



報道関係各位

平成28年10月12日
(株)ホテルグランヴィア大阪

フランス料理だけでなく、鉄板焼やバイキング、会席料理まで
多様化するクリスマスのご利用シーンに対応

クリスマス商品の発売について

【販売期間】平成28年12月22日(木)～12月25日(日)

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、1・19階レストランにおいて、クリスマスメニューを販売いたします。

“カップルで、フランス料理のディナーを召し上がる”という印象が強いクリスマス時期のレストラン利用ですが、近年、団塊世代の女性同士が鉄板焼のクリスマスランチを楽しまれるケースや、20～30代の若い世代が日本料理のクリスマス会席を召し上がられるなど、様々なご利用シーンが見られます。他にも、当ホテルで昨年初開催したクリスマスディナーバイキングでは、カップルのほか、4～5名のファミリー層といったご利用も見られ好評いただいたことから本年も継続して実施するなど、クリスマスを楽しむ世代・ご利用シーンが多様化しています。

当ホテルでは、今冬こうしたお客様のニーズに対応する、様々なクリスマスメニューをご用意いたします。

詳細は以下の通りです（金額は全て税金・サービス料込）。



■フランス料理

販売店舗：19階フレンチレストラン「フルーヴ」
販売期間：12月22日～25日
料 金：ディナー 15,000円、ランチ 6,000円
メニュー：

- ・食前のお楽しみ
 - ・～冬の装い～蟹、トマト、カリフラワー
 - ・猪名川町 仲さんの原木椎茸と白子のベニエ 鱈のコンソメスープ
 - ・魚介類のトゥルト ブイヤベース
 - ・蝦夷鹿とフォアグラのロッシェニ風
又は国産牛フィレ肉のグリエ
 - ・デザート ・食後のお飲み物
- （上記はディナーメニュー）



ポイント：国際的なコンクールで3位を獲得したシェフ柏木健一による、クリスマス限定メニュー。メインディッシュは2種類からチョイスいただけ、その内1品は蝦夷鹿と相性のよいフォアグラと合わせてご用意します。

■鉄板焼

販売店舗：19階鉄板焼「季流」

販売期間：12月22日～25日

料 金：ランチ 8,800円、ディナー「ネージュ」19,000円、「エトワル」25,000円

メニュー：クリスマスディナー「エトワル」25,000円

- ・先付
- ・冷前菜：海の幸のパルフェ カリフラワーのムースとブイヤベースのジュレ
- ・温前菜：フカヒレと鱈の白子のポトフ仕立て
- ・温前菜：フォアグラのプランチャ トリュフのリゾット
- ・鮎料理：活鮎の岩塩包み焼き
- ・肉料理：特選黒毛和牛フィレスステーキ 又はロースステーキ
- ・季節野菜のサラダ ・御飯、赤出汁、香の物 ・デザート

ポイント：鉄板焼では、ディナーのみだったクリスマスメニューに、昨年からランチを新設。団塊世代の女性層に好評いただき、本年も販売を継続します。

25,000円ディナーは、通常5,000円で販売の「活鮎の岩塩包み焼き」や同3,600円の「フォアグラのプランチャ」が入ったメニューで、お得な内容となっています。



■クリスマス ディナーバイキング

販売店舗：19階スカイダイニング「アブ」

実施日時：12月23日～25日、一部17:30～19:10、二部19:30～21:10 ※100分制

料 金：お一人様 大人 5,980円、小学生 3,500円、幼児 1,000円

- 内 容：(出来立てを楽しめるライブメニュー)
- ・牛肉のステーキ トリュフソース、トリュフ塩、ポン酢
 - ・サーモンのパイ包み焼き ・骨付き鶏モモ肉のロティエ (メインディッシュ)
 - ・オマール海老のソテー スパイス風味 甲殻類のソースとバジルの香り (その他)
 - ・彩り野菜のテリーヌ ・人参のババロワ
 - ・生ハムマリネサラダ ・豚肉のパテ
 - ・キノコのマリネ ・牛肉のデミグラス煮込み
 - ・サラダコーナー ・デザートコーナー 等

ポイント：昨年初実施のクリスマスディナーバイキングがカップルやご家族層に好評だったことから、今年も継続して実施いたします。お客様の目の前で調理するライブメニューやオマール海老ソテーのメインディッシュも登場。メインディッシュは、出来立てをテーブルまでお運びします。



■日本料理

販売店舗：19階日本料理「浮橋」

販売期間：12月22日～25日

料 金：聖夜会席 10,000円

- 内 容：
- ・グラスシャンパン ・先付
 - ・椀物：金目鯛淡雪仕立て ・造り
 - ・焼物：牛ロース炙り焼 ・温物
 - ・食事 ・デザート



ポイント：クリスマス時期、去年も満席となった和食店舗。
20～30代の若いカップルが洋食店の混雑を避け、
普段よりリーズナブルな設定となっている会席
料理を楽しまれる20～30代のお客様利用も見受けられました。今年も牛肉、シャンパンをご用意したクリスマス会席を販売します。

■中国料理

販売店舗：19階中国料理「北京」

販売期間：12月22日～25日

料金：クリスマスディナー 10,000円

内容：・彩り冷菜飾盛り ・ふかひれの姿煮（尾鰭）
・海老料理 ・北京ダック
・牛フィレ肉のステーキ
・お食事もの ・デザート

ポイント：ふかひれ、牛肉、海老、グラスシャンパン、
クリスマスらしい華やかなメニューです。



■カフェレストラン

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

販売期間：12月22日～25日

料金：クリスマスシェアコース お一人様3,800円

内容：・オードブル盛合せ
・じゃが芋のリュバン風チップス
・魚介のジェノベーゼパスタ ・チーズバケット
・合鴨ロースのロティと彩り野菜のお花畑風
・ほくほくじゃが芋のとろとろチーズ焼き
・ケーキ ・コーヒー

ポイント：2人様でシェアしながら召し上がっていただける
スタイルです。肩肘はらないカジュアルな雰囲気
で、気軽にお楽しみいただけます。



■バー

販売店舗：19階バー「サンドバンク」

販売期間：12月22日～25日

料金：カクテル「ストロベリーローズガーデン」
2,200円

内容：I LOVE YOUの花言葉をもつバラと、
クリスマスにぴったりの苺、シャンパン
を使用したクリスマスカクテル。

ポイント：グラスの中でバラの花びらが舞う、ロマン
チックな一品。フレッシュ苺と炭酸で、女
性におすすめの甘みのある味わいです。



■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）