



2017年(平成29年)11月8日

帝国ホテル伝統の洋食と日本料理の老舗「なだ万」の和食で
一年の始まりを華やかに彩ります。

帝国ホテル大阪のおせち料理

【料 金】 56,160 円 (消費税込) <要予約>



帝国ホテル大阪のおせち料理 (イメージ)

帝国ホテル大阪（総支配人：幸田雅弘、大阪市北区）では、2018 年のお正月にお召し上がりいただく「帝国ホテル大阪のおせち料理」を販売いたします。



帝国ホテル大阪のおせち料理は、帝国ホテル伝統の洋食と、日本料理の老舗「なだ万」の和食を合わせた和洋二段重で、一年の始まりを華やか彩ります。

洋食は帝国ホテルの西洋料理の伝統を受け継ぐ 18 品、和食は見た目も美しい伝統的なおせち料理 25 品と、全 43 品もの豊富な品数をご用意いたしました。

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、また家庭で作る機会も減り、洋風おせち料理のご要望も多く、ホテルメイドの高級おせち料理の人気の高まっています。

「帝国ホテル大阪のおせち料理」の概要は下記の通りです。

「帝国ホテル大阪のおせち料理」の概要

- 【料 金】 56,160 円（消費税込） <要予約>
※3~4 人前
※お重サイズ：25cm×25cm×高さ 6.5cm×2 段
- 【ご予約期間】 受付中～12 月 25 日（月）15:00 まで
※ご予約締切日前に完売となる場合がございます。
- 【お渡し日時】 12 月 31 日（日） 11:00～16:00
- 【お渡し場所】 宴会承り所（1 階）
- 【内 容】 全 43 品

■一の重 全 25 品 日本料理の老舗「なだ万」の和食

- | | | |
|---------|---------|---------|
| ○栗甘露煮 | ○田作り | ○伊達巻 |
| ○編笠柚子 | ○花びら百合根 | ○梅花人参 |
| ○黒豆甘煮 | ○紅白祝脛 | ○小鯛笹漬 |
| ○穂付筍含め煮 | ○有平蒟蒻 | ○牛蒡たまり煮 |
| ○絹さや | ○紅白小袖蒲鉾 | ○松笠烏賊 |
| ○干椎茸旨煮 | ○鮑柔らか煮 | ○鮭昆布巻 |
| ○海老芝煮 | ○数の子鼈甲漬 | ○鱒西京焼 |
| ○菊花蕪 | ○花酢蓮根 | ○鯨旨煮 |
| ○真鱈旨煮 | | |

■二の重 全 18 品 「帝国ホテル」伝統の洋食

- 白ミル貝と蛤のゼリー寄せ キャビア添え
- トラフグと雲丹のゼリー寄せ
- 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み焼き
- 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

※食材の都合により内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ先
宴会イベント係 TEL. (06)6881-4650 (10:00~19:00)