



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

2018年6月29日

山陰の食材を使った一品や、郷土料理のアレンジメニューなどが登場

開業35周年記念 レストラン「山陰グルメフェア」開催

【期間】 2018年7月1日(日)～8月31日(金)

【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、1・19階レストランにおいて、島根・鳥取両県の食材を使った一品や、郷土料理のアレンジメニューのほか、この時期ならではの旬の味覚を味わっていただける「山陰グルメフェア」を7月1日（日）～8月31日（金）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

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

「島根県産隠岐牛」をほろほろとなるまで煮込み、レモンやライムなどで夏らしい香りを漂わせたひと品や、「大山どり」を海胆や青海苔といった海の幸と合わせたリゾットなど、技とアイデアが光るコースをご用意します。他にも、島根県産剣先イカをトマトと合わせた一品や、山陰の郷土料理しじみ汁にインスピレーションを得た鱧と冬瓜のプレゼなどをご堪能いただけます。

- (フルーヴディナーメニュー) ・プロローグ
- ・島根県産剣先イカとトマト 紫蘇の香り
 - ・鱧の炙りと冬瓜のプレゼ～アンスピレ 山陰郷土料理しじみ汁～
 - ・鮎のクルスティアン 茄子のフォンデュとコリアンダー
 - ・鳥取県産大山どり 海胆と青海苔のリゾット
 - ・スズキのポワレ エピスを効かせたエキゾチックなソースで
 - ・島根県産隠岐牛のカルボナード(ビール煮込み)
 - ・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

山陰出身の料理長による「山陰食材&夏会席」。鳥取県産郷土料理をアレンジした「鱧のちらし寿司」や、鳥取県産大山どりを使った餡かけなど、地元の旨味を知る料理長が腕をふるったランチ会席。鱧など旬食材と共にご用意します。

- ・先付 とうもろこし豆腐
- ・造り 鯛造り 砂丘長芋の鮪山掛け
- ・冷し物 冬瓜の旨煮 鳥取県産大山どりと春雨の餡かけ
- ・揚物 鱧の紫蘇揚げ ・酢の物 糸瓜胡麻酢掛け 焼霜帆立
- ・食事 鳥取県郷土料理風「鱧のちらし寿司」
- ・止 椀 しじみのお味噌汁 ・デザート わらびもち



ディナー限定「単品メニュー/山陰地酒」

独特の甘みをもつ山陰の白いかにキャビアを合わせたお造りなど、お酒に合う単品をご用意。山陰の地酒を合わせてお楽しみいただけます。

- ・白いかのお造り キャビア添え 1,200 円
- ・砂丘長芋の鮪山掛け 900 円
- ・鱧の柿の葉寿司 ちらし寿司風 1,000 円
- ・奥出雲 純米(島根県)800 円・諏訪泉 純米吟醸(鳥取県)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

「涼」と「旬」、「山陰の味わい」を詰め込んだ日本料理。うなぎの蒲焼きや鱧、鮎といった夏らしい一品も味わっていただけます。

- ・先付 おくら養老豆腐 ・椀物 焼き鮎枝豆真丈
- ・造り 鱧焼霜造りサラダ仕立て ・八寸 季節の口取り
- ・焼物 うなぎ蒲焼き ・温物 夏大根と鳥取県産大山豚の治部煮
- ・食事 鳥取県産郷土料理風「ののこ飯」 香の物
- ・留 椀 合わせ味噌仕立て ・デザート



【寿司「すし萬」(19階・浮橋内)】

旬の味覚膳 3,500 円 (ランチ限定)

山陰の「箱寿司」を上方の老舗寿司店がオリジナルにアレンジしました。箱寿司は、ネタに合わせタレや梅肉など料理長おすすめの食べ方でご用意します。

- ・先付 季節物
- ・すし 西:箱すし(押しすし) …穴子(タレ)、鱧(梅肉)雲丹(塩)、トロ炙り(チリポン酢)
- 東:にぎりすし(江戸前) …カンパチ、ホタテ貝柱、マグロ、鯛
- ・赤出汁
- ・デザート



【カフェレストラン「リップル」(1階)】

肉盛りプレート～島根県産石見ポーク 2種の味わい～ 2,200円

噛むほどに広がる石見ポークを2種の味わいでご用意します。他にもビーフステーキピラフや鶏の唐揚げなどを一皿に盛りつけた、お肉づくしのプレートです。

山陰フェアに合わせ、しじみスープを添えてご用意します。

- ・ 石見ポークロース肉の冷ドブル風 トマトソース
- ・ 石見ポークバラ肉のコンフィ レンズ豆添え
- ・ ビーフステーキピラフ
- ・ 鶏の唐揚げ
- ・ 一口しじみスープ
- ・ 生ハムサラダ



【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

牛肉の鉄板焼など、約40種の料理をお楽しみいただけるバイキング。7～8月は「山陰産のどくろを使った団子と水菜のハリハリ風ポトフ仕立て」や「鳥取県産大山どりと色々お野菜のハーブソテー」、「島根県郷土料理 出雲そば」が季節限定メニューとして登場します。ホテルシェフならではの美しい冷前菜やデザートも食べ放題でご用意します。



【鉄板焼「季流」(19階)】

季(こよみ) ランチ 8,800円/ デイナー 17,500円

月替わりのメニュー「季」。7月はゴマとチーズで香ばしく仕上げた「鳥取県産大山どり」とラングスティースをあわせた一品や、「鳥取県産の白イカ」と濃厚なウニや柑橘のジュレでさっぱりと味わえる前菜をご用意。ディナーの牛肉には、鳥取県産 A4 ランクの和牛(ロースのみ)をご堪能いただけます。

(7月ランチメニュー) ※8月は内容が変わります

- ・ 先付 ご挨拶の一皿
- ・ 冷前菜 鱧と夏野菜 トマトのグラニテ
- ・ 温前菜 鳥取県産大山どりとラングスティースの焼ラビオリ
- ハーブクリームソース ・ スープ 季節のスープ
- ・ 魚料理 鱸のアクアパッツァ風
- ・ 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・赤出汁・香の物(ディナーは出雲蕎麦)
- ・ デザート盛合せ ・ コーヒー、紅茶又はハーブティー



■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)