



HOTEL GRANVIA OSAKA

NEWS RELEASE

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL : 06-6344-1235 (代表)

FAX : 06-6347-1418

URL : <http://www.granvia-osaka.jp>

報道関係各位

平成23年12月20日

株式会社ホテルグランヴィア大阪

あったか料理と旬を味わう

ホテルグランヴィア大阪レストラン企画 「冬のあったか料理フェア」について

【期間】平成24年1月7日(土)～2月29日(水)

【場所】ホテルグランヴィア大阪1階、19階レストラン全店

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：五十嵐晃）では、平成24年1月7日（土）～2月29日（水）の期間、ホテルレストラン全10店舗において、寒い季節におすすめの、体があたたまる様々なメニューをご用意した「冬のあったか料理フェア」を開催いたします。



ホテルグランヴィア大阪レストラン企画「冬のあったか料理フェア」
パブレストラン「アブ」ランチバイキング料理写真

レストラン企画「冬のあったか料理フェア」は、ホテル和洋中のレストランやラウンジ、バーなど10店舗が共同フェアとして開催するもので、牛テール肉やオマール海老、きりたんぽといった食材を使ったポトフやブイヤベース、鍋料理など、この季節にぴったりのあったかメニューを取り揃えたレストラン企画となっています。



洋食では、フレンチ&イタリアン「フルーヴ」において、蝦夷鹿や足赤座海老、平スズキといった美味しい季節を迎えた旬の食材を使った本格コース料理をご用意いたしました。「蝦夷鹿」を香ばしく仕上げたクルミのピューレとスパイスをきかせたソースで召し上がっていただく肉料理や、霜を当て甘みを凝縮させたちぢみホウレン草とからすみで味わう「平スズキ」の一品など、この季節ならではの味わいをご堪能いただけます。

また、鉄板焼「季流」では、鉄板焼店では珍しい紙鍋を使いアンコウと西京味噌を合わせた鍋料理や、鱈白子をトマトで煮込んだ洋風の一品、新年の幕開けらしく活伊勢海老をフカヒレソースで味わうメニューなど、豪華な食材をふんだんにお楽しみいただけます。

和食では、上質な季節の会席をご用意する日本料理「浮橋」のほか、なにわ食彩「しずく」では、三段の重箱に季節の八寸や鯛のお造り、温物を少しずつ盛り入れた女性に人気の「姫御膳」が、季節限定のきりたんぽ鍋をお付けしてランチメニューに登場します。

その他、中国料理「北京」では、前菜、フカヒレスープ、点心、海老・蟹料理、ちまき、デザート3種、中国工芸茶まで、中国料理の王道メニューをたっぷりとお楽しみいただけるランチメニュー「楊貴妃」をご用意いたしました。また、カフェレストラン「リップル」では、寒い季節に合わせ、魚介を使ったスープスパゲッティのほか、リップル人気のオムライスが、今季注目の食材「生姜」のあんかけをたっぷりとかけた冬限定の内容で登場します。

また、「アブ」ランチバイキングでは、ローストビーフなどシェフが目の前で仕上げるパフォーマンスメニューのほか、「オマール海老のブイヤベース」や「蒸し蟹」「蟹クリームドリア」「ローストポーク」など2012年の幕開けにふさわしい豪華なメニューをご堪能いただけます。更に、「あつあつ焼きたてスフレ」や「6種のアイスクリーム」や「チョコレートファウンテン」「ビューティードリンク」などをご用意したデザートコーナーも充実しており、バイキングをたっぷりとお楽しみいただけます。

その他、バー「サンドバンク」では、モスコミュールやマタドールなどのスタンダードカクテルを、「生姜」「胡椒」「柚子」といった体の中からあたためる食材でアレンジしたオリジナルのカクテルをご用意いたしました。柚子を使った「バブルマルガリータ」は、泡をカクテルの上にのせたもので、ドリンクの味わいと共にはじけた泡から香りも共に楽しんでいただけるよう工夫いたしました。

また、豆乳と生麩でヘルシーに仕上げた「白い豆乳ぜんざい」や、自家製バニラアイスとメープルソースをかけて味わう「りんごのあったかタルトパイ」といったスイーツもご用意しており、お料理はもちろんスイーツやお飲み物、テイクアウト商品まで、バラエティ豊かなメニューをご堪能いただけます。

「冬のあったかメニューフェア」に関する詳細は以下のとおりです。

1. 名 称 ホテルグランヴィア大阪 レストラン企画「冬のあったかメニューフェア」
2. 開催期間 平成24年1月7日(土)～2月29日(水) ※一部メニューを除く
3. 開催店舗 ホテルグランヴィア大阪 1階、19階レストラン全店舗(10店)

4. メニュー(金額は全て税サ込)

■フレンチ&イタリアン「フルーヴ」

ムニュー・サンテ 4,600円

野菜のポタージュ オリーブオイルのメレンゲ
北海道産カスベ コトリアードのジュ
冬野菜と牛テールのポトフ
デザート、食後のお飲み物

ムニュー・セゾン 11,000円

アミューズ/カブラの雪
海老のコンソメスープ 足赤座海老のコンフィ
クリスピーなジャガイモのフォンダン 焼フォアグラ
平ズキ 寒ぢぢみほうれん草とからすみ レモン風味
蝦夷鹿 キャラメリゼしたクルミのピューレ
芽キャベツのアンブーレ ジェニエールのジュ
フロマージュ
デザート、食後のお飲み物



■鉄板焼「季流」

シェフランチ&ディナー ご昼食 8,662円/ご夕食 17,325円
<1月メニュー>

先付け/ボタン海老と帆立貝をタルタル仕立てに
寒鰯とロックフォールチーズをパートブリックで包んで
野菜スープ(昼のみ)
鮫鰯を西京味噌で紙鍋仕立てに
活伊勢海老をフカヒレソースで(夜のみ)
野菜サラダ
(昼)国内産牛フィレ(80g)又はロース(100g)
(夜)特選黒毛和牛フィレ(80g)又はロース(100g)
ご飯(夜はガーリックライス)/赤出汁/香の物/
特製デザート/コーヒー

<2月メニュー>

先付け/紋甲イカのカルパッチョを紫蘇の香りで
本鮪、フォアグラ、帆立貝を鉄板で炙り寿司に
野菜スープ(昼のみ)
鱈白子をココットでポルトガル風のトマト煮込みに
活オマール海老を香り高いスパイス焼きに(夜のみ)
野菜サラダ
(昼)国内産牛フィレ(80g)又はロース(100g)
(夜)特選黒毛和牛フィレ(80g)又はロース(100g)
ご飯(夜は根菜の餡かけ焼きおにぎり)/赤出汁/香の物/特製デザート/コーヒー



■日本料理「浮橋」

ご昼食・ご夕食 季節会席「雅」 8,085円

北海道 道南尾礼部産の真昆布と、血合い入り・抜きの
2種の鮪節を絶妙なバランスで合わせた「だし汁」を
使った季節会席

鮪 明石「菊水」(日本料理「浮橋」内)

蒸し寿司 2,500円

明石「菊水」創業当時から変わらない味で仕上げる
蒸し寿司。茶碗蒸し付きでご用意いたします



■中国料理「北京」

レディ斯拉ンチ「楊貴妃」 4,620 円

前菜の盛合せ、フカヒレスープ、エビ料理、点心3種盛合せ、カニ料理、笹巻きちまき、お食事もの、デザート3種盛合せ、季節の中国工芸茶



■パブレストラン「アブ」

(ランチ)ランチバイキング 平日：1,650 円、土日祝：1,950 円

【シェフパフォーマンス料理】

平日：ローストポーク、土日祝：ローストビーフ

【1月・2月限定メニュー】

2012年のスタートは豪華料理が登場！

オマール海老たっぷりのブイヤベース ルイル添え

蒸し蟹 蟹酢添え

蟹クリームドリア

ローストポーク 生姜のソース

鶏のクリームシチュー

あつあつ焼きたてスフレ 温製ミックスベリーソース

その他、シェフおすすめパスタや、サラダ、お惣菜など約30種類の料理、アイス（6フレーバー）やチョコレートファウンテン、ケーキ、焼きたてのクレープなど約15種類のデザートが食べ放題

更に、挽きたてコーヒーと9種類のハーブティー、女性にうれしい3種のビューティードリンク（※）が飲み放題

※食物繊維入りの「ジャスミン&ウーロン」、コラーゲンをプラスした「ローズ&ハイビスカス」コエンザイムQ10入り「かりん&ゆず+コエンザイムQ10」



■なにわ食彩「しずく」

ご昼食 姫御膳 1,800 円

あったか、もちもち「きりたんぼ」鍋がついた昼御膳。三段重には、多彩な味わいが楽しめる八寸、季節の温物、鰯のお造りを盛り込みました。更に、フグの玄米揚げもご用意いたします。



■カフェレストラン「リップル」(1階)

魚介のチャウダー スープスパゲッティ(1月) 1,480 円 **生姜のあったかあんかけオムライス(2月)** 1,480 円

寒い季節にぴったり。「生姜」のあんかけをたっぷりとかけた、リップル人気のオムライスがこの冬新たに登場



■ラウンジ「リバーヘッド」

「ぜんざい」「白い豆乳ぜんざい」各 1,300 円
リバーヘッド人気の「和風スイーツ」シリーズ。

この冬は、ホテルパティシエが製作した定番の「ぜんざい」と、豆乳と生麩を使った変わり種の「白い豆乳ぜんざい」の2種をご用意しました。



■バー「サンドバンク」

葉つき生姜のモスコミュール
パイナップルとペッパーの
マタドール

ゆずのバブルマルガリータ
各 1,850 円

スタンダードなカクテルを「生姜」「ゆず」「ペッパー」でアレンジした、オリジナルカクテル。体の中から温めてくれる材料でお作りしています。



■ロビーラウンジ（1階）

溢れるりんごのあったかタルトパイ 1,600 円
（コーヒー又は紅茶付）

りんご本来の甘みをいかすために、お砂糖を最小限に。りんごをじっくりと煮込み、バター風味豊かなタルトパイに、たっぷりとのせました。人気の自家製バニラアイスとメープルソースとご一緒にお召し上がりください。



■テイクアウト

あんデニッシュ 180 円

デニッシュの中には牛皮が。大納言小豆と北海道産の餡子をつかったこだわりパンです。トッピングの“ごま塩”が、美味しさをより引き出しています。



雪見いちご 450 円

冬のスイーツとして、新登場の「雪見いちご」。スポンジを牛皮で包み、ふんわりとした食感に仕上げています。



■このリリースに関するお問い合わせ／画像データのご用命は

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
株式会社ホテルグランヴィア大阪 営業企画部 広報担当／高田佳江
TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418
E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン部
「冬のあったか料理フェア」係 TEL：06-6347-5732