

報道関係各位

平成25年12月19日
㈱ホテルグランヴィア大阪

この機会に少しなつかしい、復刻メニューを！

開業30周年記念レストランフェア

「なつかしのご馳走三昧～ホテルシェフのアレンジ満載～」開催

【期間】 平成26年1月6日(月)～2月28日(金)

【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：五十嵐晃）は、平成26年1月6日（月）から2月28日（金）まで、「開業30周年記念レストランフェア なつかしのご馳走三昧～ホテルシェフのアレンジ満載～」を実施いたします。

このフェアは、開業30周年にちなみ、これまでに流行したメニューをホテルシェフがアレンジした一品や、今ではあまり見られなくなった伝統的な調理法を用いたこだわりの一品などを、和洋中のレストランやバーなどレストラン全10店舗でご用意するものです。



ホテルグランヴィア大阪開業30周年記念レストランフェア 「なつかしのご馳走三昧～ホテルシェフのアレンジ満載～」
カフェレストラン「リップル」

大人のプレート～なつかしのお子様ランチを少し豪華に～ メニュー写真

【フェア詳細】

■フレンチ&イタリアン「フルーヴ」(19階)

ホテルメインダイニングである「フルーヴ」では、
今ではあまり作られなくなった煮込み料理をご用意します。
ランチでは牛テールを、ディナーでは旬の蝦夷鹿を3日間
じっくりと煮込んだこだわりの一品をご堪能いただけます。



赤ワインで3日間じっくりとプレゼした牛テール肉を
原木椎茸と共に

【ランチ】 フルーヴランチ	¥5,000	牛蒡とトリュフのポタージュ ～蟹とカブラ～ 蟹のタルタルとカブラの雪 柑橘風味の氷 ～鱈～ 黒オリーブ風味の鱈と白子 縮みホウレン草添え ～牛テール～ 赤ワインで3日間じっくりとプレゼしたテール肉を原木椎茸と共に デザート、コーヒー
【ディナー】 ムニュー・セゾン	¥11,550	5種類の季節のおもてなし ～蟹とカブラ～ 蟹のタルタルとカブラの雪 柑橘風味の氷 ～原木椎茸～ フォアグラを添えたブリオッシュと椎茸のタルティース ～卵～ 半熟卵にして牛蒡とトリュフ大地の香りのクーリーと共に ～鱈～ 黒オリーブ風味の鱈と白子 縮みホウレン草添え ～蝦夷鹿～ 伝統的な煮込みシヴェ・ド・ロワイヤルをモダン&クラシックに ～お米～ 季節の香りのリゾットをほんの少し デザート、コーヒー

■鉄板焼「季流」(19階)

お肉を「山葵と岩塩」でお召し上がりいただくスタイルを
提案する「季流」。

今フェアでは、鉄板焼のはじまりとされる“すき焼き”を
アレンジした「和牛かぶり肉のやししゃぶすき焼き風」や、
フランス料理の伝統的なメニューを鉄板で仕上げた「帆立
貝のコキューユグラタン」など、クラシックな調理法をア
レンジした新メニューをご用意します。



【ランチ】 シェフランチ (1月メニュー)	¥8,662	寒鯛のカルパッチョ グリーンマスタードのヴィネグレット 和牛かぶり肉のやししゃぶ すき焼き風/季節野菜のスープ 鮫鱈と聖護院蕪のポトフ/季節野菜のサラダ 国内産牛フィレ(80g)又はロース(100g) 白御飯/赤出汁/香の物/特製デザート/コーヒー
【ランチ】 シェフランチ (2月メニュー)	¥17,325	天然鯛と冬野菜のマリネ 帆立貝のコキューユグラタン/季節野菜のスープ 寒鱈のプランチャ カリフラワーのヴルーテ/季節野菜のサラダ 国内産牛フィレ(80g)又はロース(100g) 白御飯/赤出汁/香の物/特製デザート/コーヒー

■日本料理「浮橋」(19階)

ほっこりとしたなつかしさをを感じる釜御飯をご用意。
ご注文いただいてから炊き上げます。また、この時期
の旬の味わいクエ鍋もおすすめの一品です。

彩会席	¥13,860	先付け/椀物/造り/八寸/焼物/強肴/ クエ鍋/蟹を混ぜ込んだ釜御飯/木の実/ 甘味
-----	---------	--



■鮨 明石「菊水」(日本料理「浮橋」内) (19階)

昭和のなつかしい、ボリュームのある太巻きをご用意します。

寿司会席	¥2,500	寿司盛り合わせ/菊水太巻き/にゅうめん/デザート
------	--------	--------------------------



■なにわ食彩「しずく」(19階)

3段の引き出しを開けると、それぞれに色々な料理が。少しずつ多彩な料理が食べられると、特に女性から支持を受け、「しずく」の看板メニューとなっています。毎シーズン変わる小鍋を今季は料理長こだわりの蕎麦出汁でアレンジしています。



【昼食限定】姫御膳	¥1,800	豚の水炊き はりはり鍋/カニ爪変わり揚げ/お造り2種/焼きちらし寿司/風呂吹き大根肉味噌掛け
-----------	--------	--

■中国料理「北京」(19階)

人気メニュー「かに玉の甘酢ソース」を開業30周年記念として復刻。長年にわたり継承し続けている「北京ソース」を使った一品も含めたランチコースです。



レディースランチ コース「楊貴妃」	¥4,620	冷菜盛合せ/フカヒレスープ/大海老の50年継承の北京ソース/点心3種盛合せ/牛肉とイカのオイスターソース/かに玉の甘酢ソース/チャーハン/デザート3種盛合せ/お好みで中国工芸茶
----------------------	--------	--

■パブレストラン「アブ」(19階)

開業30周年を記念した「大感謝祭ランチバイキング」を実施。

平日：¥1,950、土日祝：¥2,250

目の前でホテルシェフが調理する「パフォーマンス料理」がより充実し、平日は2品、土日祝日は3品のメニューをお楽しみいただけます。



牛ロース肉の鉄板焼き

平日	牛ロース肉の鉄板焼	サーモンのパイ包み焼き トマトクリームソース
土日 祝	牛ロース肉の鉄板焼	3種類が入れかわる自家製生地の ピッツア
	揚げたての豚と野菜の天婦羅	



サーモンのパイ包み焼き

また、「野菜とキノコのフリカッセ トリュフ風味」や「魚介類のブイヤベース風」など、ご家庭ではなかなか味わえない、ホテルならではのメニューも登場します。その他、チョコレートファウンテン、焼きたてのクレープなどデザートも食べ放題。またドリンクは、コエンザイムQ10入りのビューティードリンクなどもご用意しています。



野菜とキノコのフリカッセ トリュフ風

■ラウンジ「リバーヘッド」(19階)

女性に人気のスイートポテトをホテル風にアレンジしてご用意します。

スイートポテトセット(コーヒー又は紅茶付き)	¥1,500
------------------------	--------



■バー「サンドバンク」(19階)

ウイスキーベースの古典的なカクテルを、なつかしいスタイルでお召しあがりいただけます。

ジャック オールドファッションド	¥1,850
ウォッカ フルーツファッションド	¥1,850



■カフェレストラン「リップル」(1階)

開業30周年にちなみ、リップル風アレンジしたナポリタンや、1プレートに様々な料理を盛り付けた、大人向けの“お子様ランチ”など、なつかしい復刻メニューをご用意いたします。

王道ナポリタンとオニオンコンソメスープ	¥1,380
大人のプレート～なつかしのお子様ランチを少し豪華に～	¥1,800



■ロビーラウンジ(1階)

苺、マンゴー、無花果、8種のフルーツ、と続くホテル開業30周年を記念した「季節のプレミアムショートケーキ」シリーズの第5弾。

今冬は、ボリューム感のある濃厚な「ティラミス風のショートケーキ」をご用意します。スポンジに入れたエスプレッソのほろ苦さと、マスカルポーネチーズ入りの濃厚クリームとのハーモニーが絶妙な一品です。



ティラミス風のショートケーキセット(コーヒー又は紅茶付き)	¥1,600
-------------------------------	--------

■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 営業企画部 広報担当/高田佳江
 〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
 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
 (株)ホテルグランヴィア大阪 TEL: 06-6344-1235 (代)