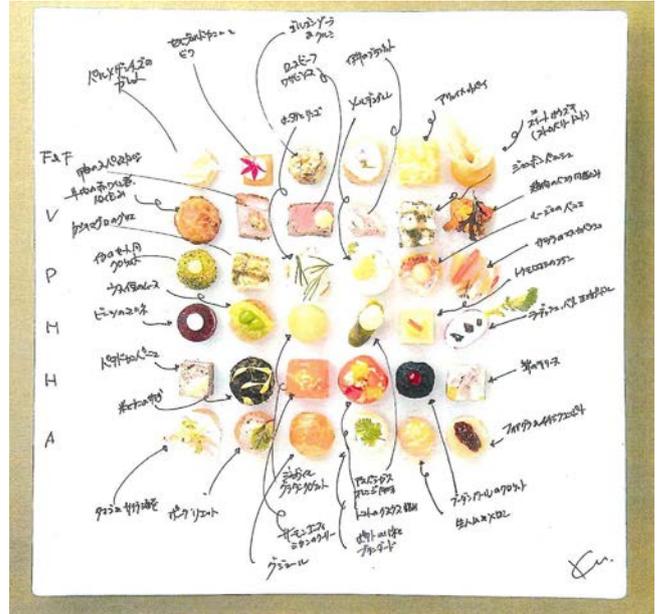


【ホテル広報おすすめ】 5月からのピックアップメニュー

ホテルグランヴィア大阪では、5月1日～6月30日まで、様々な期間限定メニューが登場します。このニュースレターでは、トレンドのあるメニューや珍しいコンセプトのメニューなど、ホテル広報がぜひお知らせしたい、おすすめ商品をご紹介します。



⇒「開業35周年 35+1種類のおもてなし」
フルーヴディナー前菜 (19階フレンチレストラン「フルーヴ」 13,000円)

開業35周年を記念し、フレンチシェフが手がけた前菜プレート。
 開業35周年にちなんだ35種類に、これからもよろしくお願ひしますという意味を含めた1種をプラスして、計36種類のマイクロフードを並べました。
 ひとつ直径約2.5cmの料理は、パテドカンパーニュ、牛肉の赤ワイン煮パイ包み、フォアグラ・いちじくコンポート、鴨のスパイス風味、ブータンワールのクロケットなど、1品それぞれが大変手の込んだ仕上がり。
 1列目はアミューズ、2～3列目は前菜、4列目は魚介、5列目はお肉、6列目はフルーツ&チーズ、と1皿でフルコースのように味わえる、フォトジェニックなこだわりの前菜プレートです。

⇒期間限定！大阪カフェプレート
(カフェレストラン「リップル」2,080円)

大阪のグルメを、ひと皿に集めたメニューが登場。
 シェフオリジナル・牛スジのどて焼き餡ソースをかけたオムライスや、タコ焼き、串カツなど、大阪名物を一度にお楽しみいただける期間限定プレートです。スープは、ハリハリ鍋をアレンジしてご用意。ホテルシェフが手がける本格派大阪グルメです。



⇒まるでメロンパン？！シュークリーム（テイクアウト限定）
（1階「ロビーラウンジ」 290円）

メロンパンのような見た目に仕上げたシュークリーム。ホワイトチョコレートと抹茶パウダーでデコレーションしたシュー生地、メロン風味のクリームをたっぷり入れた、かわいらしいスイーツです。



⇒アメリカンチェリーハンター
（19階バー「サンドバンク」 1,850円）

2つの器を組み合わせたグラスに入れた、アメリカンチェリーのフルーツカクテル。“ハンター”という名前にちなみ、胡麻やチョコレートで荒野の風景を表現しています。カクテルの味わいだけでなく、器を使った表現が今のカクテルのトレンドになっています。



⇒グリーンアスパラの冷製スープ ～オレンジの香り～
（ルクア10階 スペインバル「ローザ・ローハ」 800円）

旬のアスパラをたっぷり使ったスープを、スペインバルのディナー単品メニューとしてご用意。オレンジ香る泡をプラスした、初夏に食べたいおしゃれな冷製スープが登場します。

⇒オリジナルサングリア
カラフェ Sサイズ（500ml）1,500円／
カラフェ Mサイズ（1000ml）2,800円
（ルクア10階 スペインバル「ローザ・ローハ」）

グループでシェアできるガラスの器「カラフェ」でご用意するサングリア。赤ワインや白ワインに、フルーツを漬け込んだオリジナルのもの。ドリンクもフォトジェニックでご用意します。



■このニュースレター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