

お正月のひとときを贅沢に！家族でもお好みに合わせて選べる

【2021年】新年を寿ぐテイクアウトメニュー

THE GRAND GINZAシェフ特製 お一人様用本格フレンチおせち



【2段重】

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み / パテ、ピクルス / ローストビーフ ボン酢ジュレ / ホタテカステラのキッシュ / 野菜のムースと雲丹 コンソメジュレ / フォウグラとパン・ド・エビスのミルフィーユ / 海老の五色あられフライ / サーモンマリネのロール / スペニッシュオムレツ / 生ハム、カプレーゼ / 野菜のパニーニカウダ

【オプション デザート重 (1段)】

苺のミルフィーユ (ハーフサイズ) / 酒粕ガトー・ショコラ / 抹茶のオペラと黒豆 / 栗きんとんプリン / 黒ゴマの紅白マカロン 正月飾り

【別添えでご用意】

パン3種 エシレバター

バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳、以下当社とする。）が展開するグループブランド「VMG HOTELS & UNIQUE VENUES」の運営会場である『THE GRAND GINZA』（所在：東京都中央区銀座）では、2021年の元旦にご家庭でお楽しみいただける「シェフ特製本格フレンチおせち」をご用意しました。

牛ホホ肉の赤ワイン煮込みやフォウグラとパン・ド・エビスのミルフィーユ、ローストビーフやホタテのカステラなど計11品目のお料理にエシレバターとブレッドまでセットになったシェフ特製の2段重に「苺のミルフィーユ」をはじめとしたパティシエ特製スイーツ重もご用意。

スイーツのお重はオプションメニューとなりますので、お料理のみをご希望の場合は2段重、食後のデザートも楽しみたい方はデザート重付3段重、などお一人様ごとにカスタムしてご注文いただけるのが特徴です。ワインとともに楽しみたいただくのもひとつ、また女性で食後にティータイムを愉しまれるのもひとつ。

コロナの第三波で久しぶりに揃われるご家族での集いも不安に思われる方も多いのではないのでしょうか。安心して安全な食をお届けするため、本年はお一人様用のおせちで、お正月のひとときを贅沢にお過ごしください。

詳細

【価格】 <完全予約制 / 各100セット限定>
2段重：6,000円（税込）
デザート重付3段重：8,500円（税込）
※賞味期限：2021年1月1日（元旦）23時

【ご予約方法】お電話にてご予約ください
TEL. 03-6280-6129

【ご予約締切】2020年12月24日（木）まで
※完売次第終了となります。

【お渡し時間】12:00~20:00

【お支払い方法】店頭お引取りの際、現金またはクレジットカードにてお支払いください。

■当社の概要



「日本の文化を紡ぐ」をテーマに、文化財などの歴史的建造物やまち並みを宿泊施設・レストラン・結婚式などの事業で施設再生し、後世に残す取り組みを行っています。現在、関西を中心に22の施設を運営しており、これまで再生させた施設は30か所を超えました。

会社名：バリューマネジメント株式会社
設立：2005年2月14日
代表取締役：他力野 淳
資本金：3,000万円
所在地：大阪府大阪市北区大深町4番20号 格蘭フロント大阪タワーA 17階
事業内容：事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援・事業運営（ウェディング会場、宿泊施設の経営・運営）
売上：97.8億（2019年12月期）
従業員数：992名（パート・アルバイト含む）
URL：<https://www.vmc.co.jp>（コーポレートサイト）
<https://www.vmg.co.jp>（VMGブランドサイト）

■店舗概要



いつの時代も古きを守り、新しいを昇華し、常に伝統と最先端を発信する街「銀座」。GINZA SIX トップフロア約1,500㎡で展開するTHE GRANDGINZAはそんな銀座で「モノ」だけでなく、「コト」の体験でライフスタイルを豊かにしたい。そんな食を中心とした銀座の発信拠点です。

店名：THE GRAND 47（ザ・グラン47）
〈THE GRAND GINZA（ザ・グラン銀座）内〉
所在地：東京都中央区銀座六丁目10番1号 GINZA SIX13階
電話番号：03-6280-6129
HP：<https://www.grandginza.com/>
Instagram：@the_grand_ginza

《本件お問合せ先》バリューマネジメント株式会社広報担当
press@vmc.co.jp