



平成27年10月27日

1年の感謝を込めたレストランフェア&スイーツフェア同時開催

「年末還元! 牛肉×カニ×鮪フェア」&「冬のショコラフェア」

【期間】平成27年11月1日(日)～12月31日(木)

【場所】ホテルグランヴィア大阪1階、19階 レストラン全10店舗

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27年11月1日(日)から12月31日(木)まで、和洋中のレストラン9店舗において牛肉やカニ、鮪を使った料理をご用意する「年末還元フェア」と、喫茶・バーの4店舗においてチョコレートを使った商品をご用意する「冬のショコラフェア」を同時開催いたします。

【年末還元! 牛肉×カニ×鮪フェア 詳細】

<洋食>

■パブレストラン「アブ」 ランチバイキング

平日: ¥1,980、土日祝: ¥2,350

<シェフが目の前で調理する、ライブメニュー内容>

毎日提供の「カニ玉」に加え	毎日	カニ玉風チーズオムレツ トマトバジルソース
	平日限定	ローストビーフ丼 ピリ辛ソース
	土日祝限定	(11・12月) ローストビーフ 柑橘ジンジャーソース (11月) 豚肉と野菜の天婦羅 (12月) 400℃で焼き上げる、いろいろピッツァ



その他、「白身魚とショートパスタの和風岩海苔ソース」「鶏肉の甘酢餡 タルタルソース添え」など、シェフおすすめメニューも登場。さらに、チョコレートファウンテンやクレープなど、スイーツも食べ放題。また、コエンザイムQ10入りなどのビューティードリンクもお楽しみいただけます。

■カフェレストラン「リップル」 カニカニプレート ¥1,980

性別・年代を問わず人気を集める、“大人向けお子様ランチ”「大人のプレート」。11月からは、シリーズ第10弾となる「カニカニプレート」が登場。「カニ爪入りマカロニグラタン」などカニ料理をひと皿に集めた、食べ応えのある一品です。

- ・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 ・コーンスープ ・ミニサラダ



■ フレンチ&イタリアン「フルーヴ」

(ランチ) フルーヴランチ ¥5,000 / (ディナー) ムニュ・セゾン ¥13,000

「第37回ピエール・テタンジェ国際料理賞コンクール」世界3位など様々な受賞歴をもつシェフ柏木健一がてがける料理をご用意。今冬のフェアテーマ「牛肉・カニ・鮪」をご堪能いただけるコース料理です。(販売~12月10日まで)



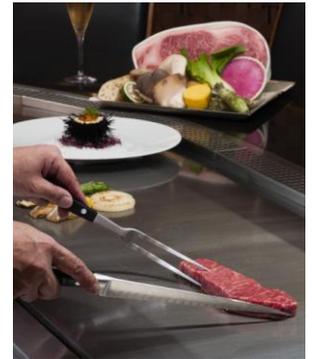
フルーヴランチ	<ul style="list-style-type: none"> ・マグロとアボカドのタルト ・蟹と卵のポーチ ・焼きユリネ ・芽ミツバ ・しっとりとした火を入れた鯖 ・ビーツのソース ・フヌイユのキャラメリゼ ・牛肉のドーヴ ・プロヴァンス風 ・デザート、食後のお飲み物、パン
ムニュ・セゾン	<ul style="list-style-type: none"> ・食前のお楽しみ ・マグロとアボカドのタルト ・蟹と卵のポーチ ・焼きユリネ ・芽ミツバ ・しっとりとした火をされた鯖 ・ビーツのソース ・フヌイユのキャラメリゼ ・コルベールのクネル ・サルミソース ・山口県無角和牛のロティ ・山葵のクリームとジュ ・ひとくちリゾット ・デザート、食後のお飲み物、パン

■ 鉄板焼「季流」^{こよみ} 季ランチ ¥8,800

今冬は「本鮪のタルタルと蕪のマリネ」(11月)や「ズワイ蟹と雲丹を使った前菜」(12月)やなど、旬を味わえるコースをご用意。国内産牛は、季流おすすめの「岩塩と本わさび」であっさりとお味わっていただけます。

※11月内容

- ・先付三種盛合せ
- ・本鮪のタルタルと蕪のマリネ
- ・パセリとビーツ
- ・フランス産フォアグラのプランチャ
- ・紅葉の天婦羅添え
- ・季節野菜のスープ
- ・甘鯛の鱗焼き
- ・キャヴィアソース
- ・国内産牛フィレステーキ(80g)またはロースステーキ(100g)
- ・季節野菜のサラダ
- ・御飯
- ・赤出汁
- ・デザート
- ・食後のお飲み物



<和食>

■ 日本料理「浮橋」 浮橋膳 (ランチ限定) ¥6,000

「蟹」「鮪」「牛肉」を愉しめる、贅沢な季節会席です。

- ・先付 季節物
- ・椀物
- ・蟹真丈
- ・造り
- ・鮪類肉のタタキと鯛の薄造り
- ・焼き八寸
- ・牛ロース炙り
- ・季節の口取り
- ・温物
- ・食事
- ・止椀
- ・香の物
- ・水物



■ 寿司「すし萬」 旬の味覚膳 (ランチ限定) ¥3,600

カニと季節のにぎりのほか、前菜と茶碗蒸しがついたお得なランチセットです。

- ・前菜3種盛り
- ・カニ押しすし
- ・おすすめにぎり
- ・蟹餡かけ茶碗蒸し
- ・赤出汁
- ・デザート



■ なにわ食彩「しずく」 宝石箱 (昼食限定) ¥2,500

カニとマグロを盛り込んだ「食の宝石箱」。少しずつ様々な種類を楽しむ、女性におすすめのランチです。(1日40食限定)

- ・カニと木の子の土瓶蒸し
- ・蟹天婦羅
- ・鱈天婦羅
- ・鮪山椒煮
- ・焼魚
- ・造り
- ・出汁巻き
- ・湯葉サラダ
- ・御飯
- ・香の物
- ・わらび餅



<中華>

■ 中国料理「北京」 優雅 (ランチ限定) ¥7,128

牛肉や蟹だけでなく、ふかひれや北京ダックも味わえる、「優雅」なコースです。

- ・彩り冷菜盛り
- ・蟹の内子とふかひれの姿煮(小型)入りスープ
- ・小海老と銀杏のあっさり塩味炒め
- ・北京ダック
- ・牛フィレ肉のステーキ
- ・蒸しパン添え
- ・タラバ蟹とレタスの炒飯
- ・デザート2種



<スペイン料理>

■ スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」 スペイン×イタリアバルフェア

(ルクア 10 階・ホテル直営)

スペイン料理とイタリア料理が同時に楽しめる、バルフェアを開催。
カジュアルな雰囲気、本格派のメニューをお楽しみいただけます。

- ・ソフトシェルクラブとカリフラワーのアヒージョ ¥980
- ・豪快に焼き上げた牛ロース (150g) の鉄板焼き ¥1,600 他



【冬のショコラフェア 詳細】

■ ラウンジ「リバーヘッド」

ショコラのスイーツBENTO

ショコラのシフォンケーキ

コーヒー紅茶付き ¥1,600



チョコフォンデュやチョコモンブラン、チョコシフォン、チョコバナナクレープなど、8種類のスイーツを詰めたスイーツのお弁当と、口どけのよいふわふわ生地のショコラシフォンをご用意します。

■ カフェレストラン「リップル」

ケーキプレートやパフェ、ホット・アイスドリンク、スムージーと、様々なショコラ商品をご用意。



ショコラ・ア・ラ・モード ¥1,590



【ホット】
ストロベリー
ショコララッテ
¥880



【アイス】
プレミアム
ショコラドリンク
¥950



【スムージー】
クッキー&ショ
コラスムージー
¥890



【パフェ】
ショコラプリン
パフェ
¥1,200

■ 「ロビーラウンジ」 プレミアムタルト〜ショコラ&イチゴ〜

コーヒー紅茶付き ¥1,700

季節のフルーツを使ったケーキが好評のロビーラウンジ。第6弾となる今季は苺のスイーツが登場します。



■ バー「サンドバンク」

イチゴショコラマティーニ、ユズショコラマティーニ

各¥1,850

毎シーズン人気のフレッシュフルーツを使ったカクテル。
トリュフチョコレートを添えてご用意します。



- 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)