅白蒲鉾 | ○有平こんにゃく |
| ○牛蒡たまり煮 | ○ねじり梅 | ○棒蟹生姜煮 |
| ○栗甘露煮 | ○穂付筍 | ○松笠烏賊 |
| ○紅白なます | ○椎茸旨煮 | ○鮑柔らか煮 |
| ○小鯛笹漬 | ○絹さや | ○鯖味噌漬 |
| ○結び昆布 | ○海老芝煮 | ○合鴨コース |
| ○網笠柚子 | ○田作り | ○花びらゆり根 |
| ○菊かぶら | ○数の子 | ○鮭昆布巻き |
| ○花酢蓮根 | ○つく羽根 | ○棒だら |

以上 30 品

<二の重> 帝国ホテル 大阪

- 白ミル貝とハマグリのでゼリー寄せ キャビア添え
- トラフグとウニのゼリー寄せ
- オマール海老のゼリー寄せ マンゴーとアネットの香り
- 鰻のバルサミコ風味 サザエ・筍・里芋と共に
- 白ワイン風味の野菜
- 国産牛フィレ肉のローストビーフ
- マルシャンドバンソース
- 豚肉と鹿肉のパテと海老のパイ包焼き
- 赤キャベツのピクルス
- 湯葉・三度豆・海苔と一緒に巻いた U.S. ビーフロール
- 仔牛肉で巻いたイベリコ豚のリエット
- フォアグラのムース白ポートワインのジュレのクレープ巻きトリュフ入り
- ボルシチのゼリー寄せ
- ブロッコリーのマリネ
- ココナッツをまとったスモークサーモンのライム風味
- 舌平目のチーズ巻きカダイフ仕立て
- 帆立貝のスモークグリエ
- タラバ蟹と野菜のムース
- 野菜のピクルス 柚子胡椒風味

以上 19 品

※おせち料理は 4~5 名様用です。

ご予約・お問い合わせ先
宴会予約イベント係 TEL. (06)6881-4650 (10:00~20:00)