



平成27年12月17日

山陰の味をお届け。ホテルレストラン全店で実施

「山陰フェア～鳥取&島根だより～」開催

【期間】平成28年1月8日(金)～3月31日(木)

【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28年1月8日(金)から3月31日(木)の期間、1階・19階のレストランにおいて、牛肉や魚介、郷土料理など様々な鳥取・島根両県の味覚をご用意するレストラン企画「山陰フェア～鳥取&島根だより」を実施いたします。

【山陰フェア～鳥取&島根だよりフェア 詳細】

◇パブレストラン「アブ」 ※アブのみ販売期間1月8日～1月26日

ランチバイキング 平日: ¥1,980、土日祝: ¥2,350

人気の食べ放題ランチ。シェフが目の前で調理するライブメニューに、鳥取&島根にちなんだメニューが登場します。

「ローストビーフ 和風ラッキョウソース」
 (鳥取産ラッキョウの入った和風ソース) ※1月土日祝のみ
 「400℃で焼き上げる、日替わりピッツァ」
 (鳥取産大山鶏でつくる和風テリヤキピッツァ)
 ※1月土日祝のみ
 「出雲そば 白身魚の磯辺揚げ」
 (海苔の香りの白身魚と温かい出雲そば) ※1月のみ
 「ポークソテー丼」(柑橘風味のある生姜ソースと鳥取産ラッキョウの入ったタルタルソース) ※1月平日のみ



その他、鳥取県の郷土料理「どんどろげ飯」をアレンジした「鳥取どんどろげ飯風 大山どりのそばろ餡添え」もご用意。スイーツやビューティードリンクも合わせて、食べ放題でお楽しみいただけます。

パブタイム ビアフード

豊富なドリンクとシェフこだわりの一品料理をお楽しみいただけるパブタイム(17:30～)でも、山陰にちなんだメニューをご用意します。

大山どりのフリット ラッキョウタルタルソース 980円
 島根県産牛肉と野菜のタリアータ風 マスタードソース 1,980円
 大山どりのロースト ガーリックトマトソース 980円
 鳥取県産豚バラ肉のグリユ 柚子胡椒ソース 1,350円



◇カフェレストラン「リップル」

季節のパスタが人気のカフェレストランから、山陰食材を使った新メニューが登場します。

山陰食材の味覚パスタ

「大山どりのグリルと菜の花のトマトクリームパスタ」1,360円
「島根県宍道湖産シジミと小海老のボンゴレ風パスタ」1,420円



◇なにわ食彩「しずく」

地酒フェア ホテル利き酒師が選んだ、山陰地方おすすめの地酒をご用意します。

鳥取県 諏訪酒造「諏訪泉 純米吟醸 満天星」1,000円
高田酒造「此君 純米 緑ラベル」1,000円
島根県 李白酒造「やまたのおろち 超辛口」980円
「純米吟醸」1,100円



夕食 単品メニュー

島根県雲南市のプロジェクトから生まれた、国産大豆100%の豆腐を練り込み、もちもちとした食感とつるつとした喉ごしが味わえる「とうふ麺」など、お酒と共に楽しみいただける、単品メニューをご用意。

「大山どり焼き」1,800円 「あご野焼き」700円
「とうふ麺」800円



◇フレンチ&イタリアン「フルーヴ」

日本海沿岸の魚介類を使用した、シェフ柏木が手がける「ブイヤベース」。この時期に食べたい温かな魚介のスペシャリテを堪能いただけるランチ、ディナーのコースをご用意します。

ランチ、ディナーコース

フルーヴランチ 6,000円
ムニユセゾン 13,000円



◇鉄板焼「季流」

鳥取県産黒毛和牛又は島根県産黒毛和牛ロース肉からお選びいただける、鉄板焼のコース料理をご用意しました。しめには、出雲そばもお召し上がりいただけます。

海と大地のコース

ランチ 6,800円、ディナー 18,500円



◇日本料理「浮橋」

鱈で巻いた出雲そばを蒸し、とろみのついた出汁をかけて食べる山陰の郷土料理「出雲蒸し」をアレンジした一品や、鱈を隠岐藻で塩焼きにした一品などを含めた、会席料理をご堪能いただけます。また、昼食には、大山豚唐辛子味噌焼きや出雲ワインを使ったコンポートなどをご用意した御膳も登場します。

(夕食) 季節の会席「彩(いろどり)」14,500円

(昼食) 浮橋膳 6,000円



◇寿司「すし萬」(浮橋内)

島根県の郷土料理「箱すし」をすし萬スタイルでご用意。カニやフグといった冬の食材をお楽しみいただけます。

旬の味覚膳 3,600円 ※ランチ限定



◇中国料理「北京」

「小海老と島根県産出雲おろち大根のあっさり塩味炒め」「豆腐皮のカゴに飾った島根県産牛肉の塩胡麻炒め」「島根産エリンギとブロッコリー添え 黒酢ソース」などを盛り込んだ、山陰フェア限定ランチコースをご用意。

優雅コース 7,128円 ※2名様より承ります



■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)