

報道関係各位

2019年8月27日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

## 人気のbuffetメニューがリニューアル

【期間】2019年9月1日(日)～11月30日(土)

【場所】ホテルヴィスキオ大阪 1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

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）が運営するホテルヴィスキオ大阪では、2019年9月1日（日）より、1階レストラン イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」で、ご好評のランチbuffetについてお客様よりご満足いただけるようメニューのリニューアルを行うこととし、合わせて料金改定を実施いたします。

「ヴェルデ カッサ」ではこれまで、小麦粉に大豆粉と米粉を加えて作ったピザのような生地に、様々な具材をのせて焼き上げる「ヴィスキオピンサ」や店内の窯でつくる一品、シェフが目の前で仕上げるパスタ「ペペロンチーノきつね」といったイタリアンと大阪が融合したメニューをご用意してまいりました。

9月1日（日）からは、さらに新作メニューとして、くり抜いたパンにクリームシチューを入れ器ごと食べれる一品やカリッと焼いたチーズがアクセントの「窯焼きパルメザンプリン」、根強い人気のタピオカを入れて召し上がっていただける「タピオカミルクティー」など、お客様自身で作って楽しむ体験型のメニューやこだわりのメニューが登場します。

また、「オリジナルピンサ」にキノコをのせた一品や旬のサーモンを使ったパスタ、窯で焼き上げるサツマイモやカボチャ、ポトフやミートローフなど秋の味覚を多彩にお楽しみいただけます。

buffetメニューの詳細は、以下の通りです。

### ●新登場メニュー



パンの器のクリームシチュー  
くり抜いたパンの器にあったかクリームシチューを入れ、器ごと豪快にかぶりついて、お召し上がりください。



窯焼きパルメザンプリン  
店内の窯でとろりとなめらかに仕上げたプリンに、カリッと焼き上げたパルメザンチーズを食感のアクセントにお楽しみください。



タピオカミルクティー  
もっちりとした食感のタピオカとミルクティーをお客様ご自身で作っていただくデザート感覚のドリンク。

●季節のピンサ・パスタ・リゾット（販売期間：2019年9月1日（日）～10月31日（木））



- ・ゆり根とかぶらのリゾット  
香ばしく炙ったゆり根と  
柚子が香るリゾット
- ・ブルーチーズとベリーのピンサ  
アクセントのブルーチーズと赤い  
果実のデザートピンサ
- ・キノコのピンサ  
数種類のキノコを使った、  
香り豊かなピンサ
- ・サーモンのクリームパスタ  
サーモンとアボカドを使った  
クリーミーなパスタ

季節のピンサ・パスタ・リゾット イメージ

●季節のメニュー

- ・サツマイモの窯焼き コーヒー風味
- ・シイタケの窯焼き 醤油パウダー
- ・カボチャの窯焼き シナモンの香り
- ・秋のミートローフ
- ・ポトフ
- ・ケーキサレ秋バージョン
- ・チキンバスケット
- ・ソーセージのチーズ焼き など



季節のメニュー イメージ

【期間】2019年9月1日（日）～11月30日（土）

【場所】ホテルヴィスキオ大阪 1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

【時間・新料金】11：30～14：30（L.014：00）

平日（ドリンクバー付き）大人：1,400円・小人（6～12歳）800円

土日祝（ドリンクバー付き）大人：1,700円・小人（6～12歳）1,100円

※幼児（0～5歳）は無料

※9月1日（日）～上記料金に改定させていただきます。

■このリリースに関するお問い合わせ先

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1

株式会社ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部

広報担当／高田佳江・御影早季・黒原浩平

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

ホテルヴィスキオ大阪

イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」 TEL：06-7711-4321