

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

シェフが目の前で作るパフォーマンス料理に新メニューが登場。
開業30周年の感謝フェア

「開業30周年記念 大感謝祭ランチバイキング」開催!

【期間】平成26年1月6日(月)～3月31日(月)

【場所】ホテルグランヴィア大阪 19階 パブレストラン「アブ」

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3月31日（月）まで、19階パブレストラン「アブ」において、シェフが目の前で作るパフォーマンス料理など様々な新メニューをご用意する「開業30周年記念 大感謝祭ランチバイキング」を実施します。



■人気のランチバイキングが、開業30周年フェアのラストを飾る、より充実の内容で登場

ホテルグランヴィア大阪では開業30周年を記念し、平成25年4月から平成26年3月まで、1年を通じて、お得な特典やこだわりメニューなどをご用意するレストランフェアを実施しております。このたび、平成26年1月からスタートする「開業30周年記念 大感謝祭ランチバイキング」では、30周年のラストを飾るフェアとして、シェフが目の前で作るパフォーマンスメニューやフリカッセ（クリーム煮）やブイヤベース風といったホテルならではの一品など、より充実した内容をご用意いたします。

■ポイント① シェフが目の前で仕上げる「パフォーマンス料理」が充実

平日は2品、土日祝日は3品のシェフパフォーマンス料理が登場します。

(従来は平日・土日祝共、各1品ずつ)

目の前でホテルシェフが調理する、出来立ての味わいをお楽しみいただけます。

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種が入れ替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



■ポイント② ホテルシェフのこだわり料理

トリュフやバルサミコ風味の一品、時間をかけてつくる煮込み料理など、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6品をご用意いたします。

①	野菜とキノコのフリカッセ トリュフ風味
②	魚介類のブイヤベース風
③	チキンフリット バルサミコ風味 和風タルタルソース
④	イカの衣揚げ 和風あんかけソース
⑤	本日のシェフおすすめ料理 (ビーフシチューなど)
⑥	日替わりパスタ



■ポイント③ 食べやすく、見た目にもきれいな女性にうれしいひと品

小さなガラス食器に盛り付けた、「グラスオードブル」



■ポイント④ 料理だけでなく、スイーツも食べ放題

マシュマロやグリッシーニと共に召し上がっていただくチョコレートファウンテンや、お客様の目の前で焼くクレープも4種のトッピングと共にご用意。

また、6種類のアイスクリーム、ケーキなども食べ放題でお楽しみいただけます。

■ポイント⑤ 女性にうれしいドリンクもご用意

食物繊維入りの「ジャスミン&ウーロン」、コラーゲンをプラスした「ローズ&ハイビスカス」、コエンザイムQ10入り「かりん&ゆず+コエンザイムQ10」など、

女性にうれしい3種のビューティードリンクのほか、コーヒーなども飲み放題です。

<概要>

1. 名 称 開業30周年記念 大感謝祭ランチバイキング
2. 開催期間 平成26年1月6日(月)～3月31日(月)
3. 開催店舗 ホテルグランヴィア大阪 19階 パブレストラン「アブ」
4. 価 格 平日 : 大人1,950円、小学生1,200円、幼児500円
土日祝 : 大人2,250円、小学生1,350円、幼児500円
(いずれも、税金・サービス料込)

■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

パブレストラン「アブ」 TEL: 06-6347-1439