

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 2027

予約受付 グルメブティック メリッサ : 9 月 1 日(火)～12 月 25 日(金)

オンラインショップ : 8 月 10 日(月)～12 月 25 日(金)

＜10 月 31 日(土)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 ^{うへだ 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 ヴィニエット 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(金)まで受け付けます。



おせち料理(イメージ)

リーガロイヤルホテルのおせち料理は、2026 年 4 月に新たに就任した、リーガロイヤルホテルズ統括総料理長 ^{とよだ みつひろ}豊田 光浩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、ホテルならではのこだわり食材が新春を祝う席に華やぎを添えます。

「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、リーガロイヤルホテル シェフ監修の「和洋中三段重」(4～6 名様用、78,300 円)や「和洋中三段重」(3～4 名様用、51,300 円)、「和洋二段重」(3～4 名様用、39,420 円)、「和洋中一段重」(2 名様用、21,060 円)など、ご家族で迎えるお正月におすすめの三段重や、少人数で気軽に楽しめる一段重など、シーンに応じてお選びいただける多彩なおせちを取り揃えています。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、19,224 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、19,980 円)もご用意します。

「おせち料理 2027」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 : 9月1日(火)~10月31日(土)
- ・期 間 中 特 典 : ①5%OFF
②送料無料
- ・お届け・お渡し : 12月31日(木)

■ オンラインショップ

- 8月10日(月)~10月31日(土)
- ①5%OFF
- ②送料無料
- 12月31日(木)

■ リーガロイヤルホテルズ統括総料理長 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ズ統括総料理長 豊田 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 / 鮑の
白ワイン蒸し モリーユ茸風味ソース / 他

◇山の幸<二の重>(下段)

リ・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 /
知床どりのレモンペッパーロール / 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ズ統括総料理長 豊田 光浩

1986 年の入社以来、フランス研修を経て、リーガロイヤルホテルズ最上級フレンチレストラン リーガロイヤルホテル(現:リーガロイヤルホテル大阪)「レストラン シャンボール」シェフやリーガロイヤルホテル小倉・広島の前料理長などを歴任し、2026 年 4 月にリーガロイヤルホテルズ統括総料理長 兼 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエット コレクション総料理長に就任。

国際料理コンクール日本代表選考会で 3 度の入賞を果たしたほか、大阪府主催料理コンクール金賞、リーガロイヤルホテルグループ(現:リーガロイヤルホテルズ)料理コンテスト金賞(2 回)など数々の受賞歴がある。創業以来、受け継がれた技術と精神を継承しながら、「食のロイヤル」と称されるリーガロイヤルホテルズならではの食の価値を発信し、国内外のお客様に選ばれるブランドづくりを牽引。

■和洋中三段重(4～6名様用、全 57 種)

78,300 円＜約 20.6cm×30.0cm×18.5cm＞

◇日本料理＜一の重＞(上段)

鶏肉の八幡巻 / たたき牛蒡 / 車海老の旨煮 /
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 / トンポーロー / 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)

39,420 円＜約 19.6cm×25.7cm×11.0cm＞

◇日本料理＜一の重＞(上段)

車海老の柚子風味 / 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 /
鶏肉のガランティース牛肉巻 / 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)

21,060 円＜19.6cm×25.7cm×5.6cm＞

◇日本料理

牛肉の笹包み / 車海老の柚子風味 / 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 39 種「和洋中三段重」(3～4 名様用、51,300 円、＜約 20.6cm×20.6cm×18.5cm＞)、全 29 種「オードブル」(2～3 名様用、19,224 円＜約 27.4cm×4.4cm＞)、「迎春 黒毛和牛ローストビーフ」(2 名様用、19,980 円＜約 20.6cm×20.6cm×6.4cm＞)も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:9月1日(火)～12月25日(金)

オンラインショップ:8月10日(月)～12月25日(金)

【商品引渡日】12月31日(木)

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】

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

【予 約 方 法】

①お電話(10:00～16:00) ※土曜日・日曜日・祝日は定休

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/view/page/osechi2027>

④店頭(10:00～19:00) リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション 1階
「グルメブティック メリッサ」

■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.melissa-ec.jp/view/page/osechi2027>

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ 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 ^{かわはら}川原 ^{ともみ}知巳、^{ほりうち}堀内 ^{みずき}瑞紀
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1479 (直通) FAX.06-6441-1474