

【報道関係者各位】

OBT-17-27



ホテル大阪ベイタワー

2017年9月28日

～「なにわの伝統野菜」や大阪産(おおさかもん)の魅力を詰め込んだ御節料理～

『参段重御節』ご予約開始

10月31日(火)までのご予約で先着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:東京都千代田区、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、「なにわの伝統野菜」や大阪産(おおさかもん)の食材を使用した新年の宴に華を添える『参段重御節』のご予約を開始致しました。



※『参段重御節』イメージ

日本の伝統的な食文化であり、新しい年を祝うために食べる御節料理。20階日本料理「磯風」がご用意する『参段重御節』は、「なにわの伝統野菜」や大阪産(おおさかもん)の食材など厳選した素材を多彩に盛り込んだ、豊かな滋味をお楽しみいただける御節料理です。ホテル大阪ベイタワーは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、なにわの伝統野菜や大阪産(おおさかもん)の食材を使用しております。

皆様の一年の幸を願い、熟練の技で一品一品心を込めて仕上げました。ご家族での新年のお慶びのひとつにはもちろん、新春のおもてなしにもご利用ください。

10月31日(火)までにご予約いただきました先着50名のお客様に早得特典をご用意しております。

【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: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken.yamamura@granvista.co.jp

■ 早得特典 ■

2017年10月31日(火)までのご予約で先着50名様へ ホテルレストランご利用券3,000円分プレゼント。

※2017年10月31日(火)までにご精算済みのお客様が対象です。

■■ 20階日本料理「磯風」 参段重御節 ■■



サイズ 6.5寸 3段

価格 30,000円(税込)

ご予約期間 ~2017年12月25日(月)

お渡し日時 2017年12月31日(日) 11:30~18:00

お渡し場所 20階 日本料理「磯風」

ご予約・お問合せ 06-6573-3202 (ダイヤルイン)

10:30~20:00

■ 壱の重

数の子 / 黒豆竹ちよこ入り / 祝きんとん寿マロン / 紅白小袖 / 小川サーモン / 網笠柚子 /
車海老塩茹で / 田作り / さごし生寿司 / たたき牛蒡(大阪産牛蒡) / 鱈龍皮巻 /
なにわの伝統野菜の紅白なます(天王寺蕪・金時人参) / 毛毬餅

■ 貳の重

鱈西京焼き / 鰯照り焼き / 鮭柚庵焼き / 鯛若狭焼き / 伊達巻玉子 / 穴子八幡巻 / 合鴨ロース燻製 /
松笠帆立照り焼き / 竹千車唐味噌漬 / 烏賊黄金焼き / 紅白千代呂木 / 紅白梅餅 /
なにわの伝統野菜の花蕪甘酢漬(天王寺蕪) / はじかみ甘酢漬 / 毛毬餅

■ 参の重

ズワイ蟹テリーヌ / 海老若草テリーヌ / 新竹の子土佐煮 / 松笠慈姑(大阪産河内慈姑) /
なにわの伝統野菜の梅人参香梅煮(金時人参) / 国産牛ローストビーフ / 鯨含め煮 / 落ビンロー煮
大阪産河内蓮根含め煮 / 大阪産小芋土佐煮 / 帆立貝柱スモーク / スモークアトランティックサーモン /
長芋昆布巻 / 子持ち鮎甘露煮 / 大徳寺麩しそ煮 / 大阪産牛蒡含め煮 / 蒟蒻牛肉射こみ / 絹さや

※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。

【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みどりがあります。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、豊かで多様な食材など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、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9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ます。



金時人参



天王寺蕪



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

担当: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken.yamamura@granvista.co.jp

■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)

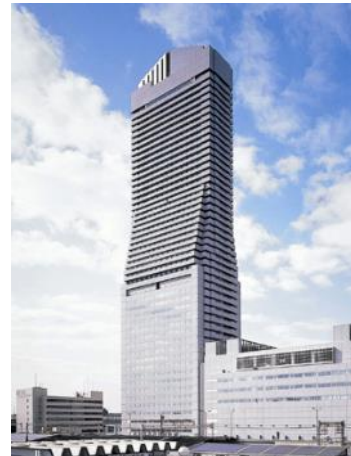
開業: 1993年4月30日

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: 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F

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: 03-5209-4121 (代表)

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 銀座グランドホテル

ホテルインターゲート京都 四條新町(2018/3 開業) ホテルインターゲート東京 京橋(2018/4 開業) ホテル・ザ・ルーテル 章月グランドホテル

白良荘グランドホテル 黒部観光ホテル ホテルゆもと登別 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

佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン GRANVISTA Shopping Online

【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: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail: ken.yamamura@granvista.co.jp