ホテルグランヴィア大阪

GRANVIA Collection

HOTEL GRANVIA OSAKA

レストラングルメ＆
インフォメーション

グランヴィア・コレクション

I-2

2020 Jan-Feb

蟹 Crab

牛肉 Beef

鮪 Tuna

特　集 | Feature

2020.1.6（月）START!
「蟹・牛肉・マグロフェア」

Take Free

-期間限定-
2020
1.6-2.29

スイーツブッフェやケーキセットなど、
パティシエおすすめの苺を使ったスイーツが登場!

「ストロベリーフェア」

19F
JAPANESE

日本料理 大阪 浮橋

TEL.06-6347-1447

自慢の出汁と旬の美味

ご昼食 若菜

¥6,000 〈会員価格〉¥5,400

お品書き

・先　附　黒胡麻豆腐
・椀　物　鰤とかぶら餅
・台の物　季節の口取り
　（造り）三種盛り（マグロなど）
　（焼物）鰆山椒焼き
　（揚物）道明寺チーズ射込みあられ揚げ
　　貝柱掻き揚げ
・温　物　紅白百合根万寿 蟹餡掛け
・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

※2月はメニュー内容が変更となります。

「なにわ黒牛」水晶焼きやズワイ蟹の七宝蒸しなど、浮橋こだわりの一品を凝縮

ご夕食 夕顔

¥15,000 〈会員価格〉¥13,500

お品書き

・前　菜　福湯引きレモン釜盛り
・煮物椀　土瓶蒸し（甘鯛　車海老など）
・造　り　三種盛り（マグロなど）
・焼　物　七宝蒸し（河豚　ズワイ蟹　帆立など）
・追い肴　なにわ黒牛水晶焼き
・温　物　公魚天婦羅
・食　事　貝柱ごはん
・香の物　三種盛り
・留　椀　合わせ味噌仕立て
・木の実　季節の木の実

※2月はメニュー内容が変更となります。

平日限定

「若菜」「夕顔」をお召し上がりの方に
食後のミニコーヒーサービス！

※ご入店時に「グランヴィアコレクションを見た」とお申し付けください。

2019年11月リニューアルオープン！

“天空の隠れ家”をイメージした全て個室（※）のプライベート空間。
多くの部屋からは高層階ならではの大阪の眺望をお楽しみいただけます。

（※）ランチタイムは一部個室対応できない場合もございます。

19Fフロント&和食レストラン リニューアルオープン記念
〈ホテルグランヴィア大阪限定〉
JRホテルメンバーズキャンペーン実施中！

19F
JAPANESE

なにわ食彩 しずく

TEL.06-6347-1423

牛肉の陶板焼きと旬の彩り

ご昼食 **牛肉陶板焼き付 瓢箪御膳**

［1日10食限定］ ¥3,500 〈会員価格〉¥3,150

お品書き

〈金ひょうたん〉
・小　鉢　紅白なます
・造　り　三種盛り

〈末広ひょうたん〉
・焼八寸　季節の口取り
・煮　物　野菜宝袋 雲共地餡掛け
・食　事　三味ちらし寿し

〈御　椀〉鰤とかぶら餅

〈焼　物〉牛肉陶板焼き

※2月はメニュー内容が変更となります。

牛肉の炙り焼きやマグロのお造り。食材を引き立てる旨し皿

ご夕食 **四季**

¥6,000 〈会員価格〉¥5,400

お品書き

・先　附　黒胡麻豆腐
・造　り　二種盛り（マグロなど）
・焼　物　牛肉炙り焼き 和風卸しソースにて
・添え物　野菜サラダ
・揚　物　季節の天ぷら盛合せ
・食　事　白ごはん　香の物　留椀

※2月はメニュー内容が変更となります。

平日限定

「瓢箪御膳」「四季」をお召し上がりの方に
食後のミニコーヒーサービス！

※ご入店時に「グランヴィアコレクションを見た」とお申し付けください。

2019年11月リニューアルオープン！

梅田の「梅」をモチーフにした明るい店内は、ご人数に合わせてフレキシブルに間仕切りが可能です。最大48名様までご利用可能な個室は同窓会や会社でのお集まりなどにも便利にご利用いただけます。

〈会員価格〉JR ホテルメンバーズ会員価格

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※写真は全てイメージです。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※使用しているお米は「国産米」です。

第2弾〈期間〉2020.1.6(月)～2.29(土)
プレゼントキャンペーン

100pt以上のポイント利用で自動的にエントリー

たまったポイントを、期間中にご利用いただいた方の中から抽選で
宿泊・レストランチケットをプレゼント!!

詳しくはこちらから →

※ポイントの利用は1,000pt以上保有時に100ポイント単位で利用可能です。※期間中1回でもポイント利用された方が対象となり、何度ご利用いただいても1回のエントリーとなります。
※抽選およびチケットの発送は3月上旬を予定しております。※当選者の発表はチケットの発送をもってかえさせていただきます。あらかじめご了承ください。

19Fフロアリニューアルを記念し、JRホテルメンバーズ〈第2弾〉プレゼントキャンペーン実施中!
〈期間:1月6日(月)～2月29日(土)〉　たまったポイントを期間中に利用いただくと、抽選で宿泊・レストランチケットをプレゼント!

19F FRENCH

フレンチレストラン フルーヴ

TEL.06-6347-1437

技と冬の美味を凝縮

赤ワインと香味野菜で
じっくり煮込んだ牛バラ
肉に黒胡椒をきかせて。

マグロの表面をさっとグリルし、
トマトチャツネと長芋を合わせました。キャビアと柚子の香りが味わいのポイントです。

甲殻類の濃厚なビスクと蟹のクネルをパイ生地で包み、風味豊かに仕上げた一品。

ランチ **フルーヴランチ** ¥6,200 〈会員価格〉¥5,580

Menu

- アミューズ・ブーシュ
- マグロと長芋 柚子の香り
- 蟹のクネルと甲殻類のビスクのパイ包み焼き
- 大根のスープ(2月:里芋のスープ)
- 高知県宿毛湾直送 イサキのポワレ ソース アグリューム
- 国産牛バラ肉の赤ワイン煮込み 黒粒胡椒を添えて
- デザート2品　・パン　・食後のお飲み物

※メインディッシュの「国産牛バラ肉の赤ワイン煮込み」を、
お1人様プラス¥1,000で「国産牛フィレ肉のグリル」に変更可能です。

その他
おすすめ
ランチコース

ランチ **シェフズランチ**
¥4,600 〈会員価格〉¥4,140

Menu

- オードブルヴァリエ　・大根のスープ(2月:里芋のスープ)
- 高知県宿毛湾直送 本日のお魚料理
- 国産牛フィレのグリル ソースムータルド
- デザート　・パン　・食後のお飲み物

〈会員価格〉JR ホテルメンバーズ会員価格

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※写真は全てイメージです。
※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※使用しているお米は「国産米」です。スペイン料理&バル ローザ・ローハでは一部「アメリカ産米」も使用しています。

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約専用ダイヤル

レストランのご予約やお問い合わせ、人数変更などを承っております。
[対象店舗] フルーヴ、季流、アブ、大阪 浮橋、しずく
[受付時間] 10:00～19:00

予約専用ダイヤル TEL.06-7664-1221

※当日のご予約及び、受付時間以外は各店舗へお問い合わせください。

各レストランへのご予約はインターネットでも承ります　https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/　ホテルグランヴィア大阪 レストラン　検索

海・山の幸×シェフの技
鉄板の美味なる饗宴

[1月 冷前菜]
濃厚なズワイ蟹とカリフラワーのムースを、
柚子の香りをきかせたさっぱりジュレと共に。

[2月 冷前菜]
表面を炙り香ばしさを出したマグロを、
食欲をそそるニンニク風味のアイオリソースで。

[1月 温前菜]
鉄板で焼いた牛肉に、トリュフを入れた
すき焼き風のソースを合わせてご用意します。

[2月 活け物]
季流人気の一品、鮑に蟹の身と柚子を合わせ、
あさり出汁ベースの餡をかけました。

19F
TEPPAN-YAKI

鉄板焼 季流

TEL.06-6347-1438

月替わりの限定コース 季（こよみ）

ランチ ¥8,800〈会員価格〉¥7,920
ディナー ¥17,500〈会員価格〉¥15,750

1月 ディナー Menu

- 先　付　ご挨拶の一皿
- 冷前菜　ズワイ蟹とカリフラワーのムース 柚子の香り
- 温前菜　牛肉の焼きしゃぶ すき焼き風
- 魚料理　天然鯛のアクアパッツァ風
- 活け物　活オマール海老のプランチャ
  ハーブの香りのクリームソース
- 肉料理　特選黒毛和牛 フィレステーキ(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　山形県産ゆめごこち米 牛肉のしぐれ煮添え
- デザート盛合せ　・コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

2月 ディナー Menu

- 先　付　ご挨拶の一皿
- 冷前菜　マグロの炙り アイオリソース
- 温前菜　鱈の白子と九条ネギ トリュフのリゾット
- 魚料理　鮫鰊とフォアグラの紙鍋仕立て 西京味噌風味
- 活け物　活鮑のバター焼き 柚子蟹餡
- 肉料理　特選黒毛和牛 フィレステーキ(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　山形県産ゆめごこち米 牛肉のしぐれ煮添え
- デザート盛合せ　・コーヒー、紅茶 又は ハーブティー

※ランチコースは内容を一部変更してご用意いたします。

＜館外店・ルクア 10F＞

LUCUA 10F SPANISH

スペイン料理＆バル ローザ・ローハ

TEL.06-6151-1384

味・香り・食感を一皿に。
シェフ渾身のワンプレート

ランチ限定 シェフズプレート

平　日 ¥1,480〈会員価格〉¥1,332
土日祝 ¥1,580〈会員価格〉¥1,422

Menu

- 仔牛のコルドンブルー トリュフバター添え
- ポテトのドフィノワ風グラタン
- スモークサーモンとオニオンのサラダ
- パエリア風炊き込みご飯　・本日のタパス　・一口スープ

RESTAURANT INFO
レストラン営業時間

フレンチレストラン フルーヴ	ランチ	[平　日] 11:30～15:30（LO 14:00） [土日祝] 11:00～15:30（LO 14:30）
	ディナー	[平　日] 17:30～22:00（LO 20:30） [土日祝] 17:00～22:00（LO 20:30）
鉄板焼 季流	ランチ	[平　日] 11:30～15:30（LO 14:30） [土日祝] 11:00～15:30（LO 14:30）
	ディナー	[平　日] 17:30～22:00（LO 21:00） [土日祝] 17:00～22:00（LO 21:00）
スカイダイニング アブ	ランチ	11:00～15:30（LO 15:00）
	ディナー	[日～木曜日] 17:30～23:00（LO 22:30） [金・土曜日・休前日] 17:30～23:30（LO 23:00）
11月OPEN 日本料理 大阪 浮橋	ランチ	[平　日] 11:00～15:00（LO 14:00） [土日祝] 11:00～15:30（LO 14:30）
	ディナー	17
11月OPEN なにわ食彩 しずく	ランチ	[平　日] 11:00～15:00（LO 14:00） [土日祝] 11:00～15:30（LO 14:30）
	ディナー	17
バー サンドバンク		[平　日] 14:00～24:00（LO 23:20） [土日祝] 11:30～24:00（LO 23:20）

MENU 一例
・キハダマグロのたたき 柚子胡椒ドレッシング
・魚介と鶏肉のパエリア仕立て
・牛肉のグーラッシュ　他

19F SKY DINING
スカイダイニング アブ
TEL.06-6347-1439

香ばしい香りが広がる牛肉や、
マグロを使った一品など
約40種のメニューが食べ放題

苺を使った
スイーツが登場!
デザート
コーナー

・苺のパンナコッタ
・苺のプチシュー
・フレーズカシス
・ヨーグルトパンナコッタ
・チョコケーキ　など

ライブメニュー

目の前で豪快に焼き上げる
牛肉の鉄板焼

自家製トリュフ塩やワサビなど
お好みの味付けでお召し上がりください。

ランチバイキング〈全13種類のドリンクバー付き〉

	平　日		土・日・祝日	
大　人	¥2,580	〈会員価格〉¥2,322	¥2,980	〈会員価格〉¥2,682
小学生	¥1,580	〈会員価格〉¥1,422	¥1,780	〈会員価格〉¥1,602
幼　児（3歳～小学生未満）	¥500	〈会員価格〉¥450	¥500	〈会員価格〉¥450

※表示価格には税金が含まれております。（サービス料は頂戴しておりません。）　※90 分の時間制とさせていただきます。
※ご予約は 11：00 ～ 11：30、13：15 以降で承ります。

19F BAR
バー サンドバンク
TEL.06-6347-1436

お酒を愛でるひととき。
深いレッドのフルーツカクテル

フレッシュ苺を使ったカクテル
ベリーロワイヤル　¥2,200

※特別価格のためホテル会員割引は対象外となります。

:00～22:00（LO 20:30）

:00～22:00（LO 21:30）

ラウンジ
リバーヘッド
[月～土曜日] 9:30～21:00（LO 20:30）
[日・祝日] 9:30～20:30（LO 20:00）

ティーラウンジ
（旧ロビーラウンジ）
[月～木曜日] 9:00～22:00（LO 21:30）
[金・土曜日] 9:00～22:30（LO 22:00）
[日・祝日] 9:00～20:30（LO 20:00）

※LO は最終入店となります。

詳しくはWEBへ →

＜ルクア 10F＞
スペイン料理＆バル **ローザ・ローハ**
11:00～23:00（LO 22:00）

＜ホテルヴィスキオ大阪 1F＞
イタリアンキッチン **ヴェルデ カッサ**
ランチ　11:30～14:30（LO 14:00）
ディナー　17:30～21:30（LO 21:00）
※日曜日・祝日のディナータイムは休業とさせていただきます。

New!

33種の苺スイーツや17種のフードが食べ放題!

コンテストで「日本一」を獲得したシェフが手がける逸品や、ホテルラウンジで一番人気の「至福のショートケーキ」、72時間かけて手づくりする「グランヴィア・ショコラ」など、パティシエこだわりのスイーツを多彩にご用意。
チョコレートクッキーで作った苺の畑には、生の苺をたっぷりと。
15種のドリンクも自由にお楽しみください。

ストロベリー＆スイーツ ナイトブッフェ

［開催日程］2020年1月10日（金）
～2020年3月29日（日）
上記期間の金曜日、土曜日、日曜日限定
［時間］18:00～20:30（LO:20:00）

¥4,900〈会員価格〉¥4,410

19F ラウンジ リバーヘッド
TEL.06-6347-1403

華やかないちごスイーツやドリンクが登場！

STRAWBERRY FAIR
ストロベリーフェア

苺をテーマに初企画の「ストロベリー＆スイーツ ナイトブッフェ」や
三段重の「アフタヌーンティーセット」など、さまざまな苺スイーツをお楽しみください。

-期間限定-
2020
1.6-2.29

毎年大人気
苺のスイーツセット

ロンネフェルト社製紅茶など
14種から選べるドリンク1杯付き

苺のスイーツハーモニー

ドリンク1杯付き ¥2,000〈会員価格〉¥1,800

1F ティーラウンジ | TEL.06-6347-1402
（旧ロビーラウンジ）

-期間限定-
2020
1.6-2.29

華やかなスイーツと
前菜の三段重

スイーツボール ～苺と雪～

フレーバー緑茶 又はコーヒー 又は 紅茶付き ¥2,500〈会員価格〉¥2,250

19F ラウンジ リバーヘッド | TEL.06-6347-1403

【大阪＆イタリアン】ランチブッフェ（90分制）

平　日　（ドリンクバー付き）		土・日・祝日　（ドリンクバー＆デザート付き）	
大　人	¥1,400（会員価格）¥1,260	大　人	¥1,700（会員価格）¥1,530
小　人（6～12歳）	¥800（会員価格）¥720	小　人（6～12歳）	¥1,100（会員価格）¥990

※表示価格には税金が含まれております。（サービス料は頂戴しておりません。）　※ご予約は 11:30 または 13:15 で承ります。
※幼児（0～5歳）は無料です。（同伴の大人1名様につき幼児 2 名様までとさせていただきます。）

＜ ホテルヴィスキオ大阪 1F ＞

ホテル ヴィスキオ大阪 1F

イタリアンキッチン
ヴェルデ カッサ
TEL.06-7711-4321

Cheese Buffet

〈期間限定〉とろ～り！ごちそうチーズ料理

- かけるチーズフォンデュ
- モッツァレラサラダ
- フロマージュピンサ
- チーズカレー焼きリゾット
- グリュイエールチーズのキッシュ
- パルメザンパスタ
- サツマイモとブルーチーズの窯焼き
- チキンのトマトチーズ焼き
- 窯焼きパルメザンプリン　など

↑チーズティー

HOTEL GRANVIA OSAKA INFORMATION

宿泊 STAY

［期間限定］ツイン・ダブル・ファミリーも！
特典付きのお得なフロントリニューアル記念プラン

「素泊まりプラン」と同額料金で、洋画や邦画など約60タイトルを自由にお楽しみいただける「VOD（ビデオオンデマンド）見放題」特典付きのプラン。
お部屋は2018年夏にリニューアルのツイン・ダブルや、4名でも泊まれるファミリールームをご用意しております。

〈2020年3月31日（火）まで〉
お一人様 ¥7,135～

コンフォートツイン

詳しくはこちらから → https://www.granvia-osaka.jp/stay/

宴会 BANQUET

毎年恒例の人気イベント
「熊本・鹿児島 焼酎祭 2020」

熊本県・鹿児島県産の食材を使用した料理と多彩な焼酎をご用意しました。
32種の焼酎や7種のリキュール・スピリッツは飲み放題でお楽しみいただけます。

[日時] 2020年2月25日（火） 18:30～20:30
[会場] 20F 宴会場
前売 お一人様 ¥6,500
※当日は¥500 アップとなります。

飲み放題＋イベント専用金券22枚

※お料理は「イベント専用金券」にてお引き換えください。

イベントのお問い合わせ → TEL.06-6347-1433（10:00-18:00）

OFF!
＼お得な／
RESTAURANT COUPON
レストランクーポン券

お得なレストランクーポンをご用意しております。

パソコン又はスマートフォンよりご利用いただけるクーポンです。
パソコンをご利用のお客様は下記URLのページをプリントアウトし、会計時に伝票とご一緒にレジへお出しください。スマートフォンをご利用のお客様は右記QRコードを読み取っていただき、その画面を会計時に店舗スタッフへご提示ください。

URL https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/coupon/

QRコード

HOTEL GRANVIA OSAKA

ホテルグランヴィア大阪
〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 ［JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ］
TEL.06-6344-1235（代表）　https://www.granvia-osaka.jp/
ホテルグランヴィア大阪　@hotel_granvia_osaka

入会金・年会費無料！オトクに泊まってポイントがたまる。使える。
JR ホテルメンバーズ会員募集中
ご宿泊料金の割引やその他特典、ポイントサービス。
また、お手持ちの指定交通系ICカードが会員証になるなど、対象のホテルやレストランがより便利に、よりオトクに使えます。
詳しくはこちら→ http://www.jrhotel-m.jp/