



平成29年8月30日

ココロ踊るおいしいもの。一度は食べたいホテル味。
秋のごちそう「松茸」「牛肉」「秋魚」フェア

【期間】平成29年9月1日(金)～10月31日(火)
【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9月1日（金）から10月31日（火）の期間、1・19階レストランにおいて、和洋中の各店が松茸や牛肉、旬の秋魚を使ったメニューをご用意する、「一度は食べたいホテル味。秋のごちそう“松茸・牛肉・秋魚”フェア」を実施いたします。

各レストランの詳細は以下の通りです。

◆【松茸&牛肉&鰹・・・秋のおいしさかけ合わせ】

鉄板焼「季流」(19階)

鉄板で焼き上げた「松茸と鰹」のポトフや、昨秋も好評いただいた「戻り鰹」をビーツ入りの赤いソースで召し上がっていただける冷前菜、さらにA4ランクの牛肉をご堪能いただける、豪華な秋のコース。



季(こよみ)ランチ 8,800円

・(9月メニュー)

- ・冷前菜 間八のマリネ 生姜と柚子の香り
- ・温前菜 鱧と松茸 冬瓜のポトフ
- ・スープ 季節のスープ
- ・魚料理 ニューージーランド産 キングサーモンのブランチャ シャンパンソース
- ・肉料理 国内産牛フィレステーキ又は ロース など

・(10月メニュー)

- ・冷前菜 戻り鰹の炙り焼き ベトラージュのサラダとグリーンマスタードソース
- ・温前菜 北海道産帆立貝とトリュフのリゾット 茸添え
- ・スープ 季節のスープ
- ・魚料理 紅葉鯛のブランチャ ソースノルマンディー
- ・肉料理 国内産牛フィレステーキ又は ロース など

※ディナー(17,500円)は、上記メニューから国内産牛を特選黒毛和牛に、
9月:活鮑のバター焼き、10月:活オマール海老のブランチャを加えてご用意します

◆美味なる魚・キングサーモンなどを使った、芸術的フレンチ。【フレンチレストラン「フルーヴ」(19階)】

鮭の中でも脂がのり美味とされる「キングサーモン」や松茸、茸や鴨、牛肉やキャビア、フルーツやスパイスなど、様々な食材のおいしさを詰め込んだフレンチコース。キングサーモンは藁で炙り、香りと共に提供するなど、一皿ずつ手の込んだメニューをご用意します。

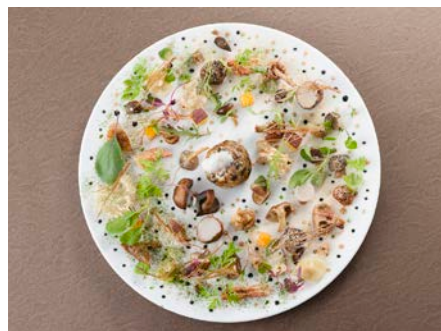
フルーヴランチ 6,000円、ディナー13,000円

(フルーヴランチ)

- ・食前のお楽しみ
- ・牛肉のタルタル風 ウニとコンソメジュレ
- ・茸のフォレスティエール風
- ・藁の香りを纏わせたキングサーモン
- ・鴨のローストとトゥルト 無花果風味の赤ワインソース
- ・デザート ・食後のお飲み物

(フルーヴディナー)

- ・食前のお楽しみ
- ・牛肉のタルタル風 ウニとコンソメジュレ
- ・茸のフォレスティエール風
- ・松茸のタルト ・藁の香りを纏わせたキングサーモン
- ・鴨のローストとトゥルト 無花果風味の赤ワインソース
- ・デザート ・食後のお飲み物



◆牛肉の鉄板焼きやカツオ、紅鮭などを使った秋メニューが食べ放題【スカイダイニング「アブ」(19階)】

ランチバイキング 平日:大人2,480円、土・日・祝:大人 2,980円

今秋は、トリュフ塩などでお楽しみいただける「牛肉の鉄板焼き」の他、「カツオのカルパッチョ」「紅鮭と赤玉葱のマリネサラダ」「牛肉と根菜の煮込み」など約40品目のメニューが登場。

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。



◆鯛と松茸、秋刀魚と鰹・おいしいものをかけ合わせた旬会席。【日本料理「浮橋」(19階)】

松茸に鯛の上身を巻き、魚の旨味と松茸の香りを楽しめる天婦羅など、旬の味わいを堪能いただける会席料理。

旬彩(ランチ限定) 4,650円

- ・先付 季節物 ・椀物 菊花真丈
- ・造り 秋刀魚、鰹の二種盛り
- ・台の物 松茸の鯛身巻き天婦羅、季節の口取り ・食事 ・デザート



◆手毬すしも巻き寿司も。まるいお寿司が並ぶ限定ランチ【すし萬(19階)】

女性に人気の手毬すしを6種のネタでご用意。塩や生姜醤油などをトッピングし、そのまま美味しく召し上がっていただけます。巻き寿司やミニウニ丼まで、「まる」にこだわったメニューです。

まるかご(ランチ限定) 3,600円

- ・先付 季節物
- ・寿司 六種の手毬すし(秋刀魚、ホタテ、サーモン、マグロ、鯛、穴子)
- ・巻き寿司 海鮮うら巻き、細巻 ・ミニウニ丼
- ・茶碗蒸し ・赤出汁 ・栗ようかん



◆土瓶蒸しが入った「壹の箱」と市松模様のような「貳の箱」。美味しさがつまった、1日25食限定ランチ
【なにわ食彩「しづく」(19階)】

鰹と海老の土瓶蒸しが入った豪華なランチ。
少しずつ様々なおいしさをお楽しみいただけます

かをり箱～旬を愉しむ～(ランチ限定) 2,500円

【壹の箱】鰹と海老の土瓶蒸し、鶏玄米揚げ
【貳の箱】お造り三種、樹四種(法連草胡麻和え、モロヘイヤ浸し
ポテトサラダ、プチケーキ)
【食事】ゆかり御飯



◆年間1万食の人気メニュー「オムライス」など、おいしいものを少しずつ
【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」。
ローストビーフをのせたオムライス、カリカリのバケットと共に味わう
秋鮭のムニエルなどを味わえる、豪華なワンプレートメニュー

大人のカフェプレート～肉×秋魚～ 1,980円

- ・自慢のとろとろオムライス デミグラスソース
- ・自家製まっこりハンバーグ キノコトマトソース
- ・秋鮭ムニエル カリカリバケット添え 2種のソースで
- ・一口かぼちゃスープ ・サツマイモと茄子の熱々ミートソースグラタン
- ・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)