



平成28年12月27日

昨年好評のフェアが再び登場！豪華食材を使ったこだわりの料理が味わえる

「カニ×牛肉×マグロフェア」開催

【期間】平成29年1月10日(火)～2月28日(火)

【場所】ホテルグランヴィア大阪1階、19階 レストラン

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、平成29年1月10日（火）から2月28日（火）まで、1階・19階にある10のレストランにおいて、カニ・牛肉・マグロを使ったメニューをご用意するフェアを実施いたします。

各レストランの詳細は以下の通りです。（赤字部分が該当メニュー）

【フレンチレストラン「フルーヴ」(19階)】

ディナーのメインディッシュは、寒い時期に合わせてあたたかい牛肉料理を2品ご用意。牛肉・ウニ・トリュフと異なる素材のハーモニーを楽しめる一品と、和牛テール肉をじっくりと煮込んだ一品をお楽しみいただけます。

フルーヴランチ 6,000円、フルーヴディナー 13,000円

(フルーヴディナーメニュー)

- ・食前のお楽しみ
- ・**マグロのバスク風 赤ピーマンのアイスクリーム**
- ・**蟹と搔き卵のタルト**
- ・高知県宿毛産 鮮魚の料理
- ・**牛肉とウニ トリュフのポトフ仕立て**
- ・**和牛テール肉の赤ワイン煮込み**又は本日のジビエ料理
- ・デザート2品
- ・食後のお飲み物



【スカイダイニング「アブ」(19階)】

ランチ

シェフが目の前で仕上げる人気のライブメニューには、「トリュフ香るソースで味わう牛肉のステーキ」が登場！世界三大珍味のトリュフを、セップ茸のクリームソースに加えた贅沢なソースでお召し上がりいただけます。他にも「牛肉のデミグラス煮込み」「甲殻類のパスタ」「仔牛肉のクリーミーフリカッセ」など、新春のバイキングにふさわしい内容です。

ランチバイキング 平日大人2,480円、土・日・祝日大人 2,980円

- ・牛肉のステーキ トリュフ香るソース
- ・牛肉のデミグラス煮込み
- ・仔牛肉のクリーミーフリカッセ
- ・カニクリームコロッケ
- ・甲殻類のパスタ
- ・本日の白身魚 カニ風味の青海苔ソース
- ・彩り豊かなサラダバー
- ・デザートなど全約40品目



ディナーでは、カニ・牛肉・マグロを使ったアラカルトメニューが登場。

- ・渡り蟹のビスクスープ バケット添え 900円
- ・渡り蟹のトマトクリームパスタ 1,400円
- ・マグロとアボカドのタルタル 1,280円
- ・マグロほほ肉のスパイスステーキ 1,380円
- ・牛肉のサイコロステーキ 2,000円～



【鉄板焼「季流」(19階)】

ズワイ蟹を使った前菜や、牛ロース肉の焼きしゃぶ、メインディッシュには、国内産牛をご用意する鉄板焼ディナー。豪華食材を堪能いただけるコースです。



季(こよみ) ランチ8,800円、ディナー17,500円

- (1月 季ランチメニュー)
- ・先付 ご挨拶の一皿
 - ・冷前菜 **ズワイ蟹とカリフラワーズのムース** 柚子の香り
 - ・温前菜 **牛ロース肉の焼きしゃぶ** すき焼き風
 - ・スープ 季節のスープ
 - ・魚料理 天然鯛ととろ湯葉の紙鍋
 - ・肉料理 **国内産牛フィレ又は ロース**
 - ・季節野菜のサラダ ・御飯 ・赤出汁 ・香の物
 - ・デザート盛合せ ・食後のお飲み物



※ディナーは一部内容が変わります

【日本料理「浮橋」(19階)】

季節を感じる八寸と牛すき鍋を堪能できるランチ、カニ・牛肉・マグロの贅沢会席をご用意。

牛すき膳(昼食20食限定) 6,500円

- ・先付 春菊と蟹のお浸し ・温物 **牛すき煮鍋**
- ・造り 造り二種と季節の口取り
- ・御飯、味噌汁、香の物 ・デザート、甘味



彩会席(夕食限定) 15,000円

- ・先付 季節の先付け
- ・焼物 **牛ロース炙り焼き**
- ・椀物 焼目鱈灘仕立て
- ・温物 **蟹すき鍋 飛騨牛河で**
- ・造り 四種盛り
- ・食事 **ミニ葱トロ井**
- ・八寸 季節の口取り
- ・デザート

【中国料理「北京」(19階)】

蟹肉の入ったふかひれ入りスープや小籠包、牛フィレ肉のオイスターソースなど、豪華なコース料理をご用意。

くつろぎコース(ランチ) 3,000円(写真)

彩コース(ランチ・ディナー) 10,000円

- (くつろぎコースメニュー) ・冷菜の飾盛り ・蟹肉とふかひれ入りスープ
- ・小海老とトマトのチリソース ・牛フィレ肉のオイスターソース 巣篭り飾り
 - ・蟹肉入り小籠包 ・本日の炒飯
 - ・杏仁豆腐 ラズベリーソース



【なにわ食彩「しずく」(19階)】

寒い冬にぴったりの、煮込み料理を味わえるランチ会席です。

食彩会席(昼食限定) 3,000円

- | | | | |
|------|-------|------|-------|
| ・先 附 | 季節の豆腐 | ・前 菜 | 季節盛り |
| ・造 り | 三種盛り | ・温 物 | 牛肉煮込み |
| ・揚 物 | 蟹天麩羅 | ・食 事 | じゃこ御飯 |



夕食 単品メニュー

- | | |
|---------|---------|
| ・蟹 酢 | 2,980 円 |
| ・焼 蟹 | 2,980 円 |
| ・中トロお造り | 2,980 円 |



【カフェレストラン「リップル」(1階)】

1皿に様々な料理を盛り付けた、“大人向けお子様ランチ”がコンセプトの「大人のプレート」が、カニ×牛肉×マグロバージョンで登場。他にも5種のメニューを組み合わせさせた小さなサイズのコンボメニューも2種類登場します。

大人のプレート～カニ×牛肉×マグロ～ 1,980円

- | | | |
|---------------|----------|----------|
| ・マグロとアボカドカフェ丼 | ・ローストビーフ | ・カニの爪フライ |
| ・カニと茸のトルティージャ | ・かぼちゃスープ | ・シーザーサラダ |
| ・ポテトサラダ | | |



リップルコンボ 1,680円

- | | | | |
|----------|-----------------|-----------------|---------|
| (ピラフコンボ) | ・ビーフピラフ | ・彩りサラダ | ・ポテトサラダ |
| | ・カルツォーネ風フライ | ・ブロッコリーと里芋のグラタン | |
| (パスタコンボ) | ・カニのトマトクリームパスタ | ・彩りサラダ | |
| | ・ポテトサラダ | ・カルツォーネ風フライ | |
| | ・ブロッコリーと里芋のグラタン | | |



■このリリースに関するお問い合わせ先
(株)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
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 TEL: 06-6344-1235 (代)