

2025 年 9 月 4 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

6ホテルの料理長が監修した逸品を1つのお重に。
JR西日本ホテルズおせち 2025年9月10日(水)より販売予約開始
～伝統の和食と豪華洋食で、新年を華やかに演出～

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発（京都府京都市下京区、代表取締役社長 坪根 英慈）は、展開する JR 西日本ホテルズの 8 ホテルにて、「JR 西日本ホテルズおせち」の販売予約受付を 2025 年 9 月 10 日(水)より開始いたします。

◇特設ページ：<https://www.hotels.westjr.co.jp/osechi/2026/>



謹製三段

JR 西日本ホテルズのおせちは、和食・洋食のスペシャリストが食材や味付けなど細部にまでこだわり、ホテルならではのクオリティと華やかさで毎年ご好評をいただいています。「食のディステーションホテル」を目指すホテルチェーンとして、家族や大切な方と囲む新年の食卓に彩りを添える、厳選素材を活かしたおせちをお届けいたします。

今年おすすめの「謹製三段」は、6 ホテルの料理長が監修した至極の 6 品を 1 つのお重に詰め込んだ特別重と、和の重、洋の重の 3 つのお重で構成され、伝統と革新が融合した内容です。

中でも特別重は、ホテルグランヴィア京都・大阪・和歌山・岡山・広島、そして奈良ホテルの料理長が、クエや車海老など豪華食材を使用し創意を凝らした、それぞれの料理長の“技”が光る逸品が登場。和食・洋食・中華が揃った充実の内容は、お正月はもちろん、大晦日のごちそうとしてもお楽しみいただけます。

■特別重(6 品)

冷製料理 1 品と、おせちでは珍しい温製料理 5 品をラインナップ。温製料理は温めることで特製ソースの香りや食材の旨みがいっそう際立ち、ご自宅にいらながらもホテルならではの味わいをお楽しみいただけます。心も身体も温まる、美味しいひとときをお過ごしください。

(お品書き)

- ・クエ ブイヤベースソース(ホテルグランヴィア和歌山)
- ・ひろしまハーブ鶏 台湾風ソース(ホテルグランヴィア広島)
- ・真魚鰹西京焼き(ホテルグランヴィア京都)
- ・車海老 アメリケーヌソース(ホテルグランヴィア大阪)
- ・ヤマトポーク角煮(奈良ホテル)
- ・おかやま ハレ ロースハム(ホテルグランヴィア岡山)



特別重 盛り付けイメージ

■和の重(20品)

和の重には、豊かな味わいの和食おせち 20品を贅沢に詰め込み、ハレの席を華やかに演出。ぷりぷりの鮑を贅沢に味わえる「蝦夷あわび柔らか煮」や、ふっくら炊き上げた優しい甘さの「黒豆蜜煮金箔」など、伝統的な和食の魅力を最大限に生かした、ホテルクオリティの美味しさを堪能いただけます。



(お品書き)

鰯照焼き、穴子八幡巻、網笠柚子、穂付竹の子煮、蛸旨煮、きんとん、渋皮栗甘露煮、黒豆蜜煮金箔、蝦夷あわび柔らか煮、有頭えび旨煮、数の子、いくら醤油漬、京生麩オランダ煮、赤紫蘇風味、焼き巻湯葉煮、どんこ椎茸綾煮、伊達巻、鰻柳川真薯、紅白なます、金目鯛昆布ㄇ、田作り

■洋の重(16品)

洋の重には、フォワグラ入りパテドカンパーニュやキャビア、トリュフといった世界三大珍味をはじめ、牛ホホ肉赤ワイン煮込み、十勝ハーブ牛のローストビーフなど、ホテルらしく贅沢な味覚が勢揃いします。トリュフバターパンやチーズムースなど、シャンパンにもぴったりの逸品の数々は、オードブルとしてもお楽しみいただけます。



(お品書き)

牛ホホ肉赤ワイン煮込み、フォワグラ入りパテドカンパーニュ、キャビア、スモークサーモントラウトとチーズムースの市松仕立て、トリュフバターパン、貝柱スモーク、海老と野菜のポワソンムース、帆立貝・春菊・海老のテリーヌ、甘鯛のエスカベッシュ、十勝ハーブ牛のローストビーフ トリュフソース など

和の重と洋の重のセットは「和洋二段」として、さらに「特別重」は単品でも販売いたします。年に一度のお正月は、日常から離れ、贅沢なお料理と共に特別なひとときをお過ごしください。

2026年 JR西日本ホテルズおせち 概要

■受付期間

2025年9月10日(水)～12月12日(金)

※2025年11月12日(水)までのご予約で早期割引対象となります。

■お届け日

2025年12月30日(火)

※配送エリア：北海道・沖縄県・その他離島・諸島を除く国内各地

※配送時間のご指定は承っておりません。

■価格

謹製三段

・通常価格：51,000円

・会員価格(JRホテルメンバーズ・WESTER会員)：48,000円

※消費税・送料込

※2025年11月12日(水)までの予約で早期割引価格対象

早期割引価格(通常)：48,500円、早期割引価格(会員)：47,500円



和洋二段

- ・通常価格：30,000 円
- ・会員価格(JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員)：28,500 円
- ※消費税・送料込
- ※2025 年 11 月 12 日(水)までの予約で早期割引価格対象
- 早期割引価格(通常)：29,000 円、早期割引価格(会員)：28,000 円



特別重

- ・通常価格：25,000 円
- ※消費税・送料込



■配送について

本商品は料理の味や鮮度を保つため、お客様のご希望のお届け先まで冷凍にて配送いたします。

配送方法：クール便

配送エリア：北海道・沖縄・その他離島・諸島を除く国内各地

■お問い合わせ・ご購入

◇特設ページ：<https://www.hotels.westjr.co.jp/osechi/2026/>

◇販売ホテル

ホテルグランヴィア京都、ホテルグランヴィア大阪、ホテルグランヴィア和歌山、
ホテルグランヴィア岡山、ホテルグランヴィア広島、ホテルヴィスキオ尼崎
ホテルヴィスキオ富山、奈良ホテル

《オプション》ソムリエ厳選！

おせちの味わいを引き立てるシャンパーニュ「テタンジェ ブリュット・レゼルヴ」

ソムリエがおせちに合わせて厳選したシャンパーニュ「テタンジェ ブリュット・レゼルヴ」をオプションで販売いたします。芳しい花の香りときめ細やかな泡が、おせちの味わいをより引き立て、新年だけのとびきり贅沢なマリージュをお楽しみいただけます。



◇おすすめメニュー

(洋の重)

- ・スモークサーモントラウトとチーズムースの市松仕立て
- ・トリュフバターパン
- ・キャビア

(特別重)

- ・車海老 アメリケーヌソース

【価格】7,700 円

【内容量】750ml

■お問い合わせ・ご購入

◇ご購入はこちら：<https://inquiry.talkappi.com/?f=westjr-narahotel-hp&id=d85453c4e205a9f6>

◇販売ホテル：奈良ホテル

JR 西日本ホテルズが加盟する 2 つの会員プログラムの会員様を対象に、会員特別価格や、さらにお求めやすい会員様限定の早期割引価格を設定しております。新しくご入会いただく方も割引の対象となりますので、ぜひこの機会にご入会ください。

※会員特典は、おせちのお申込みまでにご入会いただいた方が対象となります。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。



【JR 西日本ホテルズについて】

JR 西日本ホテルズは、JR 西日本グループとして、現在 5 ブランド、13 ホテル（4,422 室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業 1909 年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間があふれる「梅小路ホテル京都」、そして、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。