

2023年1月12日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

伊勢海老まるごと1尾使用！

～身はフライにして恵方巻、アラは赤出汁に～

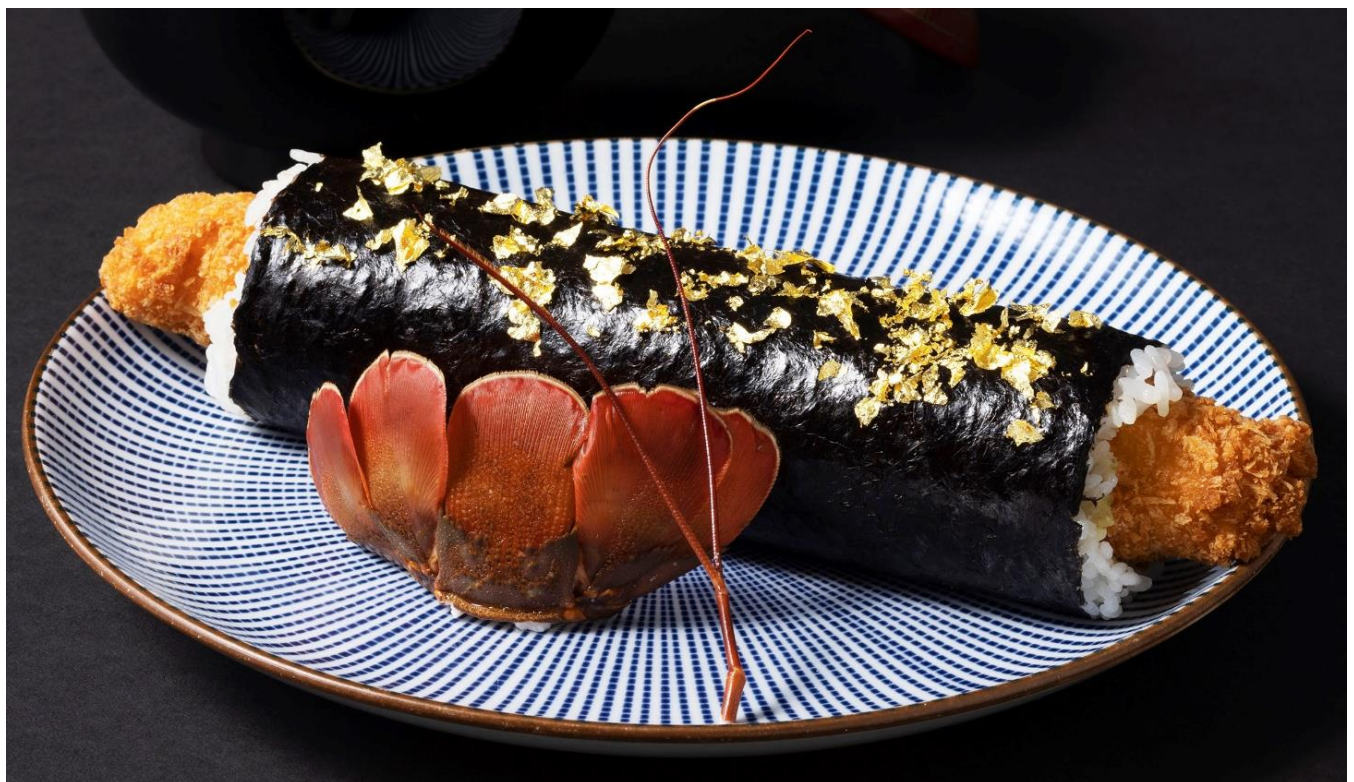
**浮橋謹製 伊勢海老の恵方巻
販売のお知らせ**

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都市下京区、代表取締役社長 伊勢正文）が運営するホテルグランヴィア京都（総支配人 佐藤伸二）は、2023年2月1日(水)～2023年2月3日(金)の期間中に、ホテル2階の期間限定テイクアウトショップ「デリカテッセン GRANVIA」にて販売する、伊勢海老を使った恵方巻のご予約を2023年1月12日(木)より開始いたします。

ボリューム満点な伊勢海老フライ1本を使用した恵方巻。要予約のテイクアウト商品として限定30本をご用意します。和食浮橋こだわりの酢飯と焼き海苔、そして味噌と合わせまろやかな味わいの山葵がアクセントになった逸品です。和食料理人が熟練の技で1つ1つ巻き上げ、仕上げに金箔を豪快にあしらいます。

また伊勢海老のアラは焼いて赤出汁に使用。恵方巻と赤出汁をセットにしてお持ち帰りいただくことで、伊勢海老をまるごと一尾お楽しみいただけます。海の旨味がギュッとつまった濃厚な味わいの赤出汁を、恵方巻と一緒にぜひご堪能ください。

その他、「デリカテッセン GRANVIA」では、椎茸や胡瓜・かんぴょう・蟹身を巻いた王道の恵方巻や、あまおう苺をチョコレート風味のスポンジ生地で巻いたスイーツ“恵方ロール”も販売します。



画像：浮橋謹製 伊勢海老の恵方巻 イメージ

◆浮橋謹製 伊勢海老の恵方巻 商品概要について



販売期間：2023年2月1日（水）～2月3日（金）

予約期間：2023年1月12日（木）～1月28日（土）まで

受取店舗：ホテルグランヴィア京都 2階

テイクアウト専門店「デリカテッセン GRANVIA」

受取時間：16:00～19:00

料金：5,000円（要予約・30本限定）

※表示価格は全て税込価格です。※写真の器は商品に含まれておりません。

※恵方巻はカット無しでのご提供となります。

【その他 恵方巻について】

椎茸や胡瓜・かんぴょう・蟹身を巻いた王道の恵方巻をはじめ、チョコレート風味のスポンジ生地であまおう苺と生クリームを巻いて、恵方巻に仕立てたあまおう苺の恵方ロールも同店舗・期間にて販売をします。予約は1/30まで

◆恵方巻 ¥1,000 ◆あまおう苺の恵方ロール ¥1,200



画像：あまおう苺の恵方ロールイメージ

※写真はイメージです ※王道の恵方巻・伊勢海老の恵方巻ともに山葵を使用しております。お子様をはじめ山葵が苦手な方はご注意ください



テイクアウトショップ「デリカテッセン GRANVIA」

ホテルの味をご家庭や客室でも楽しんでいただけるようにデリや惣菜パン、弁当などテイクアウト商品を販売するポップアップストアを2022年11月1日（火）～2023年2月28日（火）にて2Fロビーフロアに期間限定オープンしています。

ホテル内のテイクアウト商品の販売・受注を一括に請け負うテイクアウト商品の専門店としての役割を担っています。

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



JR-West Hotels



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／ホテルグランヴィア京都

営業企画部 マーケティンググループ

TEL：075-342-5510 FAX：075-342-5541

田中 E-mail: s_tanaka@granvia-kyoto.co.jp 中窪 E-mail: c_nakakubo@granvia-kyoto.co.jp

■一般の方のご予約・お問い合わせ先

ホテルグランヴィア京都 2F デリカテッセン GRANVIA TEL：075-342-5207