



News Release

平成29年2月24日

フレンチの前菜メニューや大人向けお子様ランチ、寿司プレート
少しずつ様々なおいしさを味わえる

春のワンプレートメニュー

【販売期間】平成29年3月1日(水)～4月30日(日)

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、3月1日（水）～4月30日（日）まで、春の食材を使った様々な料理を一皿に盛り付けた、和洋のワンプレートメニューを発売します。

詳細は、以下の通りです。（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）

■フランス料理ディナーメニューより“春を感じる一皿”

販売店舗：19階フレンチレストラン「フルーヴ」

商品名：フルーヴディナー

提供時間：17:00～20:30

料 金：ディナーコース お一人様 13,000円（会員ご入会で 11,050円）

ディナーコースの前菜として、春の一皿「プランタニエール～春の芽吹き野菜と魚介類～」をご用意。

ふきのとうやごごみ、ウルイといった山菜と蛍烏賊や白魚、鯛やサヨリなどの魚介類を美しく彩りました。（内容は日替わり）揚げる、茹でる、和えるなど様々な調理法で仕上げた色とりどりの料理をお楽しみいただける一品。また、中央に添えた大葉のクスクスと共に味わっていただくと、味の変化も楽しめます。山菜の苦味や魚介類のフレッシュ感など、春を感じる一皿です。



■“大人のお子様ランチ”がテーマのワンプレートメニュー

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

商品名：大人のカフェプレート

提供時間：11:00～21:00

料 金：2,280円（コーヒー又は紅茶付き）
（会員ご入会で1,938円）

大人向けのお子様ランチをテーマにした、人気のワンプレート。今春は、ビーフステーキピラフ、春野菜を添えた洋風ハンバーグ、エビフライなどをご用意。男性にも支持をいただく一品です。



■江戸時代創業の寿司店が手がける「寿司プレート」

販売店舗：19階小鯛雀鮨「すし萬」

商品名：旬の味覚膳

提供時間：平日 11:00～14:00、土日祝～14:30

料 金：3,600円（会員ご入会で3,060円）

江戸時代創業の「すし萬」登録商標の押しすし「小鯛雀鮨」や鯛・筍・初鰹・菜の花昆布締め・蛍烏賊のにぎり、鯛の煮ごりなどをワンプレートスタイルをご用意します。



- 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）