

NEWS RELEASE



2022年8月25日
株式会社 ホテル京阪

株式会社 ホテル京阪

2023年おせち料理を9月1日(木)より予約開始

～新年を華やかに彩る三段重のおせち料理3種をご用意いたしました～

株式会社 ホテル京阪(本社:大阪市中央区 社長:山田 有希生)では、2022年9月1日(木)より、おせち料理の予約販売をホテル京阪オンラインショップ限定で開始いたします。

迎春の祝膳にふさわしく、また幅広い年代のご家庭にもお楽しみいただけるよう彩り豊かな三段のお重を3種ご用意しました。50品目の「寿」、39品目の「宴」、29品目の「福寿」と人数に合わせてお重をお選びいただけます。

ご家族で迎える新年のお祝いに、ぜひおせち料理をご堪能ください。

受付は、12月14日(水)までとなりますが、10月10日(月・祝)までにお申し込みいただくと割引価格でお求めいただけます。



おせち料理「寿」(イメージ)

※敷物、酒器、水引等の装飾品は商品に含まれません。

■おせち料理概要

(1) 「寿」 3段/全50品/4~5人前 27,000円 (税込)

お重外寸 (1段あたり) 8.5寸 (255mm×255mm×63mm)



壺の重

イカ黄金・国産牛のしぐれ煮・紅白なますいくら添え・紅白蒲鉾・伊達巻・丹波種黒豆(金箔のせ)・味付け数の子・ふぐ昆布和え・鯖の高菜巻・一口昆布巻・ロブスター・笹巻団子・金柑の甘露煮・田作り・華車

式の重

ミートローフ・北奇貝と青菜の柚子和え・銀鮭の西京焼き・タコの旨煮・カニ爪明太マヨネーズ・イカ焼売・鮑の旨煮・穴子八幡巻・エビチリソース煮・帆立スモーク風味・なごみ巻(ほうれん草)・カニとカボチャのテリーヌ・紅白かんざし・まゆ玉松葉・海老の艶煮・真鯛さずし・イカ松笠の白焼き・ブリの照り焼き

参の重

ドライトマト・カシューナッツのあめだき・くるみのあめだき・栗きんとん・胡麻団子・ショコラテリーヌ・花餅(紅白)・三元豚の角煮・野菜の煮しめ・まだら子旨煮・中華くらげ・菊花くらくら和え・肉団子・サーモンかんざし・帆立貝柱・カニ真丈・カニかまぼこ

※敷物、酒器、水引等の装飾品は商品に含まれません

(2) 「宴」 3段/全39品/3~4人前 23,000円 (税込)

お重外寸 (1段あたり) 7.5寸 (1辺136mm×正六角形×48mm)



壺の重

海老の艶煮・梅酢れんこんの芽・田作り・花餅(紅白)・中華くらげ・菊花くらくら和え・若鶏明太ロール・蛤袷紗焼き・一口昆布巻・紅白なますいくら添え・味付け数の子・紅白蒲鉾・伊達巻・丹波種黒豆

式の重

ブリの照り焼き・銀鮭の西京焼き・イカ松笠の白焼き・北奇貝と青菜の柚子和え・オマールエビテルミドール・合鴨かんざし・笹巻団子・ミートローフ・イカ焼売・若桃の甘露煮・カニかまぼこ・ふぐ昆布和え・エビチリソース煮

参の重

紅茶鴨の燻製・桜餅・肉団子・ごま金時・笹巻プチトマト・笹巻プチマンゴー・金柑の甘露煮・国産牛のしぐれ煮・ドライトマト・黒糖ローストポーク・野菜の煮しめ・栗きんとん

※敷物、酒器、水引等の装飾品は商品に含まれません

◆特典

「寿」、「宴」をお申込みの方には、食前酒(シャルドネ酒)をおつけします。



(3) 「福寿」 3段／全29品／2～3人前 15,000円 (税込)



壹の重

伊達巻・紅白蒲鉾・いくらの醤油漬・ポイルロブスター・
鱈昆布△・田作り・味付け数の子・丹波種黒豆煮(金箔
添え)

貳の重

キングサーモン西京焼・菜の花漬・野菜の煮しめ・梅型
人参・栗きんとん(渋皮)・カニ爪明太マヨネーズ・三色
柿博多・ベーコンパストラミ・ししゃも明太サラダ・かん
ざし梅・三元豚の角煮

参の重

サザエウニソース・紅白なます・桜餅・紅茶鴨の燻製・タコ
の旨煮・イカ短冊白焼き・帆立スモーク風味・蛤袱紗焼・
一口昆布巻・海老の艶煮

お重外寸(1段あたり) 5.5寸(1
65mm×165mm×45mm)

(4) お申込み期間とお届について

期 間： 2022年9月1日(木)～12月14日(水)
※10月10日(月)までは早割適用期間(5%割引)
※予定数に達し次第、締切とさせていただきます。

お届け： 2022年12月30日(金)
・お受け取りは、配送のみとなります。
・「寿」「宴」は冷凍チルドでお届けします。
「福寿」は冷凍でお届けします。

■ホテル京阪オンラインショップ

【サイトURL】 <https://hotel-keihan.stores.jp>

【発送について】

- ・送料は商品代に含まれております。
- ・関西より配送が3日以上かかる遠隔地や離島にはお届けできません。

■ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては、以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

https://www.hotelkeihan.co.jp/new_normal/

<お客様からの問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 お問合せメール E-mail : info@keihan-grouphotels.com