



平成29年7月26日

グラスの底から渦を巻いて湧き上がる「トルネード・ディスペンサー」で注ぐビールや  
お酒に合うメニューが、食べ放題&飲み放題

## レストラン「ビアホール」開催について

【日時】平成29年7月24日(月)～9月7日(木) 17:30～20:30

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24日（月）～9月7日（木）の期間、19階スカイダイニング「アブ」において、夏におすすめの料理や生ビールを食べ放題&飲み放題でお楽しみいただける「ビアホール」を実施いたします。

お料理は「骨付き鶏もも肉のロティエ」や「チョリソーソーセージ&ポテト」といったお酒に合うメニューから、「白身魚とアサリのブイヤベース風」「野菜のジュレ寄せテリーヌ」といったホテルならではの一品まで多彩なメニューを食べ放題でお楽しみいただけます。他にも、オリジナルのディップソースやドレッシングで好みのサラダを作るサラダバーやデザートコーナーも揃えており、様々な年代層が集うグループでのご利用にもお喜びいただける内容です。

また、ドリンクについては、グラスの底から渦を巻いて湧き上がる「トルネード・ディスペンサー」で注ぐスーパードライや、大きな鉢の焼酎を皆で酌み交わす「バチ割りスタイル」をご用意する焼酎のほか、黒ビール、ビアカクテルなど20種以上を飲み放題にてお楽しみいただけます。

ビアホールに関する詳細は以下の通りです。



1. フェア名 スカイダイニング「アブ」 ビアホール
2. 日 時 平成29年7月24日（月）～9月7日（木）  
17:30～20:30（ラストオーダー）  
※8/12（土）、8/14（月）は除外日となります。  
※ご利用時間は2時間までとさせていただきます。  
※予約状況により中止になる場合がございます。
3. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 19階スカイダイニング「アブ」
4. 価 格 食べ放題&飲み放題 4,980円（税金、サービス料込）  
食べ放題のみ 3,500円（税金、サービス料込）

5. メニュー
- ・骨付き鶏もも肉のロティー
  - ・豆アジのフリット カレー風味
  - ・白身魚とアサリのブイヤベース風
  - ・牛肉とお野菜のブイヨン仕立て
  - ・赤イカとジャガイモのケイジャン風ソテー
  - ・チョリソーソーセージ&ポテト
  - ・鶏もも肉とお野菜のアンチョビソース
  - ・ゴロゴロ野菜のアブカレー
  - ・夏野菜のジュレ寄せテリーヌ
  - ・とうもろこしババロワ
  - ・鶏むね肉とオリーブのサラダ仕立て など



6. お飲み物
- ・「トルネード・ディスペンサー」で注ぐアサヒスーパードライ
  - ・アサヒスーパードライブラック（黒ビール）
  - ・バス・ペールエール
  - ・レーベンプロイ

#### ビアカクテル

- ・シャンディガフ
- ・レッドアイ
- ・パナシェ
- ・メロンビアー
- ・マンゴービアー
- ・ピーチビアー
- ・パッションフルーツビアー
- ・カルピスビアー
- ・カシスビアー
- ・ミントビアー



#### 焼酎

- ・麦焼酎 やんや（ロック/水割り）
- ・芋焼酎 とうと（ロック/水割り）

#### 酎ハイ

- ・レモン
- ・ライム
- ・カルピス
- ・マンゴー
- ・ピーチ
- ・ハイボール
- ・ウイスキー（ロック/水割り）
- ・ワイン（赤/白）
- ・サングリア
- ・カクテル
- ・ソフトドリンク

#### ■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 広報担当/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 スカイダイニング「アブ」  
 TEL：06-6347-1439