



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27年10月27日

定番メニューを豪華にアレンジ。ホテルシェフによる“大人向けお子様ランチ” 「フォアグラ入りハンバーグ」や「蟹料理たっぷり」の 新メニュー登場!

販売開始:平成27年11月1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)では、ホテル1階・カフェレストラン「リップル」、及びホテル直営のスペイン料理&バル「ローザ・ローハ」(ルクア10階)において、平成27年11月1日(日)より“大人向けお子様ランチ”をコンセプトとした新メニューを発売いたします。



「カニカニプレート」

1階 カフェレストラン「リップル」
1,980円

「プレートランチ」

ルクア10階(当ホテル直営)
スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」
平日 1,380円、土日祝 1,480円



当ホテルでは、味と素材にこだわった“大人向けお子様ランチ”「大人のプレート」を、平成26年1月より販売しています。

これは、ハンバーグやグラタンなど多くの方が好まれるお子様ランチの定番メニューに、ホテルらしい豪華な食材を使うといった大人向けのアレンジを施したもので、年齢や性別を問わず多くのお客様に支持され、これまで販売した9種類の中には、想定を上回る月間800食の実績となったメニューも現れています。

当初、ホテル1階カフェレストラン「リップル」のみで展開しておりましたが、他業態のレストランでも同様のメニューを食べてみたいといったお客様の声を受け、スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」（ルクア10階・ホテル直営）でも販売をスタートいたしました。

11月から新たに発売するメニューは、この時期食べたくなる蟹を使ったグラタンやオムレツ、コロッケなど様々な蟹料理を集めた「カニカニプレート」と、フォアグラ入りハンバーグの鉄板焼きやスパイスをきかせたオニオンリングなどを盛り付けた「プレートランチ」の2品で、ひと皿にシェフこだわりの様々なおいしさを詰め込んだ、ボリューム感あるメニューとなっています。

メニューの詳細は以下の通りです。

1. 「カニカニプレート」

提供時間：11:00～21:00

販売店舗：1階 カフェレストラン「リップル」

価格：1,980円（税金・サービス料込）

- ・カニ爪入りマカロニグラタン
- ・カニと茸のスパニッシュオムレツ
- ・カニクリームコロッケ
- ・カニ入りポテトサラダ
- ・カニ風味バターライス
- ・ミニサラダ



2. 「プレートランチ」

提供時間：11:00～14:30

販売店舗：ルクア10階 スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」
(ホテル直営)

価格：平日1,380円、土日祝1,480円（税金込）

- ・フォアグラ入りハンバーグの鉄板焼き トリュフ風味のソース
スパイスをきかせたオニオンリングのフリット添え
- ・ベビーホタテとブロッコリーのパエリア風
- ・鱈とポテトのブランダード風 ペルシヤード グラタン仕立て
ハーヴ香る薄焼きトースト添え
- ・温かなクラムチャウダースープ



■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 広報担当/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）