



News Release

平成29年4月21日

「キンモクセイの香りをまとったイベリコ豚」や、「1日6食限定・活鮑&最高ランク和牛のランチ」など 初夏の新メニュー発売

【販売期間】平成29年5月1日(月)～6月30日(金)

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、5月1日(月)～6月30日(金)まで、1・19階のホテルレストランで初夏の新メニューを発売します。
※金額は全て税金・サービス料込み、提供最終時間はラストオーダー)

■ 1日6食限定。活鮑と最高ランクの極上黒毛和牛コース

「贅沢ランチ」10,000円

販売店舗:19階鉄板焼「季流」

提供時間:11:30～14:30

レモンバターソースで味わう、新鮮な「活鮑の鉄板焼」やA5ランクの極上黒毛和牛、季節野菜の鉄板焼などをコースにした贅沢ランチです。



■ ホテルシェフの繊細な技。フォトジェニックなアートサラダ

「ムニユ・マルシェ」(ディナー限定) 8,000円

販売店舗:19階フレンチレストラン「フルーヴ」

提供時間:17:00～20:30

一皿に様々な魚介や野菜を彩った「サラダセゾン」や「高知県宿毛産 鮮魚の料理(又は長州どりとモリーユ茸のフリカッセ)」などを味わっていただけるコース。色とりどりの野菜や魚介類をあしらった一皿は、味わいはもちろん、目でも楽しめる一品です。



■ 「キンモクセイの香り」のイベリコ豚を蒸しパンに挟んで

「雅コース」(ディナー限定) 8,000円

販売店舗:19階中国料理「北京」

提供時間:17:00～21:00

ふかひれ手びれの姿煮、大海老の北京ソース、鮑のクリーム煮と、豪華な食材を堪能いただけるコース料理。

他に、以前提供しお客様に好評だった、蒸しパンにはさんで食べる「金木屋の香りのイベリコ豚ベーコン」が再び登場します。



■ 人気「姫御膳」がリニューアル

「牛すき鍋の姫御膳」(昼食限定) 2,480 円

販売店舗：19 階なにわ食彩「しずく」

提供時間：11:00～14:00 (土日祝～14:30)

三段の小引き出しに、焼き合わせやお造りなどが入った、女性向けの人気メニュー「姫御膳」がさらに「牛すき鍋」を加えてバージョンアップ。デザートもついた、お得な内容です。



■ ランチバイキングに、初夏の新メニューが登場

「ランチバイキング」大人平日 2,480 円、土日祝 2,980 円

※他に小学生、幼児料金有

販売店舗：19 階スカイダイニング「アブ」

提供時間：11:00～15:00 ※90 分制

人気のライブメニューに「牛肉の鉄板焼き」が登場。ほかに、スパイスが食欲をそそる「スパイシーチキンとカレー風味のクスクス」やブイオンをきかせたホテルらしい味わいの「プティポワフランセーズと白身魚のヴァプール」、お肉の旨味を味わえる「牛肉とお野菜のブイオン仕立て」などをご用意。店内で焼き上げるワッフルなどのデザートコーナーも食べ放題でお楽しみいただけます。



■ お酒好きの方に。「左利きセット」

酒肴セット「左利き」 5,000 円

販売店舗：19 階なにわ食彩「しずく」

提供時間：17:00～21:30

お酒の好きな方をさす「左利き」にちなみ、人気の単品メニュー 2 品と飲み放題をセットにしたセット「左利き」が新登場です。単品料理は、お造りや出汁巻き卵、おでん、天婦羅盛り合わせなど、10 品からお選びいただけます。



- このリリースに関するお問い合わせ先
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)