



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28年12月5日
㈱ホテルグランヴィア大阪

スーパーフードやスーパーシェフの特別メニューなど、
今年は「スーパー」な料理が登場

「お正月バイキング」の開催について

【日時】平成29年1月2日(月) 第1部:12:00~14:00/第2部:17:00~19:00

【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:河合信夫)は、世界的なコンクールで3位を獲得したスーパーシェフの特別メニューや今話題のスーパーフードを使ったスイーツなどを食べ放題でお楽しみいただける、新春イベント「ホテルグランヴィア大阪 お正月バイキング」を、平成29年1月2日(月)に20階宴会場で開催します。



「ホテルグランヴィア大阪 お正月バイキング」料理イメージ写真

「ホテルグランヴィア大阪 お正月バイキング」は、毎年恒例の新春イベントで、初売りで梅田にお越しのファミリー層などに好評いただいています。

本年はテーマを「スーパー」とし、“調理コンクール界のエベレスト”といわれる世界的なコンクールで3位を獲得したスーパーシェフ川本善弘が手がける「スズキのパイ包み焼き」のほか、スーパーサイズメニューとして「大きな煮揚げの細うどん」や「大きな海老巻き寿司」、話題のスーパーフード「チアシード」を使ったパンナコッタなど、約30種のメニューを食べ放題でお楽しみいただけます。

会場では、振る舞い酒をプレゼント。お子様には、当たりがでると特上にぎりをご用意する「福引き寿司」もご用意。新春の華やいだ雰囲気の中、ご家族でお楽しみいただける内容です。

イベントの詳細は以下の通りです。



1. 名 称 「2017 ホテルグランヴィア大阪 お正月バイキング」
2. 開催日時 2017年1月2日(月)
第1部：12：00～14：00／第2部：17：00～19：00
3. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 20階 宴会場
4. 販売価格 大人(中学生以上)：7,500円
シニア(60歳以上)：7,000円
小学生：3,500円
幼児(3歳以上小学生未満)：1,000円
※3歳未満のお子様は無料 ※当日料金は各500円プラスとなります
5. 販売箇所 チケットは、お電話(イベント係：06-6347-1433 受付時間10：00～18：00)、当ホテルオンラインチケットショップ(<http://www.granviasaka-ticket.com/>)、又はご来館(20階バンケットサロン)にてお求めいただけます。
6. メニュー <洋食>ローストビーフ、フランス産 豚ロース肉の塩包み焼き、但馬鶏のポッシュェ、スズキのパイ包み焼き
<和食>にぎり寿司、大きな煮揚げの細うどん、大きな海老巻き寿司、造り盛合せ
出汁にこだわった特製雑煮、黒豚の角煮
<デザート>パンナコッタ チアシード入りベリーソース、あったかぜんざい、ホテル特製ケーキ など
7. お飲み物 ウーロン茶、オレンジジュース 飲み放題
(※アルコール類は有料にて用意しております)
大人の方に、振る舞い酒として「樽酒」をプレゼントいたします。

- | |
|---|
| <p>■このリリースに関するお問い合わせ先
株式会社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</p> <p>■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 「お正月バイキング」係
TEL：06-6347-1433</p> |
|---|