



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目3番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

平成26年11月12日

創業360年の伝統が詰まった“大阪すし”をご提供
国内外のお客様ニーズにお応えする

寿司「小鯛雀鮓 すし萬」オープン 12月28日まで、オープン記念メニューを発売

【場所】ホテルグランヴィア大阪 19階(レストランフロア)
【オープン日時】平成26年11月21日(金) 11:00

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、19階日本料理「浮橋」内に寿司「小鯛雀鮓 すし萬」を、平成26年11月21日（金）11時にオープンいたします。



寿司「小鯛雀鮓 すし萬」店内

寿司「小鯛雀鮓 すし萬」は、江戸時代・承応2年（1653年）の創業から今年10月で360周年を迎えた老舗寿司店で、特に登録商標「小鯛雀鮓®」でその名を広く知られています。現在、関西を中心に全国で27店舗を展開し、ホテルへの出店はリーガロイヤルホテル、神戸ポートピアホテルに続く3店目で、ターミナルに直結するホテル出店は初となります。

当ホテルでは、直営の日本料理店内に、伝統のある同寿司店を誘致することにより、一層のお客様満足向上を図ると共に、増加する海外ゲスト（※）へのニーズにお応えして参りたいと考えております。（※参考：当ホテル宿泊の海外ゲスト 平成26年上期 対前年比123.1%）

■寿司「小鯛雀鮓 すし萬」特徴

寿司「小鯛雀鮓 すし萬」の特徴は、登録商標である「小鯛雀鮓®（こだいすずめすし）」と「阿奈古®（あなご）すし」、そして「大阪すし」といった“押しすし”にあります。また、「御膳」のほか、強肴や焼き物・椀物などを入れた「すし懐石」、「お持ち帰り」すしなど、ターミナル駅直結のホテルご利用の様々なお客様ニーズに応える、幅広いメニューを取り揃えています。

寿司「小鯛雀鮓 すし萬」を代表するメニューのひとつ、登録商標「小鯛雀鮓®」は、2才（200g）相当の小鯛を3枚におろし、腹開きした身をさらに切り開くことで寿司の半分が白身、もう半分が鯛の美しい皮目が見えるよう仕上げる、丹精込めた一品です。

また、秘伝のタレでとろけるように柔らかく炊き上げた穴子と椎茸を使った登録商標「阿奈古®すし」や、塩や酢で締めることで旨みを引き出し、その美しさから“二寸六分の懐石”とも称される「大阪すし」も本店舗を代表する商品となっています。



小鯛雀鮓®



阿奈古®すし



大阪すし

■寿司「小鯛雀鮨 すし萬」オープン記念メニュー

日本最大級のターミナル駅に直結する当ホテルでの寿司店オープンを記念し、他府県や海外ゲストのニーズにお応えするため、大阪名物「大阪すし」（押しすし）と「江戸前すし」（握りすし）を取り入れた、上方・江戸前のおすしを一度にお楽しみいただけるメニューをご用意いたします。

□昼食限定「古今東西膳」 2,819円（税・サ込） 1日15食限定



寿司「小鯛雀鮨 すし萬」名物の大阪すし（押しすし）と江戸前すし（握りすし）をセットにした御膳です。

- ・小鯛雀鮨® ・柳すし ・阿奈古®すし
- ・小鯛柚子昆布握り
- ・鰯赤かぶ握り
- ・穴子（タレ／塩） ・鮪 ・鯛 ・イカ
- ・先附 ・赤出汁 ・甘味

□夕食限定「すし松花堂 円萬」 4,301円（税・サ込） 1日15食限定



旬の食材を使った料理と、寿司「小鯛雀鮨 すし萬」を代表するおすしをご堪能いただける松花堂です。

- ・押しすし 小鯛雀鮨®・柳すし
- ・握りすし 中トロ ・穴子（タレ／塩）
- ・ミニチラシ 雲丹 ・カニのほぐし身・サーモンいくら ・ねぎトロ
- ・造里 ・焼物 ・炊合 ・茶碗蒸
- ・赤出汁 ・甘味

■「寿司 小鯛雀鮨 すし萬」その他メニュー概要（料金は税金・サービス料込）

商品名	昼食	夕食	料金	メニュー内容
大阪すし	○		2,257円	その美しさから「二寸六分の懐石」と称され、握りすしよりも味が長持ちすることから特に人気の高い商品。お吸物・甘味付
吹き寄せちらし	○	○	2,376円	煮穴子や湯通した海老、イカなどを使った、すし萬伝統のちらしすし。先附・お吸物・甘味付
半貫握り「翁」	○		3,564円	通常の2分の1の大きさに仕上げた、ひと口サイズの握りすし12貫をお楽しみいただけます。小鉢・赤出汁・甘味付
海のちらし	○	○	3,802円	中トロや雲丹、イクラなどを含めた12種類の色鮮やかな海の幸を一度にお楽しみいただけるちらしすし。赤出汁・甘味付
すし萬握りすし膳	○	○	4,752円	握りすしで特に人気のある、中トロやまぐろなどを盛り合わせたすし膳。先附・赤出汁・甘味付
料理長おすすめにぎり	○	○	5,940円	料理長が選び抜いた季節の食材でつくる握りすしや炙りすしなど、様々な味わいをお楽しみいただけるメニュー。先附・赤出汁・甘味付

大阪すしコース	○	7,128 円	すし萬名物「小鯛雀鮓®」や「阿奈古®すし」など4種の押しすしと共に、八寸など季節の料理をお楽しみいただけるコース。お吸物・甘味付
おもてなしコース	○	9,979 円	旬のおすしや椀物や焼物など、お酒によく合う料理をコース仕立てでご用意。留椀・甘味付
おまかせ握りコース	○	11,880 円	握りすしや旬のお造りなど、すし萬伝統の技を受け継いだ職人によるすし懐石。赤出汁・甘味付

<テイクアウト> (料金は税金込)

小鯛雀鮓 4貫	1,944 円	小鯛雀鮓 8貫	3,888 円
よこほり 4貫	1,890 円	よこほり 8貫	3,780 円
柳すし 4貫	1,458 円	柳すし 8貫	2,916 円
阿奈古すし 4貫	972 円	阿奈古すし 8貫	1,944 円
宇の丸 4貫	972 円	宇の丸 8貫	1,944 円
いそ巻 4貫	756 円	いそ巻 8貫	1,512 円
特製巻	1,080 円	阿奈古巻	2,160 円

※テイクアウトについては、準備出来次第 数種を販売予定

■寿司「小鯛雀鮓 すし萬」店舗概要

1. 営業面積 66.1㎡
2. 席数 カウンター14席 (別途テーブル席、座敷等もご利用可能)
3. オープン日時 平成26年11月21日(金) 午前11:00～
11月12日(水) より予約受付開始
4. 営業時間 昼食：(日～金) 11:00～15:00 (ラストオーダー 14:00)
(土・日・祝日) 11:00～15:30 (ラストオーダー 14:30)
夕食：17:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)
※12月29日(月)～2月2日(月)の期間、毎週月曜定休
5. 価格帯 昼食：2,257～5,940円、夕食：2,376～11,880円

■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
 〒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

■一般の方からのお問い合わせ先
 「寿司 小鯛雀鮓 すし萬」 TEL: 06-6448-6435