

【NEWS RELEASE】

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 2025

[予約受付] グルメブティック メリッサ : 10月1日(火)~12月25日(水)

オンラインショップ : 8月5日(月)~12月25日(水)

< 10月31日(木)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(水)まで予約を受け付けます。



おせち料理(イメージ)

毎年ご好評いただいているおせち料理は、リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 おた ますとし 太田 昌利が手掛けた特製のおせち料理をはじめ、全8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で、ホテルならではの食材を新春にふさわしい彩りで取り揃えました。

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「和洋中二段重」(3~4名様用、49,680円)、「和洋二段重」(3~4名様用、37,800円)、「和洋中一段重」(2名様用、19,440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29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 2025」商品の概要は次頁の通りです。

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:10月1日(火)~10月31日(木)

8月5日(月)~10月31日(木)

お届け・お渡し:12月31日(火)

同左

特 典:①5%割引

①同左

②送料無料

②同左 ※~11月30日(土)

<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)

フランス産キャビアとブリニ / 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 / 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

■特選二段重(2~3名様用、全19種)

64,800円<約20.6cm×20.6cm×18.5cm>

黒毛和牛やウニ、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)

オマール海老のペルシヤード / 紅ズワイガニと数の子のテリーヌ / キャビアとブリニ / ウニのフラン / サーモンと数の子のロール 香草風味 / 真鯛と鰯のエスカベッシュ / カタルーニャ風 / 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 / 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トリュフ風味ロール / 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 昌利 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う心遣いなど「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57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 /
穴子の八幡巻 / 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38種)
37,800円<約19.5cm×25.5cm×11.0cm>

- ◇日本料理
殻付煮あわび 金粉飾り / 蟹爪の甘酢漬 / 他
- ◇西洋料理
ローストビーフ / サーモン入り野菜のテリーヌ /
フォワグラムースとコンソメゼリーのココット / 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)
19,440円<約19.5cm×25.5cm×5.5cm>

- ◇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
合鴨肉のスマーク / 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 18,360円<約27.4cm×4.4cm>)、「迎春 黒毛和牛 ローストビーフ」
(2名様用 18,360円<約20.6cm×20.6cm×6.4cm>)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】

グルメブティック メリッサ:10月1日(火)~12月25日(水)

オンラインショップ:8月5日(月)~12月25日(水)

※完全予約制

【商品引渡日】12月31日(火)

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 ^{かわはら}川原 ^{ともみ}知巳、^{ふじもと}藤本 ^{えり}絵理
〒530-0005 大阪市北区中之島5-3-68 TEL.06-6441-1479(直通) FAX.06-6441-1474