



ホテルグランヴィア大阪

**News Release**

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒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

URL : <http://www.granvia-osaka.jp>

平成26年10月22日

1年の感謝をこめて。ホテルからのお得な“おもてなし”をご用意  
**「2014 ホテルからのおもてなしフェア」実施について**

【期間】平成26年11月1日(土)～12月31日(水)

【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11月1日（土）から12月31日（水）まで、ホテル全レストラン10店舗において、旬の海鮮や野菜、お肉などを使ったメニューを、ホテルからのおもてなしを添えてご用意する「2014 ホテルからのおもてなしフェア」を開催いたします。



「2014ホテルからのおもてなしフェア」  
パブレストラン「アブ」 ランチバイキング写真

【本フェア詳細】

■パブレストラン「アブ」(19階)

ランチバイキング 平日：¥1,980、土日祝：¥2,350

目の前でシェフが調理する「ライブメニュー」が大人気。月替わりで下記のメニューをご用意いたします。

＜おもてなしポイント＞

11月はお肉料理を2種、12月は毎日3種のライブメニューを食べ放題でお楽しみいただけます。



11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ローストビーフ テリヤキソース又はポン酢ソース</li> <li>・ポークソテー 柑橘ジンジャーソース 温泉卵添え (写真上)</li> <li>・400°Cで焼き上げる、いろいろピッツァ(土日祝のみ)</li> </ul>
12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉の鉄板焼き テリヤキソース又はポン酢ソース</li> <li>・パンに詰めたチーズフォンデュ (写真下)</li> <li>・白身魚と野菜の天ぷら</li> </ul>



その他、豚肉のトマトスパイス煮(東南アジア料理)や魚介のトムヤムクン(タイ料理)、白身魚のヴァプール アクアパッツァ風ソース(フランス料理)など、ホテルならではのこだわりメニューも登場。さらに、チョコレートファウンテンやパティシエ特製デザートなど、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。

■フレンチ&イタリアン「フルーヴ」(19階)

「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手がけるコースをご用意。今冬は山ウズラや蝦夷鹿といった野生の鳥獣を使った「ジビエ料理」が登場。旬の食材と共にご堪能いただけます。



【ランチ】 フルーヴランチ	¥5,000	蟹、リンゴ、フヌイユ 柚子のムース/ 野菜のココット トリュフ風味/ 香ばしくムニエルにしたカスベ グルノーブル風/ 仔牛のブランケット モダン&クラシック/デザート/コーヒー
【ディナー】 ムニユ・セゾン	¥12,000	5種のアミューズ/ 蟹、リンゴ、フヌイユ 柚子のムース/ ホッキ貝のナージュ シトロンキャビア添え/ 蝦夷鹿のコンソメ パイ包み焼き/ 香ばしくムニエルにしたカスベ グルノーブル風/ クラシックなムース“ゴディヴォー”を纏わせたベルドロー(山ウズラ)(写真)/ デザート/コーヒー

＜おもてなしポイント＞

上記メニューをお召し上がりのお客様に、シェフ柏木手描きイラスト入りメニューと、オリジナルマカロン・小菓子をプレゼント



■なにわ食彩「しずく」(19階)

3段の引き出しが付いた小箱に少しずつ色々な料理を詰めた、女性に人気の定番メニュー「姫御膳」。人気のあったか小鍋は「ふぐ鍋」をご用意しました。ふぐの唐揚げも入った、豪華な内容です。



【昼食限定】 姫御膳	¥1,900	ふぐ鍋／ふぐ唐揚げ／造り／ 湯葉茶碗蒸し／口取り／ 御飯・香の物
---------------	--------	--



<おもてなしポイント> 通常¥500 の和菓子+コーヒーセットを、¥300 をご用意いたします。

■鉄板焼「季流」(19階)

今冬のコースは、メインのステーキをフィレとロースの食べくらべで用意。それぞれの美味しさをこだわりの「岩塩と本わさび」であっさりと味わっていただけます。フレンチテイストの一品も入った、様々な味わいを楽しんでいただけるコースメニューです。



シェフランチ (11月メニュー)	¥8,900	先付、北海道産帆立貝のマリネと焼雲丹 フランス産フォアグラと長芋のブランチャ トリュフの香り 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(40g)&ロース(50g) 季節野菜のサラダ、白御飯、赤出汁、香物、コーヒー
シェフランチ (12月メニュー)		先付、本鮭のグリルと蕪のマリネ キャヴィア添え フランス産フォアグラのブランチャ 九条葱のリゾット添え 季節野菜のスープ、鱈と白子のブイヤベース トリュフ添え 国内産牛フィレ(40g)&ロース(50g) 季節野菜のサラダ、白御飯、赤出汁、香物、コーヒー

<おもてなしポイント>

コース料理のステーキをフィレとロースの両方をご用意。2種類のお肉の美味しさを食べくらべていただけます。



■日本料理「浮橋」(19階)

カニや海老、鱈やふぐなどを使った会席料理をご用意。ふぐは鍋で、鱈は白子酒粕のクリーム煮でお楽しみいただけます。



彩会席	¥14,500	(11月) 先付／カニ真丈／造り／八寸／ 海老吉野焼／牛すき鍋／食事／デザート (12月) 先付／カニ真丈／造り／八寸／鱈の 白子酒粕クリーム煮／ふぐ鍋／食事／デザート
-----	---------	---

<おもてなしポイント>

熱燗をご注文の方に、瀬戸焼や美濃焼など7種類からお選びいただいたお猪口をご用意いたします。



■中国料理「北京」(19階)

ふかの尾びれや大海老、蟹肉など、豪華なメニューをそろえたランチメニューです。



ランチ 限定 「優雅」	¥7,128	冷菜銘々盛/ ふかの尾びれ(小型)の姿煮 青菜と松茸とともに 大海老の白い北京ソース 野菜添え/ 牛肉と野菜の黒豆ピリ辛炒め/蟹肉の淡雪炒め/ 本日の炒飯 セイロ蒸し/ タピオカ入りココナッツミルク
-------------------	--------	--

＜おもてなしポイント＞ 上記コースを3名以上ご予約いただいた方に、個室を無料をご用意いたします。

■バー「サンドバンク」(19階)

毎シーズン登場するフルーツカクテルが人気のバー。今冬は、苺と洋ナシを使ったカクテルが登場します。



ストロベリーベリーニ ポワールベリーニ	各¥1,850
------------------------	---------



＜おもてなしポイント＞

上記カクテルをご注文の方に、レシピカードをプレゼントいたします。

■ラウンジ「リバーヘッド」(19階)

10種類のスイーツを詰め合わせた「スイーツのお弁当」。チーズケーキやぜんざい、アイスクリーム、ショコラなど和洋さまざまなスイーツを味わえます。

- ・モンブラン ・苺の生プチケーキ ・プチチーズケーキ
- ・小豆ぜんざい ・黒豆きなこのアイスクリーム
- ・柚子フィナンシェ ・フランスヴァローナ社のショコラ等、10種類



スイーツ BENTO	コーヒー又は紅茶付き ¥1,500、単品 ¥1,300
------------	-----------------------------



＜おもてなしポイント＞ 上記商品をご注文の方に、「アッサムティー」をポットをご用意いたします。

■カフェレストラン「リップル」(1階)

大人向けお子様ランチ「大人のプレート」が大人気のリップル。このシリーズに「大人の肉盛りプレート」が登場。「牛肉のステーキ」「牛すじ肉の煮込み」「チキンカツ」「ソーセージ」をワンプレートに盛り付けたもので、牛・豚・鶏のお肉を様々な調理法で仕上げた、お肉好きにはたまらない一品です。



大人の肉盛りプレート	単品 ¥1,980、 コーヒー又は紅茶付き ¥2,280
------------	---------------------------------



<おもてなしポイント>

上記商品をご注文の方に、シェフオリジナルレシピの「りんご酢と野菜のさっぱりジュース」をサービスいたします。

■ロビーラウンジ（1階）

今シーズンの新スイーツとして、フランスヴァローナ社のチョコレートを使った「ベリーいっぱいチョコミルフィーユ」と、6種類のフルーツが入ったタルトが登場します。

ベリーいっぱいのチョコミルフィーユ フルーツタルト	各 ¥1,650（コーヒー 又は紅茶付き）
------------------------------	--------------------------



<おもてなしポイント>

「ベリーいっぱいのチョコミルフィーユ」ご注文の方に、チョコレートソースで書いた文字を添えてご用意いたします。



■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  
 ホテルグランヴィア大阪 TEL: 06-6344-1235 (代)