

2023年11月21日 株式会社せとうち旅館

尾道市「Ryokan 尾道西山」

フランス政府 農事功労章シュヴァリエ受勲 加茂健シェフが選び抜いた食材
【Ryokan 尾道西山のおせち】ご予約受付開始しました

株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション（本社：広島県広島市中区基町、代表：田部井 智行）が運営する、株式会社せとうち旅館「Ryokan 尾道西山」（広島県尾道市山波町 678-1）では、皆様のご期待にお応えして、総料理長加茂健シェフによる「Ryokan 尾道西山のおせち」を完成させました。希少な「岩本牛のローストビーフ」や地元尾道の「猪肉のパテ」など、世界各国で腕をふるいフランス政府農事功労章シュヴァリエを受勲した加茂シェフ自らの足と舌で厳選した食材の数々をご堪能ください。ご予約は12月20日（水）まで承っております。限定50食と数に限りがございますのでお早目のご予約をお勧めいたします。

内容 3～4人前・お重は8寸（約24cm）サイズになります

1. 加茂シェフオリジナル【洋の重】
2. 伝統と匠の技をつめ込んだ【和の重】
3. 晴れの良き日に彩りを【祝い鯛姿焼き】
4. パティシエからの贈り物【自家製ケーキ】



- ご予約締切 12月20日（水）
- 料金 66,000円(税込)
- 受け取り日時 12月31日（日）11:00～19:00 / 1月1日（月）9:00～15:00
- 受け取り場所 Ryokan 尾道西山（広島県尾道市山波町 678-1）
- お召し上がり期限 1月2日（火）【要冷蔵】
- ご注文・お問い合わせはお電話、またはFAXにて承っております。

Tel : 0848-37-3145 Fax:0848-37-7089

Ryokan 尾道西山

広島県尾道市山波町 678-1

20
24

Ryokan 尾道西山の

おせち

限定 50食
[3~4人前]

販売価格
¥ 66,000(税込)



世界各国で腕をふるい、フランス共和国の農事功労章シュヴァリエを受勲した
総料理長の加茂健が、選び抜いた食材で西山スタイルのおせちを完成させました。
取引自体が希少な「岩本牛のローストビーフ」や、地元尾道の「猪肉のバテ」など、
自らの足と舌で厳選した食材の数々をご堪能ください。



Ryokan

尾道西山

■販売締め切り

12月20日[水]

■受け取り日時

12月31日(日) 11:00 ~ 19:00 / 1月1日(月) 9:00 ~ 15:00

■受け取り場所

Ryokan 尾道西山 (尾道市山波町678-1)

お召し上がり期限

1月2日(火)

[要冷蔵]

Ryokan 尾道西山のおせち

1 - Ryokan 尾道西山 加茂シェフオリジナル 洋の重

- 岩本牛(牝)ウチヒラのローストビーフ カンボジア産クラタベッパー 広島県産越宝玉米のサラダ
- 北海道帆立とズワイガニのテリーヌ 瀬戸内レモンとトマトのソース 大根と人参のマセドアース
- フォアグラのパテ ドライイチジクの赤ワイン煮 尾道産猪肉のパテ・ド・カンパーニュ 黒トリュフ ビスタチオ レンズ豆のサラダ
- オマール海老のエスカベッシュ クスクスのサラダ



[お重：8寸(約24cm)]

2 - 伝統と匠の技をつめ込んだ 和の重

伊達巻 柿天蒲鉾 茶壺蒲鉾 干柿博多 田作り 数の子 黒豆金箔 紅白蒲鉾
 子持鮎甘露煮 車海老旨煮 昆布巻 慈姑 筍土佐煮 帆立旨煮
 椎茸甘辛煮 絹さや 梅人参 イラン産キャビア“BELUGA” 金柑蜜煮
 鱈西京焼 穴子八幡巻 胡桃 叩き牛蒡 サーモン粘巻 酢蛸 酢取茗荷 赤白脷
 菊花蕪 鱈照焼 蝦夷鮑旨煮 ばい貝旨煮 栗金団 栗渋川煮 栗蜜煮

3 - 晴れの良き日に彩りを 祝い鯛姿焼き

4 - Ryokan 尾道西山 パティシエからの贈り物 自家製ケーキ

- ブリオッシュ オ フリュイ
- 和栗と抹茶のパウンドケーキ
([洋の重]のフォアグラのパテと合わせてお召し上がりください)

※ お重の形状・料理内容などが変更となる場合がございますのでご了承ください。 ※ おせち料理は1月2日までに召し上がりください。

こだわりの食材

岩本牛(牝)ウチヒラのローストビーフ

創業から半世紀以上続く岩本牧場は岡山県井原市で全頭黒毛和牛の未經産雌牛を中心に飼育しております。長期飼育によって雌牛の特徴である肉質、脂肪の質、香りの良さにこだわり、品評会などで幾度となく最優秀賞を受賞しています。



イラン産キャビア“BELUGA”

ペルーガ(オオチョウザメ)からとれるキャビアは最高級品のキャビア。もともとキャビアの粒が大きく、魚卵の皮がやわらかいのが特長。プチプチとした食感と、ギュッと凝縮された魚卵のうまみが広がります。



お申し込み書

お名前 /

〒

ご住所 /

TEL /

FAX /

法人の方は貴社名をご記入ください /

お支払い方法 / 銀行振込 or 現地決済

お支払い期日 / 12月20日(水)

必要数 / 個

お振込先

広島銀行 尾道支店 普通 3377046

カ)セウチリョカン タ'イヒョウトリシマリヤク タベ'イトモキ

ご購入金額 / 円

※ 振込手数料はお客様のご負担をお願い申し上げます ※ お振込み名義が申込者と異なる場合は、事前連絡をお願い申し上げます
 ※ ご予約のお取り消しに関して・・・12月20日(水)以降のキャンセルに関しましてはご注文金額を頂戴いたします



Ryokan

尾道西山

FAX. 0848-37-7089

TEL. 0848-37-3145

ご注文をFAXにてお送りください お電話でのご予約も承っております

ご確認書などの発送はございませんのでご住所やお名前など今一度ご確認いただきFAXをお願い致します

販売締め切り 12月20日(水) 受け取り日時 12月31日(日) 11:00 ~ 19:00 / 1月1日(月) 9:00 ~ 15:00



シェフ 加茂健 プロフィール

東京の老舗フレンチレストラン銀座レカンから料理人としての人生が始まる。当時の料理長城悦夫シェフが開店するヴァンサン、その後いくつかのレストランを経て1999年に渡仏。スイスへ渡り、フランス料理最高峰の称号をもつシェフのもとで研鑽を重ねる。2007年にカンボジア・プノンペンへ移り王族が経営するLa Résidenceの立ち上げから総料理長として14年携わる。2017年にフランス共和国農事功労章※シヴヴァリエを叙勲。

2022年 Ryokan 尾道西山の総料理長に就任。※フランス共和国農事功労章 ナポレオン・ボナパルトによって1802年に制定されたフランス最高勲章「レジオン・ドヌール」に始まる名誉勲位のひとつとして、1883年に創設されたフランス共和国農業・食料主権大臣より与えられる勲章。フランスの農業、及び食文化の普及に貢献し、特に功績のあったフランス国民と外国人に授与される大変栄誉ある勲章です。

「Ryokan 尾道西山」

1943年に創業して以降、文豪や著名人に愛されてきた由緒ある老舗宿「西山別館」をリニューアル。

尾道に訪れる旅人に、悠久な時を感じながら優雅な寛ぎを与え、まだ見ぬ新しい尾道・瀬戸内へいざなう宿として

2023年4月グランドオープンしました。



株式会社せとうち旅館

【会社概要】

会社名 株式会社せとうち旅館

設立年月日 2022年3月1日

所在地 広島県尾道市山波町678-1

資本金 1千万円

株主構成 株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション 100%出資

役員 代表取締役 田部井 智行

取締役 阪本浩和 取締役 西山光夫 (株式会社西山旅館 代表取締役)

事業内容 ・旅館の経営 ・宴会、飲食事業 ・イベント企画、運営 (庭園を活用した)

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション ソリューション事業部

担当：遠藤成将 (えんどう しげまさ)

Mobile : 090-7000-4854

Tel : 082-836-3205

MAIL : s.endo@setouchi-bc.co.jp

※本リリースは兵庫県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県の県政記者クラブへ配信しております。