

創業以来受け継がれた伝統の味を再現
新春を鮮やかに彩る おせち料理 2026

[予約受付] グルメブティック メリッサ : 10 月 1 日(水)~12 月 25 日(木)
オンラインショップ : 8 月 10 日(日)~12 月 25 日(木)
＜10 月 31 日(金)まで早割キャンペーン実施＞

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 ^{うみだ ふみかず} 植田 文一)は、全 7 種のおせち料理のご予約を、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション」1 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」ならびにオンラインショップで 12 月 25 日(木)まで受け付けます。



おせち料理(イメージ)

2026 年のおせち料理は、リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 ^{おおた まさとし} 太田 昌利が手掛ける特製おせち料理「豪華絢爛二段重」をはじめ、全 7 種。日本料理、西洋料理、中国料理とバラエティー豊かな味わいを取り揃え、ホテルならではの食材を使用した新春を鮮やかに彩るラインアップです。

「豪華絢爛二段重(3~4 名様用、108,000 円)」は、フランス料理を中心とした西洋料理 23 種を、『海の幸』<一の重>と『山の幸』<二の重>に詰め合わせた特別重です。黒毛和牛フィレ肉やキャビア、伊勢海老やウニ、鮑、タラバガニなどの食材を贅沢に使用し、新年を寿ぐ豪華絢爛な料理の数々をお楽しみいただけます。

そのほか、「和洋中三段重」(4~6 名様用、75,600 円)や「和洋中二段重」(3~4 名様用、49,680 円)、「和洋二段重」(3~4 名様用、38,340 円)、「和洋中一段重」(2 名様用、19,980 円)など、ご家族が集まるお正月にぴったりの三段重から、少人数にもおすすめの一段重まで、シーンに応じてお選びいただける多彩な商品が揃います。また、全 29 種の洋風料理を詰め合わせた「オードブル」(2~3 名様用、18,900 円)や柔らかなサーロインを使い旨味を引き出した「迎春 黒毛和牛ローストビーフ」(2 名様用、19,440 円)もご用意します。

「おせち料理 2026」商品の概要は、次の通りです。

<期間限定> おせち料理 早割キャンペーン

■テイクアウトショップ

・期 間：10月1日(水)～10月31日(金)
 ・特 典：①5%OFF
 ②送料無料
 ・お渡し・お届け：12月31日(水)

■オンラインショップ

8月10日(日)～10月31日(金)
 ①同左
 ②同左 ※～11月30日(日)
 同左

■リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 監修 豪華絢爛二段重(3～4名様用、全23種)

108,000円<約20.6cm×30.0cm×18.5cm>

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 太田 昌利 監修
 の洋風おせち料理。伊勢海老やキャビア、ウニの料理を詰めた
 「海の幸」と、黒毛和牛フィレ肉や知床どりなどを贅沢に使用した
 「山の幸」の二段重です。

◇海の幸<一の重>(上段)

フランス産キャビアとブリニ / ウニのフラン / オマール海老
 と帆立貝柱の香草バター風味 / 真鯛と鰯のエスカベッシュ
 カタルーニャ風 / 伊勢海老のショー・フロワ 紅白仕立て /
 タラバガニのコンソメゼリー掛け / 他

◇山の幸<二の重>(下段)

リー・ド・ヴォーのロール / パテ・アンクルート /
 イチジクのコンフィチュール 生ハム巻き /
 黒毛和牛フィレ肉のパイ包み焼 ウェリントン風 / 他



「豪華絢爛二段重」(3～4名様用)イメージ



リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 おおた まさとし 太田 昌利

1982年入社。フランスの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」など海外研修で腕を磨き、グランメゾン「レストラン シャンボール」シェフを経て、歴代最年少でリーガロイヤルホテル総料理長に就任。

緻密な料理理論に裏打ちされた発想、素材の熟知、召しあがる方への見えな
 い心遣いなど「美味しいものを創りたい」という思いが、ホテルの食をさらに進化
 させています。2016年には「フランス共和国農事功労章シュヴァリエ」を受章。

■和洋中三段重(4〜6名様用、全 56 種)

75,600 円<約 20.6cm×30cm×18.5cm>

◇日本料理<一の重>(上段)

味付数の子 / 黒豆煮 金箔飾り / 車海老の旨煮 /
鶏肉の八幡巻 / 殻付煮あわび / 他

◇西洋料理<二の重>(中段)

フォワグラテリースの赤ワインゼリーがけ
国産牛のローストビーフ / 他

◇中国料理<三の重>(下段)

フカヒレの醤油煮込み / 海老のチリソース / 他



「和洋中三段重」(4〜6名様用)イメージ

■和洋二段重(3〜4名様用、全 41 種)

38,340 円<約 19.6cm×25.7cm×11.0cm>

◇日本料理<一の重>(上段)

殻付煮あわび 金粉飾り / 蟹爪の甘酢漬 / 他

◇西洋料理<二の重>(下段)

ローストビーフ / 海老のチーズマスタードソース /
牛肉のパイ包み / 他



「和洋二段重」(3〜4名様用)イメージ

■和洋中一段重(2名様用、全 26 種)

19,980 円<19.6cm×25.7cm×5.6cm>

◇日本料理

味付数の子 / 黒豆煮 金粉飾り / 殻付煮あわび / 他

◇西洋料理

合鴨肉のスモーク / サーモン入り野菜のテリーヌ / 他

◇中国料理

海老のチリソース和え / いかの中華風マリネ / 他



「和洋中一段重」(2名様用)イメージ

上記以外にも全 38 種「和洋中三段重」(3〜4名様用、49,680 円、<約 20.6cm×20.6cm×18.5cm>)、
全 29 種「オードブル」(2〜3名様用、18,900 円<約 27.4cm×4.4cm>)、「迎春 黒毛和牛ローストビーフ」
(2名様用、19,440 円<約 20.6cm×20.6cm×6.4cm>)をご用意しております。

※料金は税金を含みます

※写真はすべてイメージです

※メニューは一部変更する場合があります

※容器・包装・盛り付け方法は、仕様を変更する場合があります

※早期に完売となる場合がございますので、お早目にご予約ください

※クール便(冷蔵)にてお届けします

■予約受付・お渡しについて

【予約受付期間】※完全予約制

グルメブティック メリッサ:10月1日(水)～12月25日(木)

オンラインショップ:8月10日(日)～12月25日(木)

【予約方法】

①お電話(10:00～17:00)

株式会社ロイヤルホテル ホテル製品事業部 TEL. 06-6448-3902(直通)

②FAX 株式会社ロイヤルホテル ホテル製品事業部 FAX. 06-6448-1168

③オンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp>

④店頭 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション「グルメブティック メリッサ」(10:00～19:00)

【商品引渡日】12月31日(水)

ご自宅にお届け(お届け地域一部限定)または

「グルメブティック メリッサ」店頭にてお渡し(10:00～17:00)

【配送料】※クール便(冷蔵)にてお届けします

関西(大阪・京都・兵庫・奈良・滋賀・和歌山):1,210円 関西以外:1,320円

■リーガロイヤルホテル オンラインショップ 概要

サイト URL <https://www.melissa-ec.jp/>

取扱内容:総菜、スイーツ、スモーク製品、調味料、ワイン、ホテルグッズ 等 約 200 種

決済方法:クレジットカード決済、銀行振込、コンビニ決済(前払い)、Amazon Pay

<お問い合わせ先>

「グルメブティック メリッサ」TEL.06-6448-2412(直通)【営業時間】10:00～19:00

<https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション 公式サイト

<https://www.rihga.co.jp/osaka>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 川原 知巳^{かわはら ともみ}

〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1479(直通) FAX.06-6441-1474