



Daiwa House®
Group

N e w s R e l e a s e

2019年8月30日

報道関係各位

大和リゾート株式会社
代表取締役社長 柴山良成
東京都江東区有明3丁目7番18号

DAIWA ROYAL HOTEL

ダイワロイヤルホテル「^{ことほ}寿ぐおせち」販売開始

大和ハウスグループの大和リゾート株式会社（本社：東京都江東区、社長：柴山 良成）は、2019年9月2日より、毎年ご好評をいただいているオリジナル商品 ダイワロイヤルホテル「寿ぐおせち」の販売を開始します。

本年度は、「思い新たに、家族で祝う令和のお正月」をテーマとし、令和になり初めて迎える2020年のお正月にふさわしい5種類のおせち料理をご用意しました。

また、単品購入が可能な人気メニュー「プラス逸品」も12品をご用意しました。

ダイワロイヤルホテル「寿ぐおせち」ホームページにて、2019年11月25日までご予約を受け付けています。

【商品のご案内】

「プレミアムおせち 一味真」(冷蔵) 46,000円 (消費税・送料込)

「一味真」※エグゼクティブシェフ、長門慶次渾身の高級おせちです。壺の重は伊勢海老、オマールエビ、車海老と贅を極めた海老尽くしとしました。

式の重のメインは、ステーキを堪能いただけるよう、320gの牛ヒレステーキやキャビア、フォアグラをご用意しました。

参の重では、アワビの中でも最高級と言われる黒鮑をメインにお正月にふさわしい品々を盛り込んでいます。

※「東京オペラシティタワー」53階にある日本の「粋」を集めた料理とワインが楽しめるレストラン。



壺の重 (海老のお重)

国産伊勢海老塩茹で／オマール海老テール塩茹で／車海老煮など

式の重 (お肉のお重)

牛ヒレステーキ (特製ステーキソース付き) / フォアグラムース / アメリカンキャビアなど

参の重 (鮑を囲んで)

黒鮑大和煮 / 数の子白醤油漬 / 栗甘露煮 / 丹波黒豆蜜煮 / 味付けいくらなど

「和風おせち 彩風」(冷凍) 27,000円 (消費税・送料込)

新年そして令和の門出に相応しく、祝い食材をふんだんに盛り込んだ和風おせちです。

煮物や焼き物をはじめ、国産伊勢海老、丹波黒豆、数の子などをこだわりの味で仕上げています。

- 壺の重 国産伊勢海老煮／柚子釜いくら／鳴門金時芋きんとんと栗甘露煮／近江牛しぐれ笹茶巾／田作りなど
- 式の重 国産牛ローストビーフ／鮑柔らか煮／鶏松風／味付け数の子／蛸照り煮／鱧の南蛮漬け／穴子八幡巻きなど
- 参の重 一口焼き湯葉巻き／小鯛の俵焼き／カレー西京焼き／海老の艶煮／鱈一口昆布巻き／紅白なますなど



「和風海鮮おせち 北海道」(冷凍) 27,000円 (消費税・送料込)

食べ応えのあるタラバ蟹とずわい蟹の2種類の蟹をお楽しみいただける海鮮尽くしのおせちです。

イクラ、ふぐ、タコ、鮭、昆布、黒豆、つぶ貝など、北海道の食材を贅沢に盛り込みました。

- 壺の重 たらばがに (ボイル) /ずわいがに (ボイル) /カニ酢
- 式の重 きんとんと栗甘露煮／ふぐ松前漬け／いくら醤油漬け／たたきごぼう／秋鮭昆布巻きなど
- 参の重 味付け数の子／昆布入り紅白なます／ぼたんえび (ボイル) /つぶ昆布醤油漬け／浜焼きほたてなど

※別添付 紅ずわいがににおこわ



「ファミリーおせち 幸響」(冷凍) 27,000円 (消費税・送料込)

ご家族三世代にお楽しみいただけるファミリーおせちです。
鮑やローストビーフ、和の煮炊き物、海老チリなど
バラエティ豊かに、和・洋・中の食材をバランスよく
盛り込みました。

- 壺の重 ボイルオマール海老／丹波黒豆煮／黒豆クリームチーズ
／柚子釜いくら／鳴門金時芋きんとんと栗甘露煮など
式の重 国産牛ローストビーフ／鮑柔らかか煮／伊達巻き／甘酢肉
団子／黒糖ローストポーク／豚の角煮など
参の重 若鶏三色巻き／たたき牛蒡／サラダシュリンプ コンソ
メ風味／アスパラサーモンロール／鰯の洋風焼きなど



「和風おせち 花草子」(冷凍) 17,500円 (消費税・送料込)

和の創作料理を彩りよく鮮やかに盛り込んだ和風
おせちです。
少人数向けながら、多彩な品をお楽しみいただける
よう新しいアイテムを取り入れ、飽きのこないおせち
に仕上げました。

- 壺の重 カラスガレイの西京焼き／鰯昆布巻き／浜汐海老茹で/
味付け数の子／伊達巻き／ローストビーフなど
式の重 紅白市松蒲鉾／彩り湯葉包み／牛旬菜巻き／いくら醤油
漬け／焼き穴子柳川風真丈など
参の重 かつおくるみ／田作り／安納芋きんとんと栗甘露煮／黒
豆金箔飾り／五色サーモントラウト巻きなど



【予約受付期間】

ダイワロイヤルホテル「寿ぐおせち」ホームページにて
2019年9月2日（月）～2019年11月25日（月）まで

URL: <https://shop.daiwaresort.jp/osechi/>

【お届け日】

寿ぐおせち：2019年12月30日（月）

プラス逸品：2019年12月22日（日）～12月30日（月）の間のご指定日

【種類と販売価格】

◆ ダイワロイヤルホテルオリジナル「寿ぐおせち」（消費税・送料込）

- | | | |
|------------|-----|----------|
| ・ プレミアムおせち | 一味真 | 46,000 円 |
| ・ 純和風おせち | 彩風 | 27,000 円 |
| ・ 和風海鮮おせち | 北海道 | 27,000 円 |
| ・ ファミリーおせち | 幸響 | 27,000 円 |
| ・ 和風おせち | 花草子 | 17,500 円 |

◆ プラス逸品（単品で購入いただける人気メニュー全12品）（消費税・送料込）

- ・ 近江牛 サーロイン・モモ しゃぶしゃぶ食べ比べ 32,400 円
- ・ 『薩摩牛4%の奇跡』食べ比べ焼肉セット 21,600 円
- ・ 薩摩の焼肉 1.2kg 12,000 円
- ・ 近江牛すき焼き 800g 12,000 円
- ・ 彩りオードブル 12,000 円
- ・ 生たらばがに 15,000 円
- ・ とらふく刺身 15,000 円
- ・ 氷見産ブリとホタルイカのしゃぶしゃぶ 15,000 円
- ・ ふくちり食べ比べ（雪見鍋・焼白子付き） 12,000 円
- ・ 水たき・豚しゃぶしゃぶセット 12,000 円
- ・ ずわいかにすき 12,000 円
- ・ 鮭と蟹の石狩鍋セット 12,000 円

以 上

お問い合わせ先

大和リゾート株式会社 本社 広報担当 浅井

〒135-0063

東京都江東区有明3丁目7番18号 有明セントラルタワー10階

TEL : 03-6457-1580 FAX: 03-6457-1562

URL: <https://www.daiwaresort.jp>