



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒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
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成29年1月26日
(株)ホテルグランヴィア大阪

郷土料理やおばんざい&きき酒師おすすめの地酒・焼酎を堪能

期間限定「和食バイキング」の開催について

【日時】平成29年2月1日(水)～2月28日(火) 17:00～21:00

【場所】ホテルグランヴィア大阪 19階 なにわ食彩「しずく」

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：河合信夫）は、北海道や北陸などの郷土料理やおばんざいをはじめとしたホテル和食料理長が手がけるこだわりのメニューと、きき酒師おすすめの日本酒・焼酎などを食べ放題・飲み放題でお楽しみいただける和食バイキングを、19階和食レストラン・なにわ食彩「しずく」で実施いたします。



和食レストラン なにわ食彩「しずく」 和食バイキング イメージ写真

なにわ食彩「しずく」の和食バイキング企画は、今回初めて実施するもので、寒い季節にあたたかい料理と地方色豊かな日本酒・焼酎を食べ放題・飲み放題をご用意いたします。

料理はおばんざいやお造り、北海道の「ちゃんちゃん焼き」北陸の「合鴨治部煮」九州の「鶏炭焼き」など料理長がアレンジした郷土料理、ホテルならではの出汁をきかせた出汁巻き、おでん、揚げ出し豆腐のほか、葛まんじゅうなどのデザートもご用意します。

他にも、お客様の目の前で仕上げる「天婦羅」や「豚肉しゃぶしゃぶ」、陶板の上で焼き上げる「牛タン焼きしゃぶ」を数種類のタレでお楽しみいただけます。また、6種のお造りでオリジナル手巻き寿司を作っていただけのコーナーも設け、様々な年代層でお楽しみいただける内容となっています。

本企画の詳細は以下の通りです。



1. 名 称 なにわ食彩「しずく」 和食バイキング
2. 開催日時 平成29年2月1日（水）～2月28日（火） 17：00～21：00（最終入店20：00）
※団体予約等で開催中止となる場合がございます。
3. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 19階 なにわ食彩「しずく」
4. 販売価格 お一人様：4,900円
5. 料 理 【おばんざい】お浸し、つぶ貝と蕪の旨煮、どて焼き
【郷土料理】ちゃんちゃん焼き（北海道）、合鴨治部煮（北陸）ふぐタタキ（関西）、鶏炭焼き（九州）
【冷製料理】造り6種（鯛、鮪、烏賊、サーモン、ホタテ、カンパチ）
【サラダ】大根サラダ、湯葉サラダ
【温製料理】出汁巻き、おでん、揚げ出し豆腐、鶏唐揚げ、蛸唐揚げ
【食事】手巻き寿司、冷蕎麦
【デザート】葛まんじゅう、プチケーキ、コーヒー、紅茶
【目の前で仕上げる出来立てメニュー】天婦羅、豚肉しゃぶしゃぶ、牛タン焼きしゃぶ
6. お飲み物 【ビール】キリン一番搾り 生ビール
【日本酒】男山（純米酒：北海道）、澤乃井（純米酒：東京）、立山（特別本醸造：富山）天狗舞（純米酒：石川）、黄桜（純米酒：京都）、呉春（本醸造：大阪）
【焼酎】黒霧島（芋：宮崎）、黒白波（芋：鹿児島）、さつま島美人（芋：鹿児島）湯布院（麦：大分）、閻魔（麦：大分）、つくし黒（麦：福岡）
【酎ハイ】レモンサワー、グレープフルーツサワー、ライムサワー
【ワイン】赤ワイン、白ワイン
【ソフトドリンク】オレンジジュース、ウーロン茶、ジンジャーエール、コーラ

■このリリースに関するお問い合わせ先
ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江
〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
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
ホテルグランヴィア大阪 なにわ食彩「しずく」
TEL：06-6347-1423