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

平成２３年８月１０日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

秋の「おいしい」をたっぷりご用意

ホテルグランヴィア大阪レストラン企画

「秋の大収穫祭フェア」開催について

【期間】 平成23年9月1日（木）～10月31日（月）
【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２３年９月１日（木）から１０月３１日（月）まで、ホテルレストラン全１０店舗において、美味しい季節を迎える旬の食材を使って仕上げた、バラエティ豊かなメニューをご堪能いただける「秋の大収穫際フェア」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 「秋の大収穫祭フェア」
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「秋の大収穫祭フェア」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、松茸や秋鱧、秋野菜、毛蟹などを使った、食欲の秋にぴったりの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、白ワインなどで煮込み上品で濃い旨みをもつヤガラの美味しさを引き出したメニューや、小鳩を使った伝統的なフランス料理、レモン風味に仕上げた金目鯛をオマール海老のソースで味わう一品など、こだわりのメニューを堪能いただけるコース料理をご用意しました。

また、鉄板焼「季流」では、活伊勢海老をブイヤベース風に仕上げる鉄板焼店では珍しい鍋料理や、ラビオリのように重ねた渡り蟹に柚子の香りのソースをかけたフランス料理風の一品など、オリジナリティあるメニューをお楽しみいただけます。

和食では、日本料理「浮橋」が様々な木の子、蕪、秋茄子、残り鱧といった食材を使った上品な秋の会席料理を、なにわ食彩「しずく」では、小さな器に様々なお料理を並べた、女性に人気の小鉢膳をご用意しました。

その他、中国料理「北京」では、看板メニューとなっている小海老の北京ソースや、銘柄豚の黒酢豚、赤しそ風味に仕上げた杏仁豆腐など趣向をこらした品々がコースで楽しめるほか、カフェレストラン「リップル」では、鴨とフォアグラのリガトーニや秋鱧と松茸のスパゲッティといった、秋のこだわりパスタが新登場いたします。

また、約３０種の料理を食べ放題で楽しめる「アブ」のランチバイキングでは、ローストポークなどシェフが目の前で仕上げる人気メニューのほか、秋鮭のグラタン・秋の秋刀魚のピリカラ煮・キノコたっぷりの豆乳鍋といった季節限定の料理もご用意しました。更に、６種のアイスクリームやチョコレートファウンテンなどが並ぶデザートコーナーには、食物繊維入りのジャスミンティー&ウーロン茶、コエンザイムＱ１０が入ったかりん&柚子茶といった“ビューティードリンク”もご用意しており、女性にうれしい充実した内容となっています。

その他、バー「サンドバンク」では洋梨や柿を使った人気のフルーツカクテル、かぼちゃや木の実など秋の食材を使ったテイクアウトのデザート・パンもあり、お料理はもちろんスイーツやお飲み物まで、バラエティ豊かなメニューをご堪能いただけます。

「秋の味覚フェア」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「秋の味覚大収穫際」
２．開催期間　　平成２３年９月１日（木）～１０月３１日（月）
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・サンテ　4,600 円

数種類の秋野菜と秋の魚介のプレッセ
御前崎直送金目鯛　オマール海老のソース　レモン風味
シャラン産鴨　大地の恵み
デザート、食後のお飲物

ムニュ・セゾン　11,000 円

アミューズ
牛蒡と茸の大地　産直野菜
フォアグラのスープ　焼き芋風メレンゲ　サツマイモのカフェ風味
カボチャのニョッキ パルミジャーノレッジャーノソース　秋トリュフ風味
ヤガラのマリニエール　クンババスと潮の香り
仔鳩のサルミソース　ポムスフレ

■鉄板焼「季流」

秋の味覚ランチ＆ディナー　ご昼食　8,662 円／ご夕食 17,325 円

＜9 月メニュー＞
先付け
毛蟹とフルーツトマトのアンサンブル　クリアートマトのジュレ添え
帆立貝のプランチャー　マッシュルームのヴルーテ
野菜スープ（昼のみ）
マナガツオのムニエル　パセリソース
活オマール海老のシヴェ仕立て（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(110ｇ)
ご飯（夜は茸ご飯）／赤出汁／香の物／季流特製デザ―ト／コーヒー

＜10 月メニュー＞
先付け
赤ワインビネガーで締めた秋鯖　梨とキャビアを添えて
渡り蟹の焼きラビオリ　柚子の香りのソースで
野菜スープ（昼のみ）
秋鮭のムニエル　トマトとバルサミコ酢のヴィネグレットソース
活伊勢海老のブイヤベース風（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(110ｇ)
ご飯（夜は秋鮭と白ネギのガーリックライス）、赤出汁／
香の物／季流特製デザ―ト／コーヒー

■日本料理「浮橋」

ご昼食・ご夕食　雅会席　8,085 円

さまざまな木の子、蕪、秋茄子、秋刀魚、
残り鱧をおりまぜた季節会席

鮨　明石「菊水」（日本料理「浮橋」内）

ミニちらしと押し寿司セット　2,600 円

サバの押し寿司と穴子、菊水自慢の彩ミニちらし付

■中國料理「北京」

「癒美心身」コース　ランチ 3,500 円/ディナー10,000 円

季節のハーブサラダ
ふかひれスープ　宮城県産の醤油で
小海老の北京ブランドソース
蒸し点心
銘柄豚の黒酢豚
宮城県産うーめんの葱そば

杏仁豆腐　赤しそ風味

■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

【秋限定メニュー】
キノコたっぷりの豆乳鍋／秋の秋刀魚のピリカラ煮
秋鮭のグラタン／秋茄子の麻婆茄子
薩摩芋ご飯（鹿児島）

【西日本の郷土料理】
京のおばんざい 3 種（京都）／チキン南蛮（宮崎）
長崎皿うどん（長崎）／揚げたこやき（大阪）／讃岐うどん（香川）

その他、サラダ、お惣菜を含め約 30 種類の料理とアイス（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、そして女性にうれしい 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　秋の彩「小鉢膳」　2,000 円

小芋、栗、牛蒡、大根、人参、椎茸等の吹寄せ煮
秋刀魚の東寺揚げ
蕪の柚子胡椒味噌掛け
彩海鮮サラダ
海老真丈の吸物
じゃこ御飯　漬物　香の物

■カフェレストラン「リップル」（1 階）

鴨とフォアグラのリガトーニ　ポルチーニソース（9月）　秋鱧と松茸のスパゲティー　スダチの香り（10月）

各 1,680 円

■ラウンジ「リバーヘッド」

和風「くりのパフェ」　1,300 円
栗をふんだんに使った和風スイーツ。
ほっこりとやさしい甘さと香りをお楽しみいただけます。

■バー「サンドバンク」

秋のフルーツカクテル（洋梨、柿） 各 1,850 円

フレッシュフルーツの自然な甘みを
引き出した人気のカクテル。

■ロビーラウンジ（１階）

シェフパティシエ吉田　特製
秋限定のスイーツセット
1,600 円

さつまいもとりんごを合わせた
パイタルトに、
バニラアイスを添えた
デザートです

■テイクアウト

かぼちゃのモンブラン 480 円

エビスかぼちゃの甘さとバニラシナモンのクリームが
ほどよくマッチした絶妙な一品です。

木の実のショコラバケット 180 円

ビターなココア味のフランス生地に、ドライクラン
ベリー、マカダミアナッツ、アーモンド、チョコレート
がたっぷり入った、秋のバケットです。

■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
「秋の大収穫祭フェア」係　TEL：０６－６３４７－５７３２