

京天神 野口 スペシャルおせち2026

グラングリーン大阪エディション

～伝統的なお重に、味わい深い稀少なすき焼き～



グランシェフズバレイ限定の
「野口」スペシャルおせち
会員様限定15個でのご用意です。
日本の珍味やご馳走を揃えた
伝統的なお正月料理に、
月の輪熊と牛肉のすき焼きを
セットにした名店ならではの特別仕立て。
新春にふさわしく、
華やかでとっておきのひとときを
お届けいたします。

※写真はイメージです

壺の重

伊勢海老

出巻

梅人參

蒸鮑

蟹真蒸松笠

黒豆

いくら

酢取蓮根

甘鯛酒焼

鴨塩漬

鱒西京焼

諸子昆布巻

蒸鶏

絹さや

蛸柔らか煮

貝柱たまり漬

牛肉生姜煮

助子寄

車海老艶煮

穴子鳴門巻

鰻付焼

湯波旨煮

子持昆布

干し子炙

小芋旨煮

もち麩旨煮

百合根

蒟蒻旨煮

叩牛蒡旨煮

さつま芋檸檬煮

酢取茗荷

式の重

月の輪熊と牛肉のすき焼き
(野菜と割り下出汁付き)

二段重 99,000 円 (税込・送料別) 限定15個



野口大介 (のぐち だいすけ)

日本料理を学ぶために京都の老舗で修行を重ねた後、
2011年、北野天満宮近くに「京天神 野口」を開業。
確かな技と独自の世界観は高い評価を得て、たちまち
予約困難な人気店に。
2019年には、祇園に「のぐち継」、そして2025年
には大阪に新店舗「野口」をオープンし、大きな話題を
集めています。



「野口」

大阪・うめきたの新名所 グラングリーン大阪にオープンした「野口」は、隠れ家レストラン7店舗が集結するグランシェフズバレイに位置し、伝統的かつ独創的な“京料理”で世界の人々を魅了。
大将 野口大介氏の考える豪奢食材の大胆にして 繊細な組み合わせや調理法によるコースが提供されます。

○ご予約承り中 2025年12月10日(水)正午まで

※数量限定のため、お申込み期限前に完売となる場合がございます。

○お届け日 12月31日(水) ※お届け日時の指定は承れません



【京天神野口 スペシャルおせち 2026 グラングリーン大阪エディション】

○お申込み方法

* ご購入にはグランシェフズバレイの会員登録が必要です
<https://www.gcv.osaka/>

e メールに下記必要事項をご記入のうえ osechi@gcv.osaka までお送りください。

件名：野口おせち

本文：① お名前

② ご連絡先（メールアドレス／お電話番号）

③ 注文数

④ お届け先

確認用注文書と振込先を折り返しメールでお送りします。

ご予約は、ご入金をもって確定とさせていただきます。

クレジットカードや代金引換によるお支払いはご容赦ください。

○お支払い金額

送料を含めた合計のお支払い金額は追って確認用注文書でご連絡いたします。

○振込手数料

振込手数料はお客様のご負担となります。ご了承ください。

恐れ入りますが3日以内に当方から連絡がない場合は、再送くださいませ。

【ご注意】

- ・写真はイメージです。内容が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- ・すべて「配送」でのお届けとなります。お持ち帰りは承っておりません。
- ・遠方への配送の場合は、1月1日お届けとなる場合がございます。
- ・天候等の諸事情・その他やむを得ない事情により、配達が遅延またはお届けできない場合がございます。

○キャンセル・変更について

- ・11月30日（日）までお届け先の変更が可能です。

GRAND CHEFS' VALLEY 事務局

株式会社 TOROMI PRODUCE

大阪市北区茶屋町 17 番 1 号 毎日放送内

おせち専用メールアドレス osechi@gcv.osaka