

マグロのクリュ
[19階 フレンチレストラン フルーヴ]



おかげさまで開業35周年

感謝を込めた1年間の ”ファイナルフェア“開催

Special

おかげさまで、

ホテルグランヴィア大阪は

本年開業35周年を迎えました。

1階・19階のレストランでは

この1年間を締めくくる

「開業35周年記念・ファイナル

フェア」を開催中です。

ファイナルフェアは4つのテーマで
特別なメニューをご用意

フェアでは、「料理長の味と技」特別
な一品をご用意「あの味が再び。人気
メニュー復活」「ホテル館外店 こだわ
りの逸品」「開業35周年のスペシャルな
スイーツ」をテーマに、和洋レストラン
が期間限定メニューをご用意しています。

和洋レストランの
こだわりメニュー

19階フレンチレストラン「フルーヴ」
では、感謝を込めて花束に見立てた特
別な一品をご用意。香りの演出と共に
お楽しみいただけます。他にも、お客
様にご好評のメニューが再び登場した
ランチバイキングやコンクール優勝メ
ニューをアレンジしたホテル館外店の
単品料理など、2018年のラストフェ
アにふさわしい、こだわりのメニュー
をご用意しました。

さらに、スペシャルな
スイーツも登場

1階カフェレストラン
「リップル」では、35周年

にちなみ、35粒の苺を使った多彩なス
イーツのセットプランが新登場。他に
も、和風にアレンジした特製パフェを
プラスした三段重のアフタヌーン
ティーセットや、一品プラスしたスイー
ツプレートなど、華やかな特別仕様の
スイーツをご用意しております。スタッ
フが感謝を込めて作り上げた各メ
ニューを、ぜひこの機会にお楽しみい
ただければ幸いです。

次は36年目の一步を踏み出す、ホテ
ルグランヴィア大阪。お客様に喜んで
いただけるサービスを、これからもお
届けして参りたいと思っております。
これから、ご愛顧のほど、どうぞ
よろしくお願い申し上げます。

ファイナルフェアの詳細は、ホームページ・
パンフレット等でご紹介しています。
ぜひご賞味ください。



Granvia Column

詳しくはホームページをご覧ください

<https://www.granvia-osaka.jp/>

ホテルグランヴィア大阪

検索

35粒イチゴのスイーツシェアプラン
コーヒー 又は 紅茶付き 要予約 2名様 ¥8,000
[1階 リップル]