



2018年2月23日

開業35周年に合わせ、「3」「5」にちなんだお得な特典もご用意

## 開業35周年記念 レストラン「春のお祝いフェア」開催

【期間】 2018年3月1日(木)～4月30日(月)

【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、おかげさまで本年、開業35周年を迎えます。これを記念し、3月1日（木）から4月30日（月）まで1・19階レストランにおいて、進学やご結婚など慶びの席を演出するメニューを35周年記念の特典付きでご用意する「春のお祝いフェア」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）

### 【なにわ食彩「しずく」(19階)】

#### 3月ランチ限定「姫御膳」2,200円

桜色の魚のすり身と桜葉を使った信田巻きなどを詰めた「桜の重」、色とりどりの巻きずしを詰めた「寿司の重」、新鮮な味わいをお楽しみいただける「造りの重」。各重を3段の引き出しに盛り付けました。一段ずつ開けるたびに広がる美味しさをご堪能ください。人気の小鍋は「豆乳の寄せ鍋」をご用意します。

- ・三段重 「桜の重」:桜信田巻き、「造りの重」:造り二種盛り  
「寿司の重」:彩り巻きずし、桜寿司
- ・揚物 鱧の木の芽揚げ、海老の天婦羅
- ・鍋物 鯛と春野菜の豆乳鍋



#### 4月ランチ限定「春薫る かをり箱」2,700円

春づくしのお祝い二段重。風味豊かな土瓶蒸しと共にご用意します。

- ・壱の箱 鯛木の芽和え、鳥賊バジルオイル和え、アスパラ生ハム巻き、菜の花のお浸し、ひじきの紫蘇煮しらす出汁巻き、アンチョビぽてと、筍木の芽揚げ
- ・弐の箱 蛤と春野菜の土瓶蒸し、桜道明寺蒸し
- ・食事 深川御飯、香の物



### <「3」「5」にちなんだ開業35周年特典>

「姫御膳(3月)」 「春かをり箱(4月)」をご注文で、デザート3点セット(いちご大福+アイスクリーム+コーヒー)を「350円」でご用意。

## 【日本料理「浮橋」(19階)】

### 春のお祝い会席「雅」 9,000円 (ランチ&ディナー)

土筆・筍・蕨などの春野菜を使った花見すしや、丁寧に焼き上げ旨味を閉じ込めた川鱒などをお楽しみいただける懐石料理。旬の味覚と彩りで、お祝いを表現しました。

- ・先付 竹の子木の芽和え
- ・焼物 川鱒山椒焼き
- ・椀物 真鯛潮汁
- ・温物 鮎魚女揚げ出し
- ・造り 三種盛り
- ・食事 山菜御飯 香の物 止椀
- ・凌ぎ 春野菜花見すし
- ・八寸 季節の口取り
- ・デザート 季節の果物



#### <「3」「5」にちなんだ開業35周年特典>

会席「雅」をご注文で、お料理グレードアップをお得に。

プラス3,500円で、焼物を「伊勢海老の山椒焼き」又は「和牛ステーキ」にグレードアップ

## 【寿司「すし萬」(19階・浮橋内)】

### 旬の味覚膳 ～紅白にぎり～ 3,500円 (ランチ)

春のお祝いフェアに合わせ、トロの炙りやアオリイカ、鯛やサーモンなど、「紅白」のお寿司を末広がりの「八」貫をご用意。にぎりは塩やおろし醤油など、料理長おすすめの食べ方をご用意いたします。

- ・先付 季節物
- ・旬のにぎり トロ炙り(塩) アオソイカ(柚子塩)、カンパチ(おろし醤油) 鯛(チリポン酢)、ホタテ炙り(塩) 初蟹(ネギ・生姜) ホタルイカ(酢味噌)
- ・赤出汁
- ・デザート



<「3」「5」にちなんだ開業35周年特典> 開業35周年にちなみ、500円オフの3,500円をご用意

## 【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。期間限定の春メニューとして、「春キャベツと牛肉のポトフ」「菜の花と桜海老の Pasta」などが登場。人気のライブメニューは、桜香る自家製「桜塩」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。

#### <「3」「5」にちなんだ開業35周年特典>

オプションのワイン(白/赤)飲み放題を、特別価格350円をご用意

#### ディナーアラカルトメニュー

「3」「5」にちなんだ特別単品メニューをご用意いたします。

- ・ホタテ貝のカルパッチョ 3年醸造醤油パウダーのアクセント 1,300円
- ・15種野菜のスティックサラダ アンチョビソース 1,300円
- ・15種野菜のバーニャカウダー 1,300円
- ・お肉の5種盛りプレート 4,000円



## 【鉄板焼「季流」(19階)】

季(こよみ)～春のお祝い～ ランチ8,800円/ディナー 17,500円

牛肉の美味しさを堪能いただけることから、海外のゲストからも人気の鉄板焼。  
美しい色合いの桜鯛や筍・うすい豆など6種の春野菜、ビーツのソースで慶びの春をイメージした前菜や、花とハーブを加えた色鮮やかなソースを組み合わせた前菜など、牛肉の美味しさとフレンチテイストの一品が、お祝いシーンを彩ります。

(3月ランチメニュー)

- ・ 先付 ご挨拶の一皿
- ・ 冷前菜 桜鯛と春野菜のヴァリエ 八朔とパセリのソース
- ・ 温前菜 大和黑鶏のプランチャ 山菜のリゾット 宇治茶の香り
- ・ スープ 季節のスープ
- ・ 魚料理 鱈の鉄板焼 ソースヴェール
- ・ 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(ディナーは桜海老茶漬け)・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



### <「3」「5」にちなんだ開業35周年特典>

高級シャンパンを特別価格でご用意!

「ドン・ペリニヨン・ヴィンテージ」1本(フルボトル) 35,000円

## 【フレンチレストラン「フルーヴ」(19階)】

春のお祝いフルーヴディナー 13,000円

ホテルメインダイニングがご用意する春のお祝いディナーは、「ウズラのグリエ」と「仔牛 モリーユ茸」を盛り込み、通常一品の肉料理を2回お楽しみいただける、贅沢な内容でご用意します。薄いパイに桜鯛のタルタルや桜の香りをまとったゼリーをのせ花束のように仕上げた一品など、国際的なコンクールで世界第3位を獲得したシェフ柏木が腕を振るう、春の”祝福”メニューをお楽しみいただけます。

- ・ 季節のプロローグ
- ・ 桜の花束をお届け～桜鯛と野菜のブーケ～
- ・ ホワイトアスパラガスのリゾット
- 【1st メインディッシュ】 ウズラのグリエ うすい豆 木の芽
- ・ リフレッシュティー
- ・ 貝類のフリカッセ ・酒粕のフレンチトースト
- ・ 桜鯛 山菜とハーブ
- 【2nd メインディッシュ】 仔牛 モリーユ茸 新玉ネギ
- ・ デザート2品 ・小菓子 ・パン ・食後のお飲み物



### <「3」「5」にちなんだ開業35周年特典>

フルーヴディナーご注文のお客様に  
お料理に合わせた、お得な「ワイン飲み比べセット」  
をご用意

- ・ お一人様(4杯セット) 3,500円
- ・ お一人様(6杯セット) 5,000円



### 【カフェレストラン「リップル」(1階)】

#### 大人のカフェプレート ～春のおいしさ～ 2,080円

1皿に様々な料理を盛り付けた、人気の「大人のカフェプレート」が、春のおいしさ詰め込んで登場。「タケノコと菜の花のシーフードピラフ」や、ホタテのフライなど、少しずつ様々なメニューをお楽しみいただけます。

- ・ タケノコと菜の花のシーフードピラフ
- ・ 自家製ほっこりチーズバーグ デミソース
- ・ 揚げたてサクサク海老フライ
- ・ ホタテのフライ タルタルソース
- ・ 豆とオクラのサラダ仕立て ・サラダメランジェ
- ・ かぼちゃの一口スープ



#### <「3」「5」にちなんだ開業35周年特典>

「大人のカフェプレート」ご注文でオレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶を各350円でご用意

### 【スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」(ルクア10階・ホテル直営)】

#### ランチ限定 春のプレートランチ 平日1,300円、土日祝1,480円

春の祝皿、をイメージしたプレートランチ。

サーモンのオープン焼きや、パエリア風炊き込みごはんなどシェフこだわりの一品を揃えた色とりどりランチをお楽しみください。

- ・ サーモンのオープン焼き トマトソース
- ・ フジッリ 桜海老添え ～新玉ねぎと菜の花クリームソース～
- ・ パエリア風炊き込みごはん
- ・ ミニサラダ ・一口スープ



#### <「3」「5」にちなんだ開業35周年特典>

「プレートランチご注文で、シードル(リンゴのスパークリングワイン)を350円でご用意

■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)