

【NEWS RELEASE】

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長監修「10万円のおせち料理」登場

新春を寿ぐ「おせち料理 2023」

12月25日(日)まで予約受付※お渡しは12月31日(土)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人^{なかがわ ともこ}中川 智子)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 昌利が手掛けた「限定おせち料理」をはじめ全8種類を、1階テイクアウトショップ「グルメブティックメリッサ」、ならびにホテル公式サイト「リーガロイヤルホテルオンラインショップ」で12月25日(日)まで予約受付いたします。

リーガロイヤルホテルのおせち料理は、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新春にふさわしい彩りで、丹精込めて仕上げた毎年人気の商品です。

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「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種類を、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、国産イセエビやウニ、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、68,040円)や「和洋中三段重(3~4名様用、46,440円)、「和洋二段重(3~4名様用、38,880円)、「和洋中一段重(1~2名様用、17,280円)など、ご家族が集まるお正月にぴったりの三段重や、少人数にもおすすめの一段重など、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、29種の前菜を詰め合わせた「オードブル(2~3名様用、17,280円)や柔らかなサーロインを使用し旨みを引き出した「迎春 黒毛和牛ローストビーフ(2名様用、17,280円)もご用意します。



「豪華絢爛二段重」(3~4名様用) イメージ



「和洋中三段重」(4~6名様用) イメージ

「おせち料理 2023」の商品概要は次頁の通りです。

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル ホテル製品事業部 TEL.06-6448-3902(直通)【受付時間】10:00~17:00

リーガロイヤルホテルホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

リーガロイヤルホテルオンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp/>

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 ^{ふじもと えり}藤本 絵理、^{にしぎか みき}西坂 未来、^{つしる しゅうへい}津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

<リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長監修のおせち料理>

◆豪華絢爛二段重(3~4名様用、全23種)

108,000 円<20.5cm×29.7cm×21.2cm>

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。

国産イセエビやキャビアオシエトラを詰めた「海の幸」と、黒毛和牛フィレ肉や仔牛タン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)

鮑の白ワイン蒸し モリーユ茸風味ソース/ ウニのフラン

国産イセエビのショー・フロワ 紅白仕立て

真鯛と鰯のエスカベッシュ カタルーニャ風

ほか

◇山の幸<二の重>(下段)

黒毛和牛フィレ肉のパイ包み焼き ウェリントン風

合鴨肉のパテアンクルート ピクルス添え

ほか



「豪華絢爛二段重」(3~4名様用) イメージ

◆特選二段重(2~3名様用、全19種)

59,400 円<20.6cm×20.6cm×21.2cm>

オマール海老や黒豆、蝦夷鮑など新年のお祝いにふさわしい豪華な山海の幸の味わいをご堪能いただけます。

◇海の幸<一の重>(上段)

オマール海老のペルシヤード/ サーモンと数の子のロール 香草風味

紅ズワイガニと数の子のテリーヌ/ キャビアとブリニ

ほか

◇山の幸<二の重>(下段)

知床どりのレモンペッパーロール/ 黒毛和牛ロース肉のローストビーフ

仔牛タンとポテトのテリーヌ/ 黒毛和牛フィレ肉のトリュフ風味ロール

ほか



「特選二段重」(2~3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 ますとし 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」という想いが、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。



『豪華絢爛二段重』・『特選二段重』

オンラインショップ「店舗受取サービス」予約特典

抽選で5名様に、「瀬祭 純米大吟醸 磨き 三割九分 720ml(箱入)」プレゼントキャンペーンを実施いたします。

この機会にぜひオンラインショップの「店舗受取サービス」をご利用ください。

※特典の当選についてはご予約後、メールにてご連絡いたします。

◆和洋中三段重(3~4名様用、全38種)

46,440円<20.6cm×20.6cm×21.2cm>

◇日本料理<一の重>(上段)

味付数の子/ 黒豆煮 金箔飾り/ 海老の旨煮/ 殻付煮あわび
ほか

◇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掛け/ ローストビーフ
ほか

◇中国料理<三の重>(下段)

広東風チャーシュー/ 海老のチリソース/ 蟹と海老の団子
ほか

※上記の料理内容を含んだ全57種「和洋中三段重」(4~6名様用、68,040円、
<20.6cm×29.7cm×21.2cm>)もあります。



「和洋中三段重」(3~4名様用) イメージ

◆和洋二段重 (3~4名様用、全47種)

38,880円<20.5cm×29.7cm×15cm>

◇日本料理

殻付き煮あわび 金粉飾り/ 味付数の子/ カラスガレイの西京焼
ほか

◇西洋料理

ローストビーフ/ 海老のチーズ風味/ 豚肉と鶏肉のテリーヌ
ほか



「和洋二段重」(3~4名様用) イメージ

◆和洋中一段重(1~2名様用、全22種)

17,280円<20.6cm×20.6cm×6.4cm>

◇日本料理

味付数の子/ 黒豆煮 金箔飾り/ 殻付煮あわび
ほか

◇西洋料理

合鴨肉のスモーク/ ローストビーフ
ほか

◇中国料理

海老のチリソース和え/ 胡瓜のゆずマリネ



「和洋中一段重」(1~2名様用) イメージ

※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

※数量限定商品ですので、お早目にご予約ください

◆予約受付・お渡しについて

【予約受付期間】12月25日(日)まで※完全予約制

【商品引渡日】12月31日(土)

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)

【送料】関西(大阪・京都・兵庫・奈良・滋賀・和歌山):1,100円 関西以外:1,210円

【予約方法】①電話(10:00~17:00)

リーガロイヤルホテル ホテル製品事業部 TEL. 06-6448-3902(直通)

②FAX リーガロイヤルホテル 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>

※『豪華絢爛二段重』、『特選二段重』のオンラインショップでのご注文は
「店舗受取サービス(店頭渡し)」の対応のみとさせていただきます。

配送は出来かねますので予めご了承ください。

④店頭 リーガロイヤルホテル「グルメブティックメリッサ」(10:00~19:00)

※営業時間は状況により変更する場合があります。