

2017年10月18日

リーガロイヤルホテル(大阪)

リーガロイヤルホテルグループ総料理長による豪華な特選二段重や  
ご家族で楽しめる和洋中の料理が詰まった三段重まで揃う

## 「リーガロイヤルホテルのおせち料理」

12月25日(月)まで予約受付中  
グルメブティック メリッサ

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 田辺 能弘)の、テイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」は、「おせち料理」を販売、10月1日(日)から予約受付を開始しました。1~2名様向けの一段重から4~6名様向けの三段重まで5種類の「おせち料理」が揃います。

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豊かな味わいをバランスよく揃えており、ご家族三世代が集まるお正月にぴったりな三段重や、おひとり様にもお勧めの一段重など、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(16,200円~64,800円/消費税含む)。シェフ監修のもとご家庭では手に入りにくい食材を、高い技術を活かして再現し、丹精込めて仕上げています。ホテルならではの味わいを楽しんでいただける点も人気の一つです。



なかでも、リーガロイヤルホテルグループ総料理長 太田 昌利による限定100台のおせち料理「総料理長 特選二段重」(43,200円、消費税含む)は、太田が得意とするフランス料理を中心とした西洋料理21種を詰めた特別重です。フォワグラやキャビア、オマール海老などの豪華食材を使用し上質を極めた、お正月を祝うにふさわしい料理の数々が詰まっています。

おせち料理のほか、柔らかなサーロインを使用した「迎春 黒毛和牛ローストビーフ」(16,200円、消費税含む)も、ご家族やご親戚・ご友人が集まるお正月におすすめです。

商品は、記載の地域には送料無料で配送が可能です。

詳細は次頁の通りです。

\* \* \* \* 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 グループサービス部門 広報担当 村田 真弓、高橋 佐都

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68

TEL. 06-6441-1684 (直通) FAX. 06-6441-1474

## ■リーガロイヤルホテルのおせち料理 概要

※ 料金は本体価格です（カッコ内は消費税含む）

※ メニューは代表的な一部の料理を掲載しております。

### ◇ 総料理長 特選二段重

(2~3名様用、全 21 種)

※限定 100 台 完全予約制

**40,000 円 (43,200 円)**

<20.6cm×20.6cm×15cm>

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長監修の洋風おせち料理。オマール海老やキャビアを詰めた「海の幸」と、牛フィレ肉やフォワグラ、トリュフを使用した「大地の恵み」の二段重です。豪華食材を繊細かつ卓越した技術で調理する、贅を尽くしたおせち料理です。



リーガロイヤルホテルグループ  
統括総料理長 太田 昌利

#### ◆ 海の幸（上段）

キャビアとブリニ / ラングスティーヌのカダイフ揚 / ウニのバヴァロワ /

オマール海老と栗駄のトマト風味 他

#### ◆ 大地の恵み（下段）

フォワグラと黒豆のテリーヌ / パルマ製生ハムのクレープ巻 / 牛フィレ肉のロティ トリュフ

風味ソース/ チキンときのこのテリーヌ 他

### ◇ 和洋中三段重 (4~6名様用、全 60 種) **60,000 円 (64,800 円)**

<20.5cm×29.7cm×21.2 cm>

数の子や海老など新年のお祝いにふさわしい食材をはじめ、中国料理や西洋料理など、多彩な料理が織りなす豊かな味わいをご家庭で堪能できます。

#### ◆ 日本料理（一の重）

ごまめ / 紅白錦糸巻 / 手毬湯葉 / 数の子 / 昆布巻 / 栗きんとん / 黒豆煮 / 海老の旨煮 / 小鯛の俵焼 / ゆで蛸の照り焼 / 銀鮭の味噌焼 他



#### ◆ 西洋料理（二の重）

シーフードテリーヌサフラン風味 / カサゴのエスカベッシュ / 帆立貝スモーク / フランス産イセエビの祝蒸し / フォワグラテリーヌの赤ワインゼリー掛け / 牛サーロイン肉のスマート風味 ソース付き / 合鴨肉のスマート / キャビア 他

#### ◆ 中国料理（三の重）

広東風チャーシュー / 松笠イカの彩り和え / クラゲの酢の物 / 蒸し鶏の四川風 / カニ爪の甘酢煮 / サザエのオイスタークリーク / 四川風牛肉の牛蒡巻 / 豚肉団子の甘酢 他

### ◇ 和洋中三段重 (3~4名様用、全 42 種) **40,000 円 (43,200 円)**

<20.6cm×20.6cm×21.2cm>

◆ 日本料理（一の重） (15 種) 、 ◆ 西洋料理（二の重） (15 種) 、 ◆ 中国料理（三の重） (12 種)

◇ **和洋中二段重** (2~3名様用、全45種) **35,000円(37,800円)**

<20.5cm×29.7cm×15cm>

◆ 日本料理（一の重）(24種)、◆ 西洋料理・中国料理（二の重）(21種)

◇ **和洋中一段重** (1~2名様用、全23種) **15,000円(16,200円)**

<20.6cm×20.6cm×6.4cm>

◇ **迎春 黒毛和牛ローストビーフ** (2名様用) **15,000円(16,200円)**

<20.6cm×20.6cm×6.4cm>

◆ ローストビーフ 約220g / 温野菜3種 / ローストビーフソースとレフォール（西洋わさび）添え



【予約受付期間】～12月25日（月）※完全予約制

【商品引渡日】 12月31日（日）

ご自宅にお届け（送料無料）

または「グルメブティック メリッサ」店頭にてお渡し（10:00～20:00）

【予約方法】 ①電話（10:00～17:00）

リーガロイヤルホテル「グルメブティック メリッサ」TEL. 06-6448-2412

リーガロイヤルホテル ホテル製品事業部 TEL. 06-6448-3902

②FAX

リーガロイヤルホテル「グルメブティック メリッサ」FAX. 06-6441-1363

リーガロイヤルホテル ホテル製品事業部 FAX. 06-6448-1168

③オンラインショッピング

<http://www.melissa-ec.jp> (一部お取り扱いしていない商品もございます。)

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」(10:00～20:00)

【配送地域】 大阪府、兵庫県、奈良県、京都府、滋賀県、和歌山県、三重県、千葉県、東京都、埼玉県、神奈川県、静岡県、愛知県：全域

岡山県：岡山市・倉敷市・玉野市・笠岡市・井原市・総社市・備前市・瀬戸内市

広島県：広島市・呉市・竹原市・三原市・尾道市・福山市・府中市・大竹市・東広島市・廿日市市

山口県：下関市・宇部市・山口市・防府市・下松市・岩国市・光市・柳井市・周南市・山陽小野田市

福岡県：北九州市・福岡市・直方市・春日市・大野城市

＜お客様のお問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル グルメブティック メリッサ TEL. 06-6448-2412 (直通)

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