



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7月7日
(株)ホテルグランヴィア大阪

「北海道の美味しさ」や生ビール・お土産まで、様々なブースが並ぶ

「ホテルグランヴィア大阪 夏まつり 2011 納涼祭」開催

【日時】平成23年8月16日(火)、17日(水) 18:30~20:30

【場所】ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場

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）は、平成23年8月16日（火）・17日（水）の両日、ホテル20階宴会場にて、今年で9回目を迎える夏の恒例イベント「ホテルグランヴィア大阪 夏まつり2011 納涼祭」を開催いたします。



「ホテルグランヴィア大阪 夏まつり2011 納涼祭」

イベントイメージ写真

「ホテルグランヴィア大阪 夏まつり2011 納涼祭」は、お盆休み明けのビジネスパーソンをターゲットとした夏の恒例イベントで、会場となる宴会場フロアには、ホテルシェフこだわりのお料理や飲み物、お土産などをご用意する約30のブースが立ち並びます。このイベントは、会場内を回遊していただきながら、イベント“通貨”である「グランヴィア金券」で、好みのものを自由にお求めいただくスタイルとなっており、屋台で買い物を楽しむといった夏祭りの雰囲気を満喫していただけます。

会場内ブースでは、「雲丹鮭卵丼」や「ジンギスカン風の煮込み」「オマール海老と赤肉メロンのサラダ」「ホロホロ鶏と冷製十勝和風スープ」といった北海道をイメージしたメニューのほか、「トウモロコシのロワイヤルとフォアグラソテー トリュフ風味」や「凍みもち入石狩鍋 酒粕仕立て」、シェフがおお客様の目の前で仕上げる「アレンジオムライス」といった和洋のシェフによるホテルならではの一品など、様々なメニューをご用意いたしました。また、夏祭りらしく、お飲み物については「生ビール・焼酎・ウイスキー・ジュース・ウーロン茶」を飲み放題にてお召し上がりいただけます。その他、焼き菓子やホテルカレーなどのお土産コーナーもご用意いたしました。

イベント中には、50人以上ものレパトリーをもつ「セニョール玉置」さんによる、ものまねショーのステージも予定しており、更にお祭りの雰囲気を盛り上げます。

イベントの詳細は以下の通りです。



1. 名称 「ホテルグランヴィア大阪 夏まつり2011 納涼祭」
2. 開催日時 平成23年8月16日(火)・17日(水) 両日共18:30~20:30
3. 場所 ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場
4. 販売価格 お1人様 前売6,000円(税サ込) ※当日料金は500円upとなります
5. 発売場所 チケットはホテル20階バンケットサロン、又はホームページ
(<http://www.granvia-osaka.jp>)にてお買い求めいただけます。
6. 内容 【お料理】ホテルシェフが趣向を凝らした多彩なメニュー(約30種)をご用意いたします

(メニュー例) *オマール海老と赤肉メロンのサラダ
*とうもろこしのロワイヤルとフォアグラソテー トリュフ風味
*サーモンのフレンチ チャンチャン焼き *冷製十勝和風スープ
*雲丹鮭卵丼 *ジンギスカン風の煮込み *国産牛肉の鉄板焼
*シェフが巻き上げる、アレンジオムライス お好みのソースで
*炭焼 帆立醤油バター焼 *凍みもち入石狩鍋 酒粕仕立
*にぎり寿司(山形県産ブランド米「つや姫」使用) 他

【お飲み物】 生ビール・焼酎・ウイスキー・ジュース・ウーロン茶が飲み放題
(その他のドリンクもグランヴィア金券でお求めいただけます)

【会場内イベント】「セニョール玉置ものまねショー」安全地帯 玉置浩二さんのものまねの他、50人以上のレパトリーで祭りの雰囲気を盛り上げます。

- このリリースに関するお問い合わせ先
〒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
- 一般の方からのお問い合わせ先
株式会社ホテルグランヴィア大阪 「納涼祭」係
TEL: 06-6347-1433