



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11月1日

株式会社ホテルグランヴィア大阪

冬の旬をたっぷりご用意
ホテルグランヴィア大阪レストラン企画

「海の幸・季節の山の幸大集合フェア」について

【期間】 平成23年11月1日(火)～12月31日(土)

【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11月1日（火）から12月31日（土）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冬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「海の幸・季節の山の幸大集合フェア」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「海の幸・季節の山の幸大集合フェア」
パブルレストラン「アブ」ランチバイキング料理写真

レストラン企画「海の幸・季節の山の幸大集合フェア」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、鱈白子やトラ河豚といった海の幸、セップ茸や山ウズラ、鴨などの季節の山の幸を使った、あたたかい冬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、アヴォカドのムースにカニや紅玉リンゴを層にして載せた前菜や、山ウズラとフォアグラをキャベツで包みトリュフのソースで味わっていただくメインディッシュなど、この季節ならではの味わいをご用意いたしました。

また、鉄板焼「季流」では、ボタン海老や鱈の白子を使った料理や、フランス産の鴨をトリュフの香りでポトフ仕立てにした冬らしい一品など、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、上質な季節の会席をご用意する日本料理「浮橋」や、真鯛の蕪煮、朴葉焼、蟹爪の東寺揚げといった季節の繊細な味わいを楽しめる、なにわ食彩「しずく」のミニコースなど、味わいはもちろん盛り付けの美しさを目でもお楽しみいただけます。

その他、中国料理「北京」では、9種の料理を少しずつ一皿に盛りつけたメインディッシュに、ふかひれスープや点心、デザートが付いたランチメニューをご用意するほか、カフェレストラン「リップル」では、炙り豚バラ肉と根菜のパスタや魚介のソースで味わうオムライスなど、気軽に味わえる一品メニューが登場いたします。

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、蟹入り炊き込みご飯・石狩鍋（カンズリ添え）・鱈と蕪のちり蒸しといった季節限定の料理もご用意しました。更に、6種のアイスクリュ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、ストロベリーやマンゴーとシャンパンを使ったフルーツカクテル、メイプル風味を利かせたリンゴケーキ、シチューをデニッシュ生地にしたテイクアウト商品もあり、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。

「海の幸・季節の山の幸大集合フェア」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「海の幸・季節の山の幸大集合フェア」 |
| 2. 開催期間 | 平成23年11月1日（火）～12月31日（土）※一部メニューに除外日有 |
| 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」

ムニユ・サンテ 4,600円
 カニと紅玉リンゴのパルフェ アヴォカドのムース
 チョリソーを纏った真鱈のガルビュール バスク風
 仔羊とセップ茸 ポテトと冬ネギのプーランジェール
 デザート、食後のお飲物

ムニユ・セゾン 11,000円
 アミューズ：牛蒡の大地 産直野菜
 蟹：ビスクとウフブルイエとライムナッツ風味
 白子：香ばしい香り～白子ムニエル冬ネギロースト
 甘鯛：クリスピー焼き バニラ風味のユリネ 柚子のアクセント
 山ウズラ：フォアグラと共にキャベツ包み トリュフ風味のジュ



■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

<11月メニュー>

先付け
 ボタン海老と帆立貝のマリネを菊菜のソースで
 フランス産の鴨をトリュフの香りでポトフ仕立てに
 野菜スープ（昼のみ）
 甘鯛の鱗焼き
 活鮑を季流特製海草バター焼きに（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（110g）
 国産米（夜は京しば漬け入りあっさりガーリックライス）／赤出汁／香の物／季流特製デザート／コーヒー



<12月メニュー>

先付け／天然鯛のカルパッチョを柑橘系の香りで／鱈白子のムニエルにトリュフのリゾットを添えて
 野菜スープ（昼のみ）／トラ河豚を紙鍋で焼きてっちに
 タラバ蟹を湯葉で巻き、焼き上げます（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）
 国産米（夜は河豚雑炊）、赤出汁／
 香の物／季流特製デザート／コーヒー



■日本料理「浮橋」

ご昼食・ご夕食 南九州会席（11月のみ） 8,085円
 車エビをあしらった椀物、黒豚の角煮、ほかほか芋ご飯などを
 取り揃えた季節会席

鮪 明石「菊水」（日本料理「浮橋」内）
【希】のぞみ 3,500円
 さつま芋が入った赤出汁やさつまあげの小鉢付

■中国料理「北京」

プレートランチ 2,800円
 ふかひれのスープ・9種類のお料理をワン
 プレートで
 点心3種・本日の炒飯・杏仁豆腐



■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

【冬限定メニュー】

蟹入り炊き込みご飯／石狩鍋（カンズリ添え）

鱈と蕪のちり蒸し

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 食彩ミニコース 2,800円

真鯛の燕煮、朴葉焼、蟹爪の東寺揚げなど、季節の繊細な味わいをとりいれました。



■カフェレストラン「リップル」(1階)

“炙り”豚バラ肉と根菜のスパゲティ(11月) 1,380円 パエリア風オムライス 魚介のソースで(12月) 1,480円



■ラウンジ「リバーヘッド」

和風「雪見パフェ」 1,300円

人気の「和パフェ」シリーズ。

今回は、冬の訪れを感じる日本庭園をイメージしました。



■ バー「サンドバンク」

ストロベリーシャンパンスムージー 各 1,850 円

マンゴーシャンパンスムージー

やさしい泡のフルーツカクテルを2種ご用意しました。



■ ロビーラウンジ (1階)

ハーモニーセット 1,600 円

(コーヒー又は紅茶付)

やさしい口当たりの紅芋アイスは
絶品。あふれ出す、旬の味覚を
一皿に集めました。



■ テイクアウト

ムースエラブル(メイプル風味のリンゴケーキ) 460 円

シチューデニッシュ 180 円



■ 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

「海の幸・季節の山の幸大集合フェア」係 TEL：06-6347-5732