



## News Release

2019年6月27日

「素材を楽しむ」「技を味わう」。ホテルならではのこの夏おすすめのメニューが勢揃い

### 「夏に食べたい グルメ SPECIAL！」の実施について

【販売期間】2019年7月1日(月)～8月31日(土)

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:宮崎好弘)は、7月1日(月)～8月31日(土)まで、1・19階のレストラン全店において「夏に食べたい グルメSPECIAL!」をテーマにレストランフェアを実施します。

スパイスをきかせた牛ロース肉をメインとしたコース料理、夏野菜の冷製おでんなどの涼やかなメニューも食べ放題のランチバイキングなど、ホテルならではのメニューをたっぷりとお楽しみいただけます。また、マンゴーやパッションフルーツを中心としたジューシーなフルーツを使用した「サマースイーツ」も多彩にご用意いたします。

各商品の詳細は以下の通りです。(金額は全て税金・サービス料込み)

#### ■ フルーヴランチ・フルーヴディナー

販売店舗:19階フレンチレストラン「フルーヴ」

料 金:ランチ6,000円/ディナー13,000円

自然の中で放牧され、赤身の旨さが詰まった、今人気急上昇中の『アイルランド産牛ロース肉』をグリエし、少し香辛料をきかせた夏らしいソースと共にご用意します。

##### ランチメニュー

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・鮪と夏野菜のニース風サラダ
- ・鮎のクルスティアン 茄子のフォンデュとコリアンダー
- ・畑からのスープ(月替わり)
- ・高知県宿毛湾直送 鱸のポシェ レモン風味のヴィエノワーズ
- ・アイルランド産牛ロース肉のグリエ  
スパイスを効かせたソース ロベール
- ・デザート
- ・パン
- ・食後のお飲み物



## ■ 13種のソフトドリンク付き ランチバイキング

販売店舗：19階スカイダイニング「アブ」

料 金：	大人	小学生	幼児 (3歳～小学生未満)
平日料金	2,580円	1,580円	500円
土日祝料金	2,980円	1,780円	500円

[夏のイタリアン×和の清涼]をテーマにしたバイキング。「ムール貝のバターガーリック」や「白身魚とイカのトマトパッツァ」などのイタリアンメニューと、「夏野菜の冷製おでん」「太刀魚のおろし煮」といった和食メニューが登場。1番人気のライブメニュー「牛肉の鉄板焼」は、夏らしいBBQソースなど5種類をご用意。マンゴープリンやレモンヨーグルトケーキなどスイーツも含め約40種のメニューが食べ放題です。



## ■ 月替わりの限定メニュー季 (こよみ)

販売店舗：19階鉄板焼「季流」

料 金：ランチ8,800円/ディナー17,500円

暑い夏に豊かな味わいと清涼感を届ける、季流のスペシャルコース。

料理長が吟味した上質な牛肉は、より味わいが引き立つテキサス産の岩塩と本わさびで。前菜には「レモン」(7月)・「トマト」(8月)を使って、手間ひまをかけたフレンチテイストの一品をご用意しました。



[7月の前菜] 写真左  
大和黑鶏とレモンクリームリゾット  
アメリカヌソース

[8月の前菜] 写真右  
剣先イカと夏野菜 ガスパチョソース



## ■ 四季弁当 (平日20食・土日祝10食限定)

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：2,000円

湯葉の刺身やジュレの出汁でいただく魚素麺は涼しげで、夏らしい一品。月替わりの枝豆御飯も楽しめる松花堂弁当です。リニューアル工事中のなにわ食彩「しずく」料理長が監修した、本格和食です。



## ■大人の洋食プレート

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」

料 金：2,200円

ピリっとした美味しさのマスタードソースをかけた「牛ロース肉のロースト」やサクサクに仕上げた大きな「海老フライ」、旨味がごはんに染み込んだ有頭海老のスパイシーピラフなどをご用意しました。

一皿にたっぷりとおいしさを詰めた、色鮮やかなワンプレートです。



## ■マンゴーのふわふわかき氷

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：1,500円

口の中ですっと溶ける、ふわふわ食感のかき氷。上には角切りマンゴーをごろんとのせて、ボリューム感のあるスイーツに。マンゴーの芳醇な甘みと練乳が合わさった、より深みのある味わいをお楽しみいただける毎年好評の一品です。



## ■スイーツボール

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：2,500円

フレンチシェフ特製オードブルやパティシエが手がけるプティフル（小菓子）、季節のパナコッタをお楽しみいただける人気のアフタヌーンティーセット。真っ白でかわいい、有田焼の三段重に、ワッフルやスコーンもセットした充実の内容です。



## ■スイーツハーモニー ～宮崎マンゴーを使って～

販売店舗：1階「ロビーラウンジ」

料 金：2,200円

夏のビーチをイメージしたスイーツプレート。ロンネフェルト社製紅茶など14種から選べるドリンクが付いたおすすめセットです。宮崎マンゴーを彩ったプリンやミルフィーユ、ショートケーキなど、夏のフルーツ「マンゴー」をたっぷりと使った期間限定スイーツです。



## ■フレッシュフルーツのすっきりカクテル

販売店舗：19階バー「サンドバンク」

料 金：各2,200円

- ・デラウェア シャンパンモヒート (写真左)  
熟成したラム酒とシャンパンを合わせたモヒート。  
デラウェアとミントを使って、すっきりとした味わいに仕上げました。
- ・パッションフルーツ ネグローニ (写真右)  
プレミアムジン「スター オブ ボンベイ」を使い、パッションフルーツの粒々感をお楽しみいただけます。

それぞれ、モクテル（ノンアルコールカクテル）としても、お楽しみいただけます。



### ■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・黒原浩平・御影早季

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：[k\\_takata@hgo.co.jp](mailto: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)