



報道関係各位

2019年10月25日

館内全面リニューアル第1期完成記念

「19階フロント&和食レストランリニューアル記念フェア」
の開催について

【期間】2019年11月1日(金)~12月20日(金)

【場所】ホテルグランヴィア大阪1・19階 レストラン他

㈱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)では、エリア開発や新規ホテルのオープンラッシュ、インバウンド層の増加といった様々な動向の変化を受け、館内全面リニューアルに着手しております。

2022年4月(予定)まで続くリニューアルの第1期として、19階フロント及び和食レストランのリニューアルが完成し、オープン日となる11月1日(金)から12月20日(金)まで、レストラン全店でこれを記念したフェアを開催いたします。

「19階フロント&和食レストランリニューアル記念フェア」では、リニューアルする日本料理「大阪 浮橋」・なにわ食彩「しずく」がお得な特典をご用意するほか、洋食やラウンジ等の各レストランが、「上質なメニューをお得に」「(リニューアルした19階の)19にちなんで」「新メニュー登場」「プラスαのメニューをご用意」という4つのテーマで様々なメニューや特典等をご用意しております。フェアの詳細は以下の通りです。(※料金は全て税金・サービス料込)

【日本料理「大阪 浮橋」(19階)】

11月1日に店内・メニュー内容を一新する「大阪 浮橋」では、昼食会席「若菜」及び夕食会席「夕顔」に、ミニコーヒーやワンドリンクのサービスをご用意いたします。

<リニューアル記念特典>

昼食会席「若菜」に食後のミニコーヒーをサービス
夕食会席「夕顔」に19種類のドリンクから1杯サービス

昼食会席「若菜」 6,000円

- 【先附】胡桃豆腐
- 【椀物】金目鯛葛打ち
- 【台の物】季節の口取り
 - [造里] 三種盛り [焼物] さわら柚庵焼き
 - [揚物] 公魚変わり揚げ
- 【温物】鮫鱈みぞれ煮

- 【食事】ちりめん山椒御飯 【香の物】二種盛り
- 【留椀】合わせ味噌仕立て 【デザート】季節の甘味

※12月はメニュー内容が変更となります。



夕食会席「夕顔」 15,000 円

【前菜】 壬生菜とかにかに身味噌和え 合鴨林檎煮 金目鯛唐墨塗し
【造里】 三種盛り
【煮物椀】 土瓶蒸し
【焼物】 七宝蒸し
【追い肴】 なにわ黒牛水晶焼き
【温物】 玉芨 琥珀餡掛け
【食事】 貝柱ごはん 【香の物】 三種盛り
【留椀】 合わせ味噌仕立て 【木の实】 季節の木の实
※12月はメニュー内容が変更となります。



【なにわ食彩「しずく」(19階)】

「大阪 浮橋」と同様、11月1日に店内・メニュー内容を一新するなにわ食彩「しずく」では、昼食「梅御膳」及び夕食「大阪プラン」に、ジュースやお寿司のサービスをご用意いたします。

<リニューアル記念特典>

昼食「梅御膳」に食前の梅ジュースを1杯サービス
夕食「大阪プラン」に押し寿司(お一人様2貫)をサービス

昼食「梅御膳」2,600 円

【箱物】
[小鉢] 季節のお浸し [造り] 二種盛り
[焼八寸] 季節の口取り [煮物] ひろうす 季節野菜の煮物
[揚物] 海老みの揚げ 野菜二種 [食事] 梅ちりめん御飯
【鍋物】 味噌仕立て豆乳鍋
※12月はメニュー内容が変更となります。



夕食「大阪プラン」7,000 円

・前菜 (小鉢三種) ・造里 (三種) ・焼物
・揚物 ・小鍋 ・食事
※フリードリンク付き
※4名様より承ります



【フレンチレストラン「フルーヴ」(19階)】

『上質なメニューをお得に』

ホテルメインダイニングのフレンチレストラン「フルーヴ」では、『上質なメニューをお得に』というテーマで、シェフの華麗な技と季節の食材の饗宴をお楽しみいただける人気の「フルーヴランチ」に、リニューアル記念特典をご用意いたします。

フルーヴランチ 6,200 円

・アミューズ・ブーシュ
・舷甲イカと燕のラメルセルヴェル・ド・カニユ添え
・牛蒡のスープ (12月: まいこ金時のスープ)
・鯖のポシェ ソースヴェルト
・仔牛のポワレトリュフのベアルネーズとマデラ酒の2種のソース
・デザート2種 ・パン ・食後のお飲み物

<リニューアル記念特典>

■追加料金なしで、魚料理を「オマール海老」に変更いただけます。
※前日までの要予約



【 鉄板焼「季流」(19階) 】

『上質なメニューをお得に』

鉄板焼「季流」では、旬の豪華食材を使った月替わりのコース「季」にドン・ペリニオンやキャビアをセットにした特別コースをご用意いたします。

季 (こよみ) デイナー17,500円

- ・ 先付 ご挨拶の一皿
 - ・ 冷前菜 ズワイ蟹とアボカドのカクテル仕立て
 - ・ 温前菜 鴨とフォアグラのポトフ仕立て 柚子の香り
 - ・ 魚料理 天然鯛のクルート焼き トリュフクリームソース
 - ・ 活け物 活オマール海老のプランチャ ハーブの香りのトマトソース
 - ・ 肉料理 特選黒毛和牛 フィレスステーキ(80g)又はロースステーキ(100g)
 - ・ サラダ 季節野菜のサラダ
 - ・ 御食事 イクラ御飯
 - ・ デザート盛合せ ・ コーヒー、紅茶又はハーブティー
- ※12月は内容が変わります



<リニューアル記念特典>

【先着 12 組様】

「季」ディナーと、「ドン・ペリニオン (2008 年) 1 本+キャビア (※)」をセットにした特別ディナー

お二人様 55,000 円をご用意

※3 日前までの要予約/※先付を「キャビア」に変更してご用意します。

【 スカイダイニング「アブ」(19階) 】

『プラスαのメニューをご用意』

約40種の料理やデザートをご用意するランチバイキングでは、人気のライブメニュー・牛肉の鉄板焼や季節限定のメニューに加え、「色々魚介のトマト煮込み」が登場。また、デザートコーナーでは、話題のルビーチョコレートを使ったスイーツもお楽しみいただけます。

ランチバイキング 大人平日 2,580円/土・日・祝 2,980円

<リニューアル記念特典>

リニューアル記念メニューとして、

大鍋でつくる、旨みたっぷりの「色々魚介のトマト煮込み」が登場



【 スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」(ルクア10階・ホテル直営) 】

『19にちなんで』

オマール海老を添えた豪華なパエリアランチセットを「19」にちなみ、お得な1,900円でご用意します。

オマール海老のパエリアランチセット 1,900円

- ・ オマール海老のパエリア ・ タパス 2種
- ・ ミニスープ&サラダ

<リニューアル記念特典>

オマール海老のパエリアランチセットをご注文の方に

デザートセット(コーヒー又は紅茶付き)又はワンドリンクプレゼント



【 ラウンジ「リバーヘッド」(19階) 】

『新メニュー登場』

上品な和菓子と、自分で点てていただく宇治抹茶とのハーモニーをお楽しみいただける和スイーツが新登場します。

季節の和菓子と宇治抹茶のセット (平日限定 5食) 2,000円



【 ティーラウンジ (1階) 】

※11月1日～ロビーラウンジからティーラウンジへと店名を変更

『新メニュー登場』

パティシエが72時間かけて一粒ずつ手づくりするショコラと、ナイトロ(ドラフト)コーヒーなどのドリンクをセットにしたこだわりのメニューが新登場。

グランヴィア・ショコラセット 1,600円



【 バー「サンドバンク」(19階) 】

『19にちなんで』

19階の「19」にちなみ、熟成された“19”年物のウイスキーを“1,900円”でご用意。豊かな香りと味わいをお楽しみいただけます。

ウイスキーフェア 各 1,900円 ※数量限定・グラスにてご用意

- ・ダグラスレイン
オールドパティキュラー ロングモーン 19年 1998
- ・ダグラスレイン
オールドパティキュラー グレンロッシー 19年 1997
- ・キングスバリー リミテッドエディションズ
シルバー ロイヤルブラックラ 19年 1998



【 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」(ホテルヴィスキオ大阪1階) 】

『プラスαのメニューをご用意』

米粉などで作った生地にトッピングしたオリジナルの「ヴィスキオピンサ」で人気のデザートピンサを1種類プラスしてご用意いたします。

ランチbuffet 大人平日 1,400円 (ドリンクバー付き)
土日祝 1,700円 (ドリンクバー&デザート付き)

<リニューアル記念特典>

通常2種類のデザートピンサを、3種類ご用意します。



- 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
06-6344-1235 (代)