



News Release

2019年6月27日

令和初の夏休み。お子様と一緒に、3世代でも楽しめる夏のイベント

2つの肉料理とこだわりメニューを味わい尽くす！ 「夏のディナーバイキング」開催について

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、2019（令和元）年8月10日（土）～8月18日（日）の期間、19階スカイダイニング「アブ」において、2種類の肉料理とホテルシェフが手がけるこだわりメニューが食べ放題の「夏のディナーバイキング」を開催いたします。

シェフがお客様の目の前で調理するライブメニューでは「牛ロース肉の鉄板焼」と「鶏肉のロティー」の2種類のお肉料理が登場。自家製のトリュフ塩や夏らしいBBQソースで味わうステーキと、こんがり&ジューシーなチキンの食べ比べがお楽しみいただけます。その他、ホテルシェフが腕を振るう「トマトと夏野菜の冷製パスタ」「カラフル野菜のイタリアンマリネ」といったイタリアンメニューや「豚の角煮」などの和食メニュー、豊富なデザートコーナーなど、約40種類のメニューが全て食べ放題に。お飲み物は13種類のソフトドリンクに加え「セロリ&レモン」など、色鮮やかな野菜リキュールも揃えております。

令和初となる夏休みの楽しいひとときを演出する、夏のディナーイベントです。



ライブメニュー「牛ロース肉の鉄板焼」



ライブメニュー「鶏肉のロティー」

「夏のディナーバイキング」に関する詳細は、以下の通りです。

1. イベント名 夏のディナーバイキング (二部・90分制)
2. 日 時 2019年8月10日(土)～8月18日(日)
二部制【一部17:30～19:00／二部19:15～20:45】
※ご予約状況により、開催が中止になる場合がございます。
3. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 19階スカイダイニング「アブ」
4. 価 格 大人 3,980円
小学生 2,500円
幼児(3歳～小学生未満) 600円 (※全て金額は税込)
5. メニュー
 - ・小海老とアボカドのカクテルソース ・紫キャベツと赤玉葱のマリネ
 - ・オリーブとピクルス ・イワシの竜田揚げ ・牛すじ大根 ・豚の角煮
 - ・とうもろこしのババロア ・お野菜の具沢山ブイヨンスープ
 - ・チキンカレーとナン ・本日の気まぐれパスタなど



6. デザート
 - ・チョコレートファウンテン
 - ・アイスクリーム
 - ・ソフトクリーム
 - ・日替わりケーキ
 - ・クレープ など デザートコーナーも食べ放題



7. お飲み物 ウーロン茶やジンジャエール・コーヒー・紅茶などの
13種類のドリンクバーに加え、3種類の野菜リキュール(「トマト」・「キャロット&アップル」・「セロリ&レモン」)もご用意しています。



■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

■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)