



## News Release

報道関係各位

2019年9月17日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

### コース料理やスイーツまで。ハロウィン仕様の新作メニューが登場。 「ハッピーハロウィン 2019」の開催について 【販売期間】2019年10月1日(火)～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、2019年10月1日(火)～10月31日(木)まで、ホテル1・19階のレストランにおいて「ハッピーハロウィン2019」を開催します。

真っ赤なスープやイカを使った黒いパスタ、ハロウィン風の付け合わせを添えた牛肉のグリルなど、前菜からデザートまでハロウィンを満喫できるコース料理、辛さをアレンジできるアヒージョやイカスミリゾットなどを揃えたスペイン料理の食事セット、かぼちゃのプリンやケーキを盛合せたスイーツプレートなど、ハロウィンを盛り上げる限定メニューを販売いたします。

毎年話題の「ハロウィン」を、仮装を楽しむ若年層やファミリー層だけでなく、働く女性層やアクティブシニアにも楽しんでいただけるラインナップです。

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)

#### ■ ～ハロウィンを楽しむ洋食コース～ 【ご予約限定】ハロウィンコース

販売店舗:19階スカイダイニング「アブ」

利用時間:17:30～21:00

料 金:5,200円

ハロウィンの定番「ジャック・オー・ランタン」をサーモンでかたどった前菜、真っ赤なスープや黒いパスタ、かわいい付け合わせの牛肉のグリルなど目でも楽しめるコース料理。



#### メニュー内容

- ・サーモンのファルシ ～ジャック・オー・ランタン～
- ・真っ赤なピーツのボルシチ風スープ
- ・イカの黒パスタ ミモレット風味
- ・牛ロース肉のグリル ハロウィン仕立て  
茸のクロケットと椎茸 毒キノコ風  
紫芋のクネル  
人参のランタンキャラメリゼ マルサラ酒ソース
- ・ハロウィン限定デザート
- ・パン
- ・食後のお飲み物

## ■～スペインバルのカジュアルプラン～【ご予約限定】ハロウィンペアディナー

販売店舗：ルクア10階 スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」

利用時間：17:00～23:00のうちの2時間

料金：お二人様 4,800円

お好みの辛さにアレンジできるアヒージョ、お米サイズの  
の Pasta を使ったチーズたっぷりのイカスマリゾットなど、  
限定メニューを揃えたお食事セットです。

### メニュー内容

- ・日替わりタパス4種
- ・石焼き風 小海老とマッシュルームのアヒージョ  
～お好みの辛さでどうぞ～
- ・オリエンタル風チーズトルティージャ
- ・リゾーニ（お米の形の Pasta）を使った  
チーズたっぷりイカスマリア風リゾット
- ・ソフトクリーム



### 【全員が仮装したグループの方限定】ハロウィン じゃんけんチャンス！！

代表の方とスタッフがじゃんけんで対決。スタッフに2回以上勝つとグループの皆様へ下記サービスをご用意しています。

2連勝：1ドリンク半額 / 3連勝：1ドリンクサービス

## スイーツ&ドリンク

### ■～8種類のスイーツプレート～ ハロウィン スイーツハーモニー

販売店舗：1階「ロビーラウンジ」

料金：2,200円（ドリンク付き）

8種類を盛りつけたハロウィン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。

- ・ほうじ茶とオレンジ風味の「グランヴィア・ショコラ」
- ・鳴門金時芋と安納芋のプチシュー
- ・キャラメルムース
- ・自家製キャラメルを混ぜ込んだかぼちゃのプリン
- ・かぼちゃのショコラロール
- ・キャラメル風味のショートケーキ
- ・かぼちゃのモンブラン
- ・お芋のサクサクパイ



## ■～三段重のアフタヌーンティセット～ ハロウィンスイーツボール (1日10食限定)

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)

ハロウィンチョコレートをあしらったメープルのパンナコッタと、秋の森をイメージしたプティフル(小菓子)、フレンチシェフ特製オードブルをお楽しみいただけます。



## ■～ハロウィンスイーツを並べた～ 【ご予約限定】スイーツタワー ハロウィンバージョン

販売店舗：1階カフェレストラン「リップル」  
料 金：2,800円

かぼちゃのロールケーキや自家製キャラメルを使ったプリン、かぼちゃのモンブランなどハロウィンスイーツを3段タワーに盛付けた、ボリューム満点のメニューです。



## ■～期間限定ケーキ～ ハロウィンのマーブルケーキ

販売店舗：ホテル内3店舗で販売  
・19階ラウンジ「リバーヘッド」  
・1階「ロビーラウンジ」  
・1階カフェレストラン「リップル」  
料 金：590円 (テイクアウト価格)

サブレにチョコレートとキャラメルのムースをマーブル状に彩りました。かぼちゃのブリュレが入ったスイートな味わいです。  
3店舗の店内で、ケーキセットとしてもお召し上がりいただけます。



### ■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)