



平成28年12月5日  
(株)ホテルグランヴィア大阪

## 前菜からメインディッシュ、デザートまで“バラ尽くし”のコース 「ローズプラン」発売について

お一人様 4,500円(フリードリンク付き、税金込)

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、ルクア10階スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」(ホテル直営)では、“赤いバラ”という意味をもつ店名にちなみ、前菜からメインディッシュ、デザートまでバラ尽くしの料理を味わえる「ローズプラン」を販売します。

「ローズプラン」ではバラの花びらを添えた前菜をはじめ、バラの花のように盛り付けたスモークサーモンと10種野菜のサラダ、ローズマリーなどで燻製にしたイベリコ豚をハチミツのソースや数種のナッツで仕上げ、ローズヒップで香りづけしたメインなど、味わいや香り、見た目にも工夫を施したバラのコースをお楽しみいただけます。デザートにもバラの香りをまとわせたホワイトチョコムースをご用意し、コースのはじめから終わりまでバラ尽くしのメニューとなっています。



【期間】 通年

【場所】 ルクア10階スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」

【価格】 お一人様4,500円(フリードリンク付き、税金込)

【メニュー】 シェフこだわりのタパス盛合せ ～バラの花を添えたムースのスペイン風前菜盛合せ

ローザ・ローハサラダ

～バラのスモークサーモンと10種野菜の彩り

イベリコ豚のココット焼き

～ローズヒップのほのかな香り

オマール海老のローザ・ローハパエリア

～オマール海老をバラに見立てて

本日のバラデザート

ローズヒップティー 又はコーヒー、紅茶

カクテル30種、モヒート5種、ワイン、  
ソフトドリンクなど58種類のドリンク飲み放題付き



■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

■一般の方からのお問い合わせ先

スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」TEL:06-6151-1384