

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 2024**

予約受付:9月15日(金)~12月25日(月)  
(オンラインショップは9月1日(金)~12月25日(月))  
10月31日(火)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 <sup>うえだ ふみかず</sup> 植田 文一)は、リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 <sup>おおた まさとし</sup> 太田 昌利が手掛けた「特製おせち料理」をはじめ全8種類のおせち料理をリーガロイヤルホテル(大阪)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(月)まで予約を受付いたします。



※写真は盛付イメージです。

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、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、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、75,600円)や「和洋中三段重」(3~4名様用、49,680円)、「和洋二段重」(3~4名様用、39,960円)、「和洋中一段重」(1~2名様用、18,360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、全28種類の洋風料理を詰め合わせた「オードブル」(2~3名様用、18,360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、18,360円)もご用意いたします。

「おせち料理2024」商品の概要は次の通りです。

早割キャンペーン 期間限定でおせち料理をお得にご購入いただけます。

<テイクアウトショップ>

<オンラインショップ>

期 間:9月15日(金)~10月31日(火)

9月1日(金)~10月31日(火)

お届け・お渡し:12月31日(日)

同左

特 典:①5%OFF割引

①同左

②送料無料

②同左 ※~11月30日(木)

## <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<約20.5cm×29.7cm×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)

キャビアオシェトラとブリニ/ウニのフラン/オマールエビと帆立貝柱の香草バター焼/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  
他

#### ◇山の幸<二の重>(下段)

知床どりのレモンペッパーロール/仔牛タンとポテトのテリーヌ/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

### ■特選二段重(2~3名様用、全19種)

64,800円<約20.6cm×20.6cm×18.5cm>

車海老や黒豆、紅ズワイガニなど新年のお祝いにふさわしい豪華な海の幸、山の幸の味わいをご堪能いただけます。

#### ◇海の幸<一の重>(上段)

紅ズワイガニと数の子のテリーヌ/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/  
蝦夷鮑の白ワイン蒸し モリーユ茸風味ソース  
他

#### ◇山の幸<二の重>(下段)

知床どりのレモンペッパーロール/黒毛和牛フィレ肉のトリュフ風味ロール/合鴨肉のパテアンクルート ピクルス添え  
他



「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。

■和洋中三段重(4~6名様用、全54種)

75,600円<約20.5cm×29.7cm×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  
他

◇西洋料理<二の重>(中段)

フォワグラテリーヌ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46種)

39,960円<約20.5cm×29.7cm×12.5cm>

◇日本料理

殻付煮あわび 金粉飾り/ 味付数の子/ カラスガレイの西京焼  
他

◇西洋料理

ローストビーフ/ 豚肉と鶏肉のテリーヌ/ロブスターのハニー  
マスタード風味  
他



「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)

18,360円<20.6cm×20.6cm×6.4cm>

◇日本料理

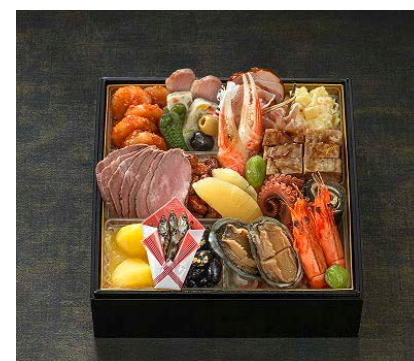
味付数の子/ 黒豆煮 金箔飾り/ 殻付煮あわび  
他

◇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/ 胡瓜のゆずマリネ  
他



「和洋中一段重」(1~2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28種「オードブル」(2~3名様用、18,360円)、「迎春 黒毛和牛ローストビーフ」(2名様用、18,360円)からお選びいただけます。

※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)にてお届けいたします

◆予約受付・お渡しについて

【予約受付期間】

2023年9月15日(金)～12月25日(月)まで※完全予約制

※オンラインショップは9月1日(金)より受付開始

【商品引渡日】12月31日(日)

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):1,100円 関西以外:1,210円

【予 約 方 法】

①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)「グルメブティックメリッサ」(10:00～19:00)

■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

リーガロイヤルホテル(大阪)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<sup>かわはら</sup> 知巳<sup>ともみ</sup>、藤本<sup>ふじもと</sup> 絵理<sup>えり</sup>  
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1479 (直通) FAX.06-6441-1474