

日本各地の伝統を味わう年越し～22ホテル各地の年越しそばとお雑煮を、12月31日～1月3日のディナー・朝食にて提供～ 「グランドメルキュール」 「メルキュール」



白味噌仕立て 丸餅お雑煮 イメージ

フランス・パリを拠点とする世界最大級のホスピタリティグループ・アコー（本社：フランス／日本人：東京都港区、日本代表取締役：ディーン・ダニエルズ）が、2024年4月にリブランドオープンしたホテル「グランドメルキュール」「メルキュール」の各レストランにおいて、2024年12月31日（火）にはその土地の風習にちなんだ年越しそばを、2025年1月1日（水）～1月3日（金）にはお雑煮を提供します。使われる出汁や餅、具材の違いによって、22ホテルそれぞれの土地の文化や風習を知ることができます。

■各ホテルで提供される「年越しそば」のご紹介（一例）

グランドメルキュール那須高原リゾート&スパ
栃木名産の日光ゆばの風味とかんぴょうの甘味が
バランス良く、そばの味を引き立てます。その
他、海老天や野菜天もご用意、お好みでアレンジ
していただけます。

メルキュール高知土佐リゾート&スパ

高知名物のあおさの天ぷらを合わせ、味、香りとも
に強く濃厚なコクのある宗田節をトッピングし
て召し上がれます。



天ぷらそばイメージ



かけそばイメージ

グランドメルキュール南房総リゾート&スパ

あさりのうま味を活かした出汁で味わえるそば。
あっさりとした味の中にも奥深い味わいを楽しめ
ます。

グランドメルキュール別府湾リゾート&スパ

干し椎茸と鰹節でとった出汁に、甘辛く焼き上げ
た味わい豊かな豊後どりをトッピング。旨味、コ
クがありながらも、あっさり召し上がれるよう仕
上げました。

■各ホテルで提供される「お雑煮」のご紹介（一例）

グランドメルキュール札幌大通公園

鶏肉で出汁をとり、具材には大根、人参、牛蒡な
どの根菜類をたっぷり使用しました。甘めのすま
し仕立てで、仕上げにいくらを乗せます。

グランドメルキュール那須高原リゾート&スパ

源頼朝が行った大規模な狩り「那須野巻狩」でふ
るまわれたとされる鍋を、お雑煮風にアレンジ。
角餅、合鴨、鶏肉、豚肉や旬の野菜（大根、里
芋、人参、ごぼう、玉葱等）を使用した、具だく
さんのお雑煮です。



すまし仕立て角餅お雑煮イメージ



すまし仕立て 丸餅お雑煮 イメージ

グランドメルキュール奈良橿原

丸餅、大根、人参、里芋、こんにゃく等が入った白味噌仕立てのお雑煮。奈良では雑煮の餅を取り出し、砂糖入りのきな粉につけてから食べるのが特徴です。

グランドメルキュール伊勢志摩リゾート&スパ

鰹と昆布を合わせたすまし仕立ての出汁に、地元産のあおさを入れて香りよく仕上げました。餅は紅白の丸餅です。

メルキュール富山砺波リゾート&スパ

富山湾の鰯と鶏の旨味がきいたすまし仕立ての出汁と、お祝いを表す紅白の白玉が特徴のお雑煮。



白味噌仕立て 丸餅お雑煮 きなこ添え イメージ



白味噌仕立て 丸餅雑煮 イメージ

グランドメルキュール和歌山みなべリゾート&スパ

ホテル近隣の町、鰹節発祥の地でもある和歌山県印南町（いなみちょう）では、お雑煮に鰹節を添えて新年をお祝いする風習があります。お好みで追加していただけるよう、トッピング用の鰹節を用意しました。また、関西風に餅は丸餅、紅白大根人参、味噌は地元「やまだ」の白味噌を使用しています。

■年越しそば／お雑煮 概要

年越しそば

【提供日】2024年12月31日（火）

【提供時間】ディナー 17:30～21:00（20:30最終入店）

お雑煮

【提供期間】2025年1月1日（水）～1月3日（金）

【提供時間】朝食 7:00～9:30（9:00最終入店）

【料金】それぞれのホテルでお申込みいただいた宿泊プランの食事代に含まれます。

※仕入れの状況により、食材や産地は変更になる場合があります。

※料金はいずれも税金・サービス料が含まれています。

※営業時間は予告なく変更される場合がありますので、各ホテル公式ホームページにてご確認ください。

【対象ホテル】

- ・グランドメルキュール札幌大通公園（北海道）※ディナーの提供なし
- ・グランドメルキュール那須高原リゾート&スパ（栃木県）
- ・グランドメルキュール南房総リゾート&スパ（千葉県）
- ・グランドメルキュール八ヶ岳リゾート&スパ（山梨県）
- ・グランドメルキュール浜名湖リゾート&スパ（静岡県）
- ・グランドメルキュール伊勢志摩リゾート&スパ（三重県）
- ・グランドメルキュール琵琶湖リゾート&スパ（滋賀県）
- ・グランドメルキュール奈良橿原（奈良県）
- ・グランドメルキュール和歌山みなべリゾート&スパ（和歌山県）
- ・グランドメルキュール淡路島リゾート&スパ（兵庫県）
- ・グランドメルキュール別府湾リゾート&スパ（大分県）
- ・グランドメルキュール沖縄残波岬リゾート（沖縄県）
- ・メルキュール宮城蔵王リゾート&スパ（宮城県）
- ・メルキュール裏磐梯リゾート&スパ（福島県）
- ・メルキュール長野松代リゾート&スパ（長野県）
- ・メルキュール富山砺波リゾート&スパ（富山県）
- ・メルキュール京都宮津リゾート&スパ（京都府）
- ・メルキュール和歌山串本リゾート&スパ（和歌山県）
- ・メルキュール鳥取大山リゾート&スパ（鳥取県）
- ・メルキュール高知土佐リゾート&スパ（高知県）
- ・メルキュール福岡宗像リゾート&スパ（福岡県）
- ・メルキュール佐賀唐津リゾート（佐賀県）

<https://accor-resorts-japan.jp/>

■レストランのご紹介 ※レストラン名は共通です。

<レストラン名>

グランドメルキュール：「Le Sensoriel（ル・サンソリエル）」

メルキュール：「Locavore（ロカボール）」

海・山の幸の数々と旬の食材を使用し、食材本来の自然な味わいを引き出した料理を、ビュッフェスタイルで提供します。彩り豊かで華やかな一品やその土地の文化を感じる一品など、季節ごとにさまざまなメニューを用意。さらにディナータイムでは、ビールやワイン、日本酒、焼酎などアルコールを含むドリンクなどがフリーフローで楽しめます。

■その他、ビュッフェで提供されるメニューのご紹介（一部）

年越しそば・お雑煮のほか、以下のメニューやアルコールを含むドリンクも一緒に楽しめます。

ディナー

【冷製料理】 スモークサーモンとビーツルートグリビッシュ、ローストビーフカルパチョ 割りした卵黄トリュフソース、よだれどりサラダ など

【温製料理】 バターチキンカレー、フィッシュ&チップス、練七味香るフライドチキン、甲殻類とオルツォ（大麦）のリゾット、ミートボール スウェーデン風、麻婆豆腐 京都黒七味風味、シーフード焼きビーフン、担々麺、カレーうどん など

【ライブキッチン】 BLTバーガー

【和食】 押し寿司、国産牛または豚肉のしゃぶしゃぶ など

【ローカルメニュー】 お刺身、汁物、煮物、焼き物 など（地元の食材を使ったメニューなど。ホテルによって異なります）

【パン】 フォカッチャ、バケット、ナン、五穀米ロール など

【デザート】 ソフトクリーム、クレームキャラメル、パンナコッタパッション、ベトナム風コーヒーゼリー、ラズベリーケーキ、抹茶ティラミス、ドーナツボード、フルーツ各種 など

【ソフトドリンク】 コーヒー、紅茶、デトックスウォーター、アップルジュース、赤葡萄ジュース など

【アルコール】 ビール、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ウィスキー、レモンサワー、ブランデー、ジン、ウォッカ、テキーラ、ラム、日本酒、焼酎、梅酒、モナンシロップ各種 など（銘柄はホテルによって一部異なります。）

朝食

【冷製料理】 ビートルート&キヌアサラダ、カリフラワーピカリリ、ファロとフェタチーズのサラダ、スモークサーモン、ジャンボンブラン、各種チーズ、各種スムージー など

【温製料理】 ス克蘭ブルエッグ、チキンライス、ソーセージ、フィッシュナゲット、チキングラタン、ひとくちハッシュブラン、フォレストマッシュルーム、ラタトゥイユ、ショートパスタの和牛ボロネーズ など

【アジア料理】 お粥、点心、ベジタブルカレー、フォー ガー、豚骨魚介系拉麺

【ライブキッチン】 ミニホットドッグ、焼立てクラシックパンケーキ、プロシュート、クリスピーベーコン、ヒレカツスライダー、ポーチドエッグ&ハードボイルドエッグ など

【和食】 だし巻き卵、とろろ、地元野菜の金平炒め、焼き魚&煮魚、すき焼き、のっけ丼 など

【シリアルバー】 シリアル、ドライフルーツ、ナッツ各種

【パン】 焼きたてクロワッサン、パンオーレザン、塩キャラメルマフィン、トーストブレッド、バゲット、イングリッシュマフィン、ドーナツボード、グルテンフリーブレッド など

【デザート】ソフトクリーム、パンプディング、アセロラゼリー、ブランマンジェラズベリー、ヨーグルト各種、フルーツ各種など

【ソフトドリンク】コーヒー、紅茶、グレープフルーツジュース、トマトジュース、デトックスウォーター、牛乳、豆乳など

【アルコール】スパークリングワイン

■グランドメルキュールについて

グランドメルキュールは、旅行者の想像力と飽くなき発見心に訴えかける魅力的なホテル体験を提供するプレミアムブランドです。約20年前にアジア太平洋地域で開業したのち、現在、その土地の文化や伝統と融合しながら全世界で約70のホテルを展開しています。フラッグシップホテルには、インドのグランドメルキュール・マイソール、ブラジルのグランドメルキュール・ベレン・ド・パラ、ブラジルのグランドメルキュール・リオデジャネイロ・リオセントロなどがあります。「Proudly Local～その地に、誇りを～」をコンセプトに、館内に漂うその土地を象徴するような香り、地元の食材を用いた食体験などを通して、五感でその土地の文化・慣習に深く浸ることができる滞在を提案します。

■メルキュールについて

メルキュールは、国際的なネットワークの強みとその土地での真のおもてなし体験を組み合わせたミッドスケールブランドです。ブランドの揺るぎない品質への取り組みにより、世界中のすべてのメルキュールで信頼できる一貫した高いサービス基準を保証し、各ホテルのデザインは、その土地の特徴と文化を反映しています。65ヶ国以上に1,000を超えるホテルを有するメルキュールは、市内中心部、海岸部、山岳部などに位置しています。「Locally Inspired Hotel～ローカルインスピレーションから生みだされるホテル～」をコンセプトに、ビジネスやレジャーなど様々な目的を持つお客様に、様々な土地の魅力を食べ・デザインを通じて感じ取っていただけるよう身近でありつつ非日常の宿泊体験を提供しています。

■アコーについて

フランス・パリを拠点とするアコーは、世界110ヶ国で5,700を超えるホテルやレジデンス、10,000を超えるレストラン、バー施設を展開し業界を牽引しているホスピタリティグループです。45を超えるラグジュアリー、プレミアム、ミッドスケール、エコノミーのホテルブランド、エンターテインメントやナイトライフの会場、レストランとバー、プライベートレジデンス、シェア宿泊施設、コンシェルジュサービス、コワーキングスペースなど、ホスピタリティ業界内で多様かつ完全に統合されたエコシステムを展開しております。業界内で最も急速に成長しているカテゴリーの1つであるライフスタイルホテルにおいては、数々のクリエイティビティ溢れるライフスタイルブランドを持つENNISMOR E社とのジョイントベンチャーにより、確固たる地位を確立しています。アコーは、他に類を見ない独自のブランドのポートフォリオと、世界中で約33万人のチームメンバーを誇っています。アコーの包括的なロイヤリティプログラムのメンバーは、毎日の暮らしの中で、様々な特典、サービス、体験へアクセスをすることが可能です。

ほかにも、毎日の暮らしでさまざまな特典をお楽しみいただける、ライフスタイルを重視した新しいロイヤリティプログラムとして、ALL - Accor Live Limitless も提供しております。

また、Accor Solidarity 寄付基金、RiiSE、ALL Heartist 基金などの取り組みを通じて、グループはビジネス倫理、責任あるツーリズム、持続可能な環境保護、コミュニティとのかかわり、多様性、包括性を通じて前向きな行動を推進することに焦点を当てています。1967年に設立されたアコーはフランスに本社を置き、米国のユーロネクストパリ証券取引所（ISIN コード：FR0000120404）および OTC 市場（証券コード：ACCY）に上場しています。詳細については <https://group.accor.com> をご覧ください。

※2024年11月18日配信時点での情報です。

アコーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/52177

【本リリースに関するお問い合わせ先】

グランドメルキュール・メルキュール PR事務局（株式会社オズマピーアール 内）

藤本・粉川・木村・福村

Tel: 06-6205-9800 / Fax: 06-6205-9801

Email : grandmercure_mercure@ozma.co.jp