

# NEWS RELEASE



## 帝国ホテル 大阪

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

2022年9月21日

日本におけるフランス料理の先駆けである帝国ホテルの洋食と  
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】 64,800 円（消費税込）＜要予約・50台限定＞

【予約受付開始日】9月26日（月）10：00～



帝国ホテル 大阪のおせち料理・和洋二段重（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、2023 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 9 月 26 日（月）から予約販売を開始いたします。



帝国ホテル 大阪のおせち料理は、日本におけるフランス料理の先駆けである帝国ホテルの洋食と、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に彩ります。

洋食はローストビーフや鮑などを用い、慶びの日を華やかに彩る 16 品、和食は見た目も美しい伝統的なおせち料理 24 品と、全 40 品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。

4 年ぶりの販売となる今年度は、行動制限のない年末年始が予想され、お正月の家族団らんのひとつをおせち料理が華やかに彩ります。忙しく過ごす現代では、家庭で作る機会が減りつつも、ホテルメイドの高級おせち料理も人気があります。

「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】 64,800 円（消費税込）
  - ※和洋二段重
  - ※お重サイズ：25 cm角×2 段
  - ※50 台限定
- 【ご予約期間】 2022 年 9 月 26 日(月)～12 月 26 日（月）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(土) 11:00～16:00
- 【お渡し場所】 宴会承り所（1 階）
- 【内 容】 全 40 品

## ■一の重 日本料理の老舗「なだ万」の和食 全24品

- |         |        |
|---------|--------|
| ○栗金団    | ○田作り   |
| ○伊達巻玉子  | ○編笠柚子  |
| ○花卉百合根  | ○黒豆    |
| ○紅白なます  | ○小鯛笹漬け |
| ○穂付筍含め煮 | ○有平蒟蒻煮 |
| ○牛蒡旨煮   | ○梅人参   |
| ○紅白小袖蒲鉾 | ○松笠烏賊  |
| ○干椎茸甘露煮 | ○鮑柔らか煮 |
| ○紅鮭昆布巻  | ○海老芝煮  |
| ○数の子鱈甲漬 | ○鱈西京焼  |
| ○菊花蕪    | ○花酢蓮根  |
| ○鰯旨煮    | ○真鱈旨煮  |



## ■二の重 「帝国ホテル」伝統の洋食 全16品

- キャビア
- ソバの実ブレッドとサワークリーム
- 穴子とトマトのセシェとオマール海老のテリーヌ
- スモークサーモンケッパー添え
- 帆立貝柱のスモーク
- 鮑の白だし煮
- フォアグラムースとパンデピス
- 干し無花果の赤ポートワイン煮
- 合鴨の生ハム
- 栗とドライアプリコット
- 鶏肉とごぼうのテリーヌ
- 根菜のラタトゥイユ
- 国産牛フィレ肉のローストビーフ コンソメジュレ・黒胡椒
- 豚肉と鹿肉のパテと海老のパイ包み焼き
- 紅白ピクルス
- 胡桃の飴炊き



※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  
レストラン総合案内係 TEL. (06)6881-4891 (10:00~19:30)