

【報道関係者各位】

OBT-16-34



ホテル大阪ベイタワー

2016年 10月 12日

～大阪産の食材や「なにわの伝統野菜」を使用～

## おせち料理『参段重御節』ご予約開始

10月31日(月)までの予約で、先着50名様に早得特典

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、ホテル大阪ベイタワー(大阪市港区、総支配人:大坂大)は20階日本料理「磯風」にて、大阪産の食材や「なにわの伝統野菜」を使用した『参段重御節』のご予約を開始致しました。



『おせち料理』イメージ

ホテル大阪ベイタワーでは、大阪産の食材やなにわの伝統野菜など地元産の厳選素材を多彩に盛り込んだ、新年の宴に華を添える御節料理『参段重御節』のご予約を開始致しました。大阪独自の地域の価値をお客様に提供し、食文化の伝承に貢献したいとの思いから、大阪産の食材やなにわの伝統野菜を使用しております。20階日本料理調理長である甲谷清隆(こうやきよたか)が、皆様の一年の幸を願い、熟練の技で一品一品心を込めてご用意致しました。ご家族が集う新春のおもてなしにぜひ、お楽しみください。

10月31日(月)までにご予約いただきますと、先着50名様に早得特典をご用意しております。また、毎年ご好評いただいております新年に食べるフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」とのセット購入割引もおこなっております。

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail:tamotsu\_akita@granvista.co.jp

## ■■■■ 『参段重御節』 ■■■■

ご予約・お問合せ先…20 階日本料理「磯風」 06-6573-3202(ダイヤルイン)



【ご予約期間】 ~2016 年 12 月 25 日(日)

【お渡し日時】 2016 年 12 月 31 日(土)

11:30~18:00

【お渡し場所】 20 階日本料理「磯風」

【価格】 30,000 円(税込)

【サイズ】 6.5 寸 参段

## 【内容】

## ・壱の重

祝きんとん・壽マロン・千代呂木 / 黒豆蜜煮 金箔 / 南瓜市松チーズ・穴子八幡巻き / 小川サーモン・平目竜皮  
 昆布巻き・なにわの伝統野菜のなます(天王寺蕪・金時人参・田辺大根・花蓮根) / いくら醤油漬 / ロブスターサ  
 ラダ / 勝男胡桃・絵馬蒲鉾・田作り・数の子

## ・弐の重

大阪湾産足赤海老塩家喜・大阪湾産さわら柚庵家喜 / 能勢黒若牛昆布巻き・鮎角煮金銀包み・河内蓮根小倉煮  
 大阪産小芋たれ家喜 / 煮メ(田辺大根・河内慈姑・金時人参・大阪産牛蒡・大阪湾産多幸(たこ)旨煮・こんにやく・  
 海老・絹さや) / 田辺大根焼酎漬・大阪湾産姫サザエ旨煮・大阪湾産真いわし伽羅煮・落含め煮

## ・参の重

ズワイ蟹テリーヌ・海老若草 / 蒲鉾 / パテ・ド・カンパーニュ・牛肉三種巻き / 国産牛ローストビーフ / 子持昆布  
 紹興酒漬 / いか黄金家喜 / スモークアトランティックサーモンとスモーク帆立 / 伊達巻き・若桃甘露煮 / 鮎の  
 甘露煮

※下線は地元食材使用メニューです。地元食材の詳細は次ページをご覧ください。

## ■早得特典

2016 年 10 月 31 日(月)までのご予約で、先着 50 名様に、ホテルレストランお食事券 3,000 円分プレゼント!

※お食事券利用期限 ~2017 年 2 月 28 日(火)

## ■新年に食べるフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」 お得なセット購入割引

通常 32,200 円が 32,000 円でお買い求めいただけます。



「ガレット・デ・ロワ」

【ご予約期間】 ~2016 年 12 月 27 日(火)

【お渡し日時】 2016 年 12 月 30 日(金)~2017 年 1 月 7 日(土)

各日 10:00~19:00

【お渡し場所】 1 階ロビーラウンジ

【価格】 2,200 円(税込)

【ご予約・お問合せ】1 階ロビーラウンジ 06-6573-3204(ダイヤルイン)

## 【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

◆大阪産(おおさかもん) 概要 .....大阪府発行 大阪産(もん)パンフレット引用

大阪府域で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取される魚介類とそれらを原材料にした加工食品、大阪の特産と認められる加工食品のことを指します。大阪には、大阪湾、森林、農空間などの恵まれた緑があります。そこから、さまざまな野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭などの林産物、大阪湾で水揚げされる水産物など、豊かで多様な食材さが提供されています。大阪府では、こうした大阪の農林水産物と加工食品を大阪産(おおさかもん)として、一体的にPRしております。

◆なにわの伝統野菜 概要

かつて「天下の台所」と呼ばれた大阪の100年ほど前の食卓に並んでいた地域固有の野菜のことを指します。品種改良によって多くが消えてしまいましたが、近年になり、地域活性の観点から再び注目を集め、行政の支援も得ながら栽培されています。現在大阪市では、田辺大根、勝間南瓜など8種類が、府・市協同の認証表示シールを貼られて出荷され、大阪の新たな特産品としての認知を高めつつあります。限られた生産者によって栽培されているため、収穫量が少なく、広く一般的に購入することが難しい状況です。ホテル大阪ベイタワーでは、地域の価値を高め、発信するというブランドステートメントのもと、地域生産者と協力して作付けを増やし、積極的な地産地消に取り組んでいきます。



天王寺蕪



田辺大根



金時人参



河内慈姑

河内蓮根

大阪産小芋

大阪産牛蒡

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

## ■ホテル大阪ベイタワー 概要

名称: ホテル大阪ベイタワー

所在地: 〒552-0007 大阪市港区弁天1-2-1(ORC200内)

お問合せ: 06-6577-1111(代表)

開業: 1993年4月30日

構造: 地下2階、地上51階、高さ地上200m

客室数: 383室・480名

URL: <http://www.osaka-baytower.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/osaka.baytower>



ホテル大阪ベイタワーは、地上200m、51階建て、客室はすべて30階以上に位置する「大阪でいちばん夜景のきれいなホテル」。大阪駅から8分の弁天町駅直結で、活気溢れる大阪周辺のレジャースポットまですぐ。快適な客室でゆとりのステイをお約束いたします。

※ホテル大阪ベイタワーは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

## ■グランビスタホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都中央区新川 1-26-9

創立: 1958年8月27日 資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-3297-8611 URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA  
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイタワー 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 銀座グランドホテル

章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72

ホテルゆもと登別 ネストイン箱根 俵石閣 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウエイレストラン 足柄ハイウエイレストラン

大津ハイウエイレストラン 熱海ビーチライン グランビスタショッピングオンライン

## 【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 秋田、山村 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-3701 E-mail: [tamotsu\\_akita@granvista.co.jp](mailto:tamotsu_akita@granvista.co.jp)