



平成29年6月14日

「隠岐牛」「石見ポーク」「大山どり」など、山陰の食の魅力を味わえる  
レストランフェア「ご当地便り～島根・鳥取から季節をお届け」開催

【期間】平成29年7月1日(土)～8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

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29年7月1日（土）から8月31日（木）の期間、1・19階レストランにおいて、JR西日本の「トワイライトエクスプレス瑞風」運行開始などで今注目の山陰地方「島根・鳥取」両県にスポットを当てたレストランフェア「ご当地便り～島根・鳥取から季節をお届け」を開催します。隠岐牛や石見ポーク、大山どりなど、2県の食材を使った様々な和洋のメニューをお楽しみいただけます。

メニュー詳細は以下の通りです。（赤字が島根・鳥取の食材使用メニュー）

◆【隠岐牛・サザエを使ったフレンチコース】フレンチレストラン「フルーヴ」(19階)

良質な肉質の「隠岐牛」を赤ワインで煮込み、爽やかなオレンジの香りを纏わせたメインディッシュ(写真上)や、マスカルポーネチーズでクリーミーに仕上げた島根県産「サザエ」の冷製パスタ(写真左下)などを召し上がっていただけるフレンチコース。

皿の上を泳いでいるかのように盛り付けた旬の鮎は、水滴をイメージしたソースと共に召し上がりいただけます(写真右下)。

フルーヴランチ 6,000円

- ・食前のお楽しみ
- ・島根県産「サザエ」の冷たいカッペリーニ 肝とサフラン風味 (写真左下)
- ・鱧のポトフ コブミカの香り
- ・鮎のファルシ キュウリと大葉のブルーテ(写真右下)
- ・島根県産隠岐牛のプロヴァンス風煮込み(写真上)
- ・デザート2品 食後のお飲み物



◆ハーブ配合の飼料で育てられた鳥根県産「ふかわのハーブ鶏」を味わえる、ランチバイキング  
【スカイダイニング「アブ」(19階)】

約40品目のメニューが味わえるランチバイキングが人気の同店。  
シェフが目の前で仕上げるライブメニュー「牛ロース肉のステーキ」  
(写真上)の他、鳥根県産「ふかわのハーブ鶏モモ肉とゴロゴロ野菜」  
(写真下)「ふかわのハーブ鶏むね肉のソテー 粒マスタードソース」  
が新登場。

オリジナルのディップなどで自分好みに仕上げられるサラダバーや  
デザートコーナーなどと合わせて食べ放題でお楽しみいただけます。

**ランチバイキング 平日:大人2, 480円、土・日・祝:大人 2, 980円**

●その他バイキングメニュー

- ・彩り野菜のテリーヌ
- ・とうもろこしのババロア
- ・白身魚とアサリの  
ブイヤベース風
- ・カラフル野菜のイタリアンマリネ
- ・イカとジャガイモの  
ケイジャン風ソテー
- ・牛スジ煮込みのアブカレー
- ・牛肉と野菜の  
ブイヨン仕立て
- ・ケーキ
- ・焼き立てクレープなど



◆A4ランクの鳥取和牛など、豪華な食材をご用意 【鉄板焼「季流」(19階)】

ディナーでは、A4ランクの黒毛和種ブランド「鳥取和牛」をご用意。  
他に、ファンのお客様も多いリゾットは「鳥取県産大山どり」と枝豆で  
仕上げ、山椒を加えて夏らしい味わいに(写真中)。また、鳥取県産  
剣先イカは、ハーブや紫蘇を合わせ、トマトベースのさっぱりとしたガ  
スパチョに仕上げました(写真下)。  
片面を炙り香ばしさを引き出した牛肉のお寿司など、こだわりのメ  
ニューも合わせてご堪能いただけます。

**季(こよみ) ランチ8, 800円、ディナー17, 500円**

(7月 季ランチメニュー)

- ・先付 ご挨拶の一皿
- ・冷前菜 鱧と焼き茄子 紫蘇のジュレとバルサミソース
- ・温前菜 **鳥取県産大山どりと枝豆のリゾット(写真中)**
- ・スープ 季節のスープ
- ・魚料理 太刀魚とシトロムムースのルーロー
- ・肉料理 国内産牛フィレ又は ロース
- ・季節野菜のサラダ
- ・御飯
- ・赤出汁
- ・香の物
- ・デザート盛合せ
- ・食後のお飲み物

(8月 季ランチメニュー)

- ・先付 ご挨拶の一皿
- ・冷前菜 **鳥取県産剣先イカの炙りとガスパチョ(写真下)**
- ・温前菜 牛かぶり肉の炙り寿司
- ・スープ 季節のスープ
- ・魚料理 マナガツオのムニエル
- ・肉料理 国内産牛フィレ又はロース
- ・季節野菜のサラダ
- ・御飯
- ・赤出汁
- ・香の物
- ・デザート盛合せ
- ・食後のお飲み物

※ディナーは、上記メニューから国内産牛を鳥取和牛(ロースのみ)  
に変更し、活鮎の鉄板焼きを加えてご用意します



◆鳥取県産「石見ポークのしゃぶしゃぶ」などをご用意。【日本料理「浮橋」(19階)】

甘みを感じる石見ポークのしゃぶしゃぶや、島根県産イカのお造りなどをご用意したランチメニュー。しゃぶしゃぶは、アクセントのある柚子胡椒やさっぱりとした名荷と共にお召し上がりいただけます。鮎の塩焼きやトウモロコシの葛豆腐などもご用意した、夏御膳です。



**浮橋膳(ランチ限定) 6,000円**

- ・先付 季節物 ・椀物 玉蜀黍葛豆腐
- ・造り 島根県産イカのお造り 他二種の盛合せ
- ・八寸 季節の口取り ・焼物 鮎の塩焼き
- ・温物 島根県産石見ポークのしゃぶしゃぶ ・素麺 ・デザート

◆8種のネタで味わう島根県の郷土料理「箱ずし」とにぎりずしのセット【すし萬(19階)】

**旬の味覚膳(ランチ限定) 3,600円**

- ・先付 季節のサラダ ・造り 二種盛り ・箱ずし 鰻、鱧、雲丹、イクラ
- ・にぎりずし 鱈、穴子、カンパチ、マグロ ・赤出汁 ・デザート



◆鳥取食材を使った人気ランチ「姫御膳」【なにわ食彩「しずく」(19階)】

三段重と小鍋のセットで女性から多くの支持をいただく人気のランチ。小鍋には鳥取県産レンコ鯛を使い、様々な料理を味わえる三段重には鳥取県産とりにこ豚の一口カツを盛り付けました。

**海の幸の姫御膳(ランチ限定) 2,000円**

- ・鳥取県産レンコ鯛の小鍋 ・[三段重]季節の口取り、鳥取県産とりにこ豚の一口カツ、冷製の野菜の焼き合わせ お造り三種盛り
- ・御飯 ・香の物



◆【カフェレストラン「リップル」(1階)】

“大人向けお子様ランチ”がコンセプトの「大人のカフェプレート」。  
牛肉・豚肉、鶏肉を一度に味わえる、“お肉プレート”が登場。豚肉や鶏肉は鳥取県産の食材を使用しています。

**大人のプレート～肉×肉×肉 夏のスタミナメニュー～ 1,980円**

- ・鳥取県産大山豚のカツレットマト&チーズソース
- ・鳥取県産大山どりのスパイシーグリル レモンカルチェ添え
- ・自家製ハンバーグ ハッシュドビーフソース ・自家製ポテトサラダ
- ・彩り野菜を添えたバターライス ・かぼちゃのひとくちスープ ・サラダメランジェ



- 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)