



報道関係各位

2018年8月31日
(株)ホテルグランヴィア大阪

「肉」・秋の「旬」・ホテルシェフの「技」をテーマにした多彩なメニューが登場

開業35周年記念 レストラン「秋の味覚満載フェア」開催

【期間】 2018年9月1日(土)～10月31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、9月1日（土）～10月31日（水）の期間、1・19階レストランにおいて「肉」・「旬」・「技」をテーマにしたメニューをご用意する「秋の味覚満載フェア」を開催します。

「牛肉のステーキや旬の魚」を味わえる秋の御膳や、「近江牛・舌平目・パテ」といった主役級の一品をご堪能いただけるフレンチ、「牛肉の鉄板焼や35周年記念オプションメニュー」をご用意したランチバイキングなど、秋の美味をたっぷりとお楽しみいただけます。



フレンチレストラン「フルーヴ」
ディナー「ムニユ・マニフィーク」写真

各レストランのメニュー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)】 ディナー「ムニユ・マニフィーク」10,000円

日本三大和牛「近江牛」を鉄板焼出身のシェフならではの技で、さっぱりと香ばしくグリルした一品や、7種の食材を使い絶妙の火加減で焼き上げた「パテ」など、どれもがメイン料理のような主役級の一品を集めたディナーコース。フレンチらしい華やかな盛り付けでご用意いたします。

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・パテ・アン・クルート〜グランクラシック〜
- ・舌平目のデュグレレ トリュフの香り
- ・A-5ランク近江牛のグリエ 山椒風味のジュと茸のフリカッセ添え
- ・デザート ・食後のお飲み物



【なにわ食彩「しずく」(19階)】 ランチ「姫御膳」2,200円

多種の料理を少しずつ三段の引き出しに詰めたランチ御膳。こだわり出汁の「豚肉と鮭の小鍋」もセットした、秋の玉手箱のような一品です。

- ・煮物 木ノ子と銀杏のひろうす
- ・焼物 鱈の柚香焼き ・造り 二種盛り
- ・揚物 秋刀魚の紫蘇揚げ 野菜二種
- ・鍋物 豚肉と鮭のお鍋 ・食事 じゃこ御飯



ランチ「かをり箱」2,700円

出汁の香りがきいた土瓶蒸しのほか、小さな椀に入れた多彩な料理もお楽しみいただけるランチメニュー。秋の味わいをたっぷりとお楽しみいただけます。

- ・冷菜 お造り三種盛り
- ・拵四種 木ノ子とサーモンのマリネ、茄子含め煮 とろろ掛け 明太子だしまき、豚じゃが
- ・温物 土瓶蒸し
- ・揚物 秋刀魚の紫蘇揚げ みの揚げ 野菜二種
- ・食事 牛肉時雨御飯



【日本料理「浮橋」(19階)】 ランチ「浮橋膳」6,000円

季節の旨み溢れる秋の膳。「牛肉のステーキ」や太刀魚を松茸で巻いた旬のひとつ品、月見豆腐などこの時期ならではの美味を揃えました。

- ・先付 焼茄子と車海老 ・椀物 月見豆腐と揚げ鱧
- ・造り 三種盛り あしらい一式 ・八寸 季節の口取り
- ・焼物 牛肉ステーキ 酢橘の香る卸しソース
- ・揚物 太刀魚松茸巻き ・食事 焼きおにぎり 鮎茶漬
- ・デザート 季節の甘味



【寿司「すし萬」(19階・浮橋内)】 ランチ「旬の味覚膳」3,500円

旬のにぎり寿司や、松茸の香りを楽しめるお吸い物、デザートをお楽しみいただけます。老舗の技と季節をお楽しみいただけます。

- ・先付 季節物
- ・すし 鰹・アオリイカ・鯛・間八・鮪・ホタテ貝柱・車海老・サーモン
- ・松茸吸物 ・デザート プチケーキ
- ・アイスコーヒー又はアイスコーヒ



【カフェレストラン「リップル」(1階)】

リップル 秋の味覚堪能コース 2,300円

牛フィレ肉のグリエをメインにしたランチコース。メインに添えるバターは、「赤ワインバター」や「レモン&パセリバター」など、5種類をご用意。お好みの味わいでお楽しみいただけます。

- ・生ハムと魚介、旬の柿・無花果に栗を加えたサラダグルマンド 自家製ヴィネグレットソース
- ・シェフこだわり茸のコンソメスープ
- ・牛フィレ肉のグリエ 季節の野菜添え
- ・ほんのり甘いマデラ風味のフォンドヴォー
選べる5種類のバター ～ブルーコンポゼ～
「赤ワインバター」「マスタードバター」「レモン&パセリバター」「ミックスバター」「ブルーチーズバター」



【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。9～10月は、牛肉と根菜のブイヨン煮や鰹のカルパッチョなど季節限定メニューが登場。スイーツや13種類のドリンクも合わせてお楽しみいただけます。10月20日～31日は、ハロウィンにちなんだスイーツをご用意します。



《35周年記念オプションメニュー》

ワイン飲み放題 通常価格 500円を⇒特別価格 350円でご用意

【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」。淡白な鱧と濃厚なフォアグラの味わいをお楽しみいただける一品(9月メニュー)や、モンゴイカの食感と帆立の香ばしさをいかした前菜(10月メニュー)などをご用意。フレンチテイストの一品と上質な牛肉の味わいをご堪能いただけます。



- (11月ランチメニュー) ※12月は内容が変わります
- ・先付 ご挨拶の一皿
 - ・冷前菜 紅葉鯛の炙りと梨のカルパッチョ ラヴィゴットソース
 - ・温前菜 鱧とフォアグラ 松茸のポトフ仕立て
 - ・スープ 季節のスープ
 - ・魚料理 マナガツオのムニエル 焦がしバターソース スダチの香り
 - ・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 (ディナーは鱧梅茶漬)
 - ・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)】

ランチ「プレートランチ」 平日 1,380 円・土日祝 1,480 円

ジューシーに仕上げた「スペイン産豚肉のプランチャ」や人気のパエリア風炊き込みご飯、もちもちとした食感にこだわったニョッキなど、シェフこだわりのメニューを一皿に集めた、豪華でお洒落なランチプレートです。

- ・スペイン産豚肉のプランチャ オニオンソース
- ・小エビとカボチャニョッキのグラタン
- ・パエリア風炊き込みご飯
- ・ミニスープ
- ・ミニサラダ



【イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」(ホテルヴィスキオ大阪 1 階)】

ディナー アラカルトメニュー 950 円～

大豆粉や米粉を使いピザよりも軽い味わいに仕上げたオリジナルピンサは、焼き栗やキノコをトッピングし秋の装いに。その他、鴨や泉州茄子を使った大阪&イタリアンパスタや、店内の窯で甘みを引き出した野菜を使ったチーズフォンデュといった、秋限定の単品メニューをご用意しました。

- ・焼き栗とキノコのピンサ 950 円
- ・鴨と泉州茄子のはりはりパスタ 980 円
- ・窯焼きチーズフォンデュと秋野菜 1,100 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 : 06-7220-3403
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)