



2017年12月27日

ホテル開業35周年記念 レストランフェア。お得な特典もご用意

「カニ×牛肉×マグロフェア」開催

【期間】 2018年1月9日(火)～2月28日(水)

【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、おかげさまで2018年5月に開業35周年を迎えます。これを記念し、1月から開業35周年Yearとして、12月までの1年間、宿泊・宴会場・レストランにおいて特別商品を発売します。

レストランでは、1月9日（火）～2月28日（水）まで、「カニ・牛肉・マグロ」の豪華食材を使ったメニューを、35周年記念の特典付きでご用意するフェアを実施します。

各レストランの詳細は以下の通りです。（※料金は全て税金・サービス料込）

【フレンチレストラン「フルーヴ」(19階)】

3種の蟹料理を一度に味わえる蟹づくしの一皿や、柔らかい肉質をもつ山口県産無角和牛のグリエ、表面をカリッと仕上げたマグロに生ハムと昆布のジュレを合わせた一品など、カニ・牛肉・マグロの“トリプルメイン”を味わえる特別コースをご用意します。

フルーヴランチ 6,000円／フルーヴディナー 13,000円

フルーヴディナーメニュー

- ・食前のお楽しみ
- ・**マグロのバスク風ピペラードのアイスクリーム**
マグロと生ハムのジュレ
- ・白子のムニエルとブランダードのガレット トリュフの香り
- ・**山口県産無角和牛のグリエ**
- ・**蟹と卵 ビスクソースと蟹のパイ包み焼きシヨロンソース**
- ・平スズキ 根菜のエチューベ
- ・和牛テール肉の赤ワイン煮 仲さんの原木椎茸
- ・デザート・食後のお飲み物



<開業35周年特典>

フルーヴディナー予約限定
ソムリエがセレクトした「ワイン6種の飲み比べセット」
通常 6,000円 を 35周年特別価格「3,500円」でご用意



【鉄板焼「季流」(19階)】

牛肉の美味しさをご堪能いただけ、海外のゲストからも人気の鉄板焼。ズワイ蟹を使った前菜は、カリフラワーのふわふわとしたムースと合わせ、柚子の香りをきかせたフレンチテイストの一品です。鉄板焼とフレンチを融合させた、豪華なコースをお楽しみいただけます。

季(こよみ)ランチ 8,800円/季ディナー 17,500円

(1月メニュー)

- ・先付 ご挨拶の一皿
- ・冷前菜 ズワイ蟹とカリフラワーのムース 柚子の香り
- ・温前菜 牛ロース肉の焼きしゃぶ すき焼き風
- ・スープ 季節のスープ
- ・魚料理 天然鯛ととろ湯葉の紙鍋
- ・肉料理 国内産牛フィレステーキ(80g) 又は 国内産牛ロースステーキ(100g)
- ・サラダ 季節野菜のサラダ
- ・御食事 御飯(ディナーは蟹雑炊)・赤出汁・香の物
- ・デザート盛合せ ・コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

ディナーは、国内産牛を特選黒毛和牛に変え、
「活オマール海老の鉄板焼 カフェド パリ風」を加えご用意します。



<開業35周年特典>ディナー予約限定

活け物メニューを「オマール海老・鮑・伊勢海老」からお選びいただけます。

※2日前までの要予約 ※オマール海老・伊勢海老は、2名単位での注文となります

【スカイダイニング「アブ」(19階)】

ランチバイキング 大人平日 2,480円/土・日・祝 2,980円

約40種の料理やデザートをご用意する人気のランチバイキング。

今冬は、カニ・牛肉・マグロフェアに合わせて、「牛肉のデミグラス煮込み」や「蟹パスタ」が登場。ライブメニューは、トリュフ塩など5種類の味わいでお召し上がりいただける「牛肉の鉄板焼」をご用意します。さらに、「苺のチョコレートファウンテン」をはじめとした苺スイーツも食べ放題でお楽しみいただけます。



<開業35周年ランチバイキング特典>

オプションのアラカルトメニューとして「トゲズワイ蟹の蒸焼き」(1皿 1,000円)をご用意



<開業35周年ディナー特典>

人気のアラカルトメニュー「ビステッカ」(300g)を
⇒350gに増量 & 300円オフの「3,500円」でご用意



【日本料理「浮橋」(19階)】

ランチ限定「浮橋膳」 6,000円

鮪のお造り、牛肉のすき煮鍋や蟹御飯がおすすめのランチ御膳。蟹御飯には、蟹の旨みたっぷりの出汁とふかひれを入れた餡をかけてご用意します。



- ・先付 かぶらの含め煮 フカヒレ館かけ
- ・八寸 季節の口取り
- ・焼物 ぶり柚香焼き ・椀物 はまぐり真丈
- ・温物 牛すき煮鍋 ・造り 鮪、鯛、烏賊
- ・食事 蟹御飯 香の物 止椀 ・デザート

<開業35周年特典>

浮橋膳をお召し上がりの方に、コーヒーをサービス

ディナー限定「彩会席」15,000円

脂ののった本マグロの握りすしや、牛ロースの炙り焼きなど、先付から締めの一品までこだわった、35周年記念の会席料理です。

- ・先付 かに絹田巻き ・椀物 かぶら餅 焼目甘鯛
- ・造り 三種盛り ・八寸 季節の口取り
- ・焼物 和牛ロース炙り焼き ・揚物 子持昆布の天婦羅
- ・食事 本まぐろの握りすし 止椀
- ・デザート



【なにわ食彩「しづく」(19階)】

ランチ限定「食彩会席」3,000円

焼いた鮪と葱の出汁で味わうねぎま鍋や、蟹の天婦羅、牛しぐれ煮御飯をご用意した、ランチミニ会席です。

- ・先付 雪見豆腐 ・前菜 季節の口取り
- ・造り 鯛、烏賊 ・温物 ねぎま鍋
- ・揚物 蟹の天婦羅 ・食事 牛しぐれ煮御飯
- ・デザート



夕食 単品メニュー

- ・「牛ロース肉のウニしゃぶ」 2,400円
干しエビやウニをとかした美味出汁と、牛肉のハーモニを楽しめる豪華なひと品
- ・「蟹しゃぶ」 1,600円
蟹みそなどを使った、コクのある出汁で味わえる、贅沢なしゃぶしゃぶです
- ・「鮪の串カツ」 1,200円
マグロとイカの串カツを、オリジナルソースでお楽しみいただけます



【寿司「すし萬」(19階・浮橋内)】

江戸時代創業・すし萬人気 No.1 ランチが、マグロのお造りやカニのにぎり、カニ身を使ったあたたかい茶碗蒸しなどをご堪能いただける新メニューで登場。開業 35 周年を記念し、特別価格をご用意いたします。

旬の味覚膳 3,500円

- ・先付 季節物
- ・造り 鮪、アオリイカ
- ・にぎり 鮪、蟹、河豚、海老、鰯、サーモン、玉子
- ・温物 蟹身あんかけ茶碗蒸し



<開業35周年特典>

一番人気のランチを35周年にちなみ、500円オフの3,500円でご用意。

【中国料理「北京」(19階)】

「カニ・牛肉・マグロ」を使った特別コース。肉厚のふか胸びれの姿煮込みや蟹の爪フライ、牛フィレ肉の炒めなどをお楽しみいただけます。

優雅コース 7,000円

- ・季節冷菜四種姿盛り ・大海老の淡雪炒め
- ・ふか胸びれ姿煮込み 蟹肉添え
- ・蟹の爪フライ 海老煎餅添え
- ・牛フィレと野菜の炒め 巣籠り仕立て
- ・白身魚のピリ辛炒め ・野菜のおこげ
- ・デザート2種



【カフェレストラン「リップル」(1階)】

1皿に様々な料理を盛り付けた、「大人向けお子様ランチ」がコンセプトの「大人のプレート」が、カニ×牛肉×マグロバージョンで登場。ハッシュドビーフソースをかけた「オムライス」や、キハダマグロのカルパッチョなど、様々なおいしさを詰め込みました。

大人のプレート～カニ×牛肉×マグロ～ 2,080円

- ・和風カニ餡かけオムライス
- ・自家製ほっこりハンバーグ ハッシュドビーフソース
- ・揚げたてカニ爪フライ ケチャップソース
- ・キハダマグロのカルパッチョ
- ・豆とオクラのサラダ仕立て ・サラダメランジェ



<開業35周年特典>

デザートとして、ミニソフトクリームをプレゼント

【スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」(ルクア10階・ホテル直営)】

カニのパエリアや、大阪ソウルフードをスペイン風にアレンジしたバルメニューをご用意(ディナー限定)。エビや貝類などの旨みに加え、カニの美味しさをプラスした「パエリア」や、どて焼き風に仕上げた「牛スジのビール煮込み」など、シェフこだわりの一品をお楽しみください。



- ・カニのパエリア 2,600円
- ・牛スジのビール煮込み～どて焼き風～ 750円
- ・マグロのチーズ挟み揚げ～串カツ風～ 630円



■このリリースに関するお問い合わせ先
株式会社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)