



News Release

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

【ファミリー特典付き】目で、香りで、舌で味わう。美味しい秋が詰まったメニュー達 「秋の実りを五感で愉しむ。旬が薫る秋グルメ」の実施について

【販売期間】2019年9月1日(日)～10月31日(木)

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、9月1日(日)～10月31日(木)まで、1・19階のレストラン全店において、「秋の实りを五感で愉しむ。旬が薫る秋グルメ」をテーマにレストランフェアを実施します。

脂がのった秋の紅葉鯛やトリュフが香る仔羊を味わうフレンチコース、濃厚ソースの「秋鮭のパスタ」やポルチーニ茸が香る「鶏もも肉のポトフ」などが並ぶランチバイキング、海の幸と山の幸が愉しめる四季弁当など、季節感たっぷりのメニューをご堪能いただけます。

その他、旬を迎えたフルーツの「無花果」や「ブドウ」などで季節を感じていただける、スイーツ&ドリンクも登場します。

また、秋の行楽シーズンや敬老の日などもあり、ご家族でのお食事やお出かけの増加も見込まれることから、60歳以上を含むご家族でのご利用に割引特典もご用意しました。

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

脂がのった紅葉鯛を表面はカリッと中身をふんわりと焼き上げた一皿や、薫のスマークで香ばしい香りをまとった仔羊をトリュフの風味と共に豊かな味わいに仕上げます。

ランチメニュー

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・オーラキングサーモンのコンフィとビーツ
- ・飛来幸卵と松茸のフラン 柚子の香り
- ・畑からのスープ(月替わり)
- ・紅葉鯛のポワレと赤キャベツのエチューベ ソースブール・ルージュ
- ・仔羊の薫焼き トリュフ風味のポテトのピュレ ソースピカント
- ・デザート
- ・パン
- ・食後のお飲み物



「秋のおでかけ 60+ファミリー特典」

- 60歳以上のお客様を含むご家族でのご利用で、フルーヴランチ・フルーヴディナーが¥1,000 割引!
- 記念写真をプレゼント

※前日までの要予約/4名様以上のご利用で、60歳以上のお客様のみの割引/年齢確認書面の提示が必要

■ 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	2,580円	1,580円	500円
土日祝	2,980円	1,780円	500円

自家製の「トリュフ塩」や女性に嬉しい「生姜入りの味噌」など、変わり種の薬味で味わうライブメニューは「牛肉の鉄板焼」。その他、濃厚ソースの「秋鮭と茸のクリームパスタ」、ポルチーニ茸が香る「鶏もも肉とソーセージのポトフ」などの秋を味わうホテルならではのメニューが登場します。チョコレートファウンテンやミント香るブドウのジュレなどプチケーキ・スイーツも含め、約40種が食べ放題です。



「秋のおでかけ 60+ファミリー特典」

●60歳以上のお客様を含むご家族でのご利用で、ランチバイキング(15%OFF) ¥2,580 → **大人¥2,193**

※前日までの要予約／1家族8名様まで利用可能／大人料金のみ割引対象／複数の特典との併用不可

■ お酒に合う、ディナーアラカルトメニュー

販売店舗：19階スカイダイニング「アブ」

実りの秋を迎えた食材をメインに、お酒に合わせた季節限定アラカルトメニューは、シェフの技が光る新作料理です。

メニュー例

- ・サーモンのコンフィー
～柿と根菜のサラダ仕立て～ (1,300円)
低温で火をいれて旨味をとじ込めたサーモン。
自然な甘みが美味しい、柿のソースを添えて。
- ・鮭と根菜のアヒージョ (1,080円)
鮭とさつまいも、蓮根のごろごろ野菜の珍しい組合せ。
- ・秋刀魚とトマトの香草パン粉焼き (1,200円)
数種のハーブを混ぜて、香り高く焼き上げた秋刀魚。
秋を味わう、ひと品。



サーモンのコンフィー ～柿と根菜のサラダ仕立て～



鮭と根菜のアヒージョ

秋刀魚とトマトの
香草パン粉焼き

■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

美味しい秋を詰め込んだ、季流のスペシャルコース。
春よりも脂ののりがよいとされる「紅葉鯛」を、9月は梨と合わせて前菜に、10月は魚料理として焼き上げます。
その他、毎月が変わる、世界三大珍味のフォアグラとトリュフを同時に味わえる一品もお楽しみいただけます。



- ・9月の温前菜（写真左）
紅葉鯛の炙りと梨のカルパッチョ仕立て
カボス風味のラヴィゴットソース
- ・9月の温前菜（写真右）
なごり鱧炙りとフォアグラ
茸のポトフ仕立て トリュフの香り



■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

旬を迎える秋刀魚や鯖の「海の幸」と、秋らしい栗・きのこなど「山の幸」を味わう四季弁当。

リニューアル工事中のなにわ食彩「しずく」料理長が監修する、本格和食です。

（※10/15までの販売となります）



スイーツ&ドリンク

■和栗のモンブランパフェ

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」

料 金：1,500円

定評のあるホテル自家製アイス（バニラ・チョコレート）と、丹念に仕上げた和栗のクリームを使ったパフェ。

ふわふわのシフォンケーキとナッツ、風味豊かな生クリームを使い、プレミアムな一品に仕上げました。



■秋満載スイーツボール

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」
料 金：2,500円（ドリンク付き）

真っ白でかわいい三段重のアフタヌーンティーセット。

「秋の森」をイメージしたプティフル（小菓子）とフレンチレストランの特製オードブル、9月限定の「いちじくとバニラのパンナコッタ」にドリンク、ワッフル&スコーンがついた充実の内容です。

（10月はハロウィンバージョンが登場。）



■秋の味覚スイーツハーモニー

販売店舗：1階「ロビーラウンジ」
料 金：2,000円（ドリンク付き）

いちじくのキャラメルショートや鳴門金時芋と安納芋のプチシュー、ほうじ茶とオレンジ風味のチョコレート「グランヴィア・ショコラ」など、秋の果実をメインとした8種類のスイーツプレート。

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。

（10月はハロウィンバージョン（2,200円）が登場。）



■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

- ・無花果とラム酒のタピオカミルクティー（写真左）
秋の果実「無花果」のカクテルは、人気のタピオカと合わせたミルクティー仕立ての大人な味わいです。
- ・ピオーネマティーニ（写真右）
糖度が高く香りもよい「ピオーネ」の甘さがほのかに残る、すっきりと辛口のマティーニです。

※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・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）