



2018年4月27日

開業35周年の感謝を込めた、お得な“還元メニュー”をご用意

開業35周年記念 レストラン「お客様感謝フェア」開催

【期間】 2018年5月1日(火)～6月30日(土)

【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周年を迎えました。

これまでのご愛顧に感謝を込め、特別な一皿をご用意するフレンチコースや通常より1品プラスした会席料理、特別オプションメニューのあるランチバイキングなど、お得な“還元メニュー”をご用意した「お客様感謝フェア」を5月1日（火）～6月30日（土）の期間、開催いたします。



フレンチレストラン「フルーヴ」 フルーヴディナー

これまでとこれからにという想いを込めて～「35+1種類」のマイクロフードを並べた特別前菜プレート

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)】

フルーヴディナー 13,000 円/フルーヴランチ 6,000 円

<開業 35 周年 還元ポイント>

■「フルーヴディナー限定」

- ①これまでとこれからに、という想いを込め、「35 + 1」種類のマイクロフードを並べた特別な「前菜プレート」をご用意
- ②メインディッシュのお肉料理を、プラス 1 品の「2 皿」をご用意

■「フルーヴランチ限定」

- ①ソムリエセレクトの「ワイン 4 杯セット」とフルーヴランチのセット (9,300 円相当) を、特別価格 7,000 円をご用意

35 周年の特別プレートとして、36 種類の前菜を並べた一品をご用意。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&チーズのマイクロフードをお楽しみいただけます。

他にも、自然熟成豚の甘くコクがある味わいをお楽しみいただける料理や、清涼感あるハーブを合わせたアイナメなど、旬の味わいをご堪能いただけるコースです。

フルーヴディナーメニュー

- ・プロローグ
- ・「開業 35 周年」35+1 種類のおもてなし～
これまでとこれからに～
- ・鮎のリゾット
- ・青森県長谷川さんの自然熟成豚とジャルダンサラダ
- ・リフレッシュティ
- ・イカのルーレとラルド
- ・アイナメのポッシュグリエ ヴェルヴェーヌ香る海のブイヨン
- ・仔羊のロースト ペライユ風味のポテトピュレ
- ・デザート 2 品 ・小菓子 ・パン ・食後のお飲み物



【なにわ食彩「しずく」(19階)】

ランチ「食彩会席」3,500 円

<開業 35 周年 還元ポイント>

2ヶ月限定で鍋物「牛すき鍋」をプラスしてご用意

上品な出汁の味わいと牛肉の美味しさが広がる「牛すき鍋」をご用意しました。サラダ感覚の「お造り」や、茶葉の風味と鰹の出汁で味わっていただける「太刀魚」などもご堪能いただけます。

- ・先付 南京豆腐 ・造り スズキとマグロの香味サラダ
- ・温物 穴子けんちん ・揚げ物 太刀魚茶葉揚げ
- ・鍋物 牛すき鍋 ・食事 ちりめん御飯、止椀、香の物
- ・デザート



ディナー限定「お酒がすすむ、こだわりの単品メニュー」1,000 円～

多彩な日本酒や焼酎を備える「しずく」。料理長が35周年を記念し、お酒に合うこだわりの単品メニューをご用意いたします。

- ・ウニを溶かした出汁でいただく「牛ロース肉のウニしゃぶ」2,400 円
- ・穴子の一本揚げ 1,200 円
- ・太刀魚のバジルオイル焼き 1,000 円



【日本料理「浮橋」(19階)】

ランチ限定特別メニュー「浮橋膳」 6,000円

＜開業35周年還元ポイント＞
通常8品のところ、特別に1品プラスをご用意します。

涼やかなメニューを揃えた季節会席。35周年の感謝を込めて、通常8品の会席料理に1品プラスをご用意します。牛肉や穴子、美しい八寸などをお楽しみいただける会席です。

- ・先付 アスパラとサラダ蒟蒻 辛子胡麻ネーズ和え
- ・煮物椀 ジャがいも饅頭 フカヒレ射込み 和風オニオンスープ仕立て
- ・造り 三種盛り ・八寸 季節の口取り
- ・焼物 牛肉香味みそ焼き ・小茶碗 穴子の玉子
- ・強肴 油目唐揚げ薫風仕立て
- ・食事 おかか生姜おこわ 香の物 止椀 ・デザート



【寿司「すし萬」(19階・浮橋内)】

旬の味覚膳 ～すし萬名物も味わえる～ 3,500円 (ランチ限定)

＜開業35周年還元ポイント＞
通常単品販売のみの登録商標「小鯛雀鮓」「阿奈古すし」を特別に追加

お客様感謝フェアに合わせ、すし萬の登録商標「小鯛雀鮓」と「阿奈古すし」を、特別にプラスをご用意します。名物の押しずしと旬のにぎり寿司、両方をお楽しみいただけるお得な内容です。

- ・先付 季節物
- ・旬のにぎり マグロ、ホタテ、カンパチ、白エビ、
剣先イカ、とり貝、穴子
- ・小鯛雀鮓 ・阿奈古すし ・赤出汁 ・デザート



【カフェレストラン「リップル」(1階)】

期間限定！大阪カフェプレート2,080円

＜開業35周年特典還元ポイント＞
大阪プレートお召上がりの方に、デザートにミニソフトクリームをご用意。また、大阪プレートのご注文で「コーヒー」「オレンジジュース」「ウーロン茶」などを、特別価格グラス各350円をご用意いたします。

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、大阪の名物を集めたワンプレートメニュー。一皿で大阪グルメを満喫していただける、期間限定プレートです。

- ・リップル自慢のオムライス 牛スジどて焼き餡ソース
- ・大阪名物タコ焼き
- ・大阪名物串カツ3種
- ・コールスロー フレンチドレッシング
- ・ポテトサラダ ・ハリハリ鍋風お吸い物



【スカイダイニング「アップ」(19階)】

ランチバイキング 大人平日 2,480円/土・日・祝 2,980円

＜開業35周年特典還元ポイント＞

オプションメニュー「トゲズワイ蟹の蒸し焼き(通常250g)」を35周年にちなんで350gにボリュームアップ(1,000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。期間限定のお客様感謝メニューとして、自家製トリュフ塩で味わう牛肉の鉄板焼きやトリュフ風味の Pasta が登場。また、特別オプションメニューは価格そのまま増量しご用意します。



ディナー 35周年記念特別単品メニュー

- ・牛ロース肉のステーキ(300g⇒350gにボリュームアップ) 3,800円
- ・トリュフ香るカマンベール チーズアヒージョ 1,180円
- ・トリュフ枝豆 650円

【鉄板焼「季流」(19階)】

季(こよみ) ランチ 8,800円/ ディナー 17,500円

＜開業35周年特典還元ポイント＞

世界三大珍味「キャビア・トリュフ・フォアグラ」を使った、お客様還元メニューをご用意いたします。

月替わりのメニュー「季」。5月はキャビアとトリュフ、6月はフォアグラとキャビアを使ったメニューをご用意。世界三大珍味を使って繊細に仕上げた一品と、鉄板焼で豪快に焼き上げる牛肉とのハーモニーをお楽しみいただけます。

(5月ランチメニュー) ※6月は内容が変わります

- ・先付 ご挨拶の一皿
- ・冷前菜 初鯉のマリネとキャビア グリーンマスタードソース
- ・温前菜 穴子の炙り 宇治茶と五穀米のリゾット
- ・スープ 季節のスープ
- ・魚料理 イサキの鱗焼 春キャベツとトリュフソース
- ・肉料理 国内産牛フィレスステーキ(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・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



【スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」(ルクア10階・ホテル直営)】

ディナー 35周年記念特別アラカルトメニュー

＜開業35周年特典還元ポイント＞

人気のディナー単品を、お値段そのままボリュームアップしてご用意します。

お値段そのままボリュームアップしたスパニッシュステーキや、トリュフを加えグレードアップした野菜のシェリー蒸しなど、35周年を記念し、人気の単品メニューをワンランクアップして提供します。

- ・ごろごろ野菜のシェリー蒸し(トリュフを加えてグレードアップ) 950円
- ・スパニッシュステーキ(120g⇒150gにボリュームアップ) 1,650円
- ・チキンフリット(4⇒6個にボリュームアップ) 680円



■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)