



News Release

報道関係各位

2019年12月24日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

豪華グルメ「蟹」「牛肉」「マグロ」を味わう、期間限定メニュー レストラン「蟹・牛肉・マグロフェア」の開催について

【販売期間】2020年1月6日(月)～2月29日(土)

株式会社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、1月6日(月)～2月29日(土)まで、19階のレストラン全店において、豪華グルメ「蟹・牛肉・マグロフェア」を実施します。

「蟹」「牛肉」「マグロ」の3つの食材を堪能いただける本格会席やフレンチのランチをはじめ、約40種類が食べ放題のランチバイキングでも、豪快に焼き上げる「牛肉の鉄板焼」や「キハダマグロのタタキ」などのテーマ食材を使用したメニューが期間限定で登場します。



フレンチレストラン「フルーヴ」 フルーヴランチイメージ

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）

■ 冬の味覚を凝縮したフレンチ「フルーヴランチ」

販売店舗：19階フレンチレストラン「フルーヴ」

料 金：6,200円

柚子が香るマグロとキャビアの前菜、蟹のすり身を使った「クネル（団子状にしたもの）」に甲殻類の濃厚なスープを合わせた一品、黒胡椒をきかせた牛肉の煮込みなど、テーマ食材3種類を堪能するランチコースです。

メニュー内容

- ・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
- ・畑からのスープ
- ・高知県宿毛湾直送 イサキのポワレ ソース アグリユーム
- ・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



■ 完全個室でゆっくりと3食材を堪能する、夜の会席「夕顔」

販売店舗：19階日本料理「大阪 浮橋」

料 金：15,000円

11月にリニューアルしたばかりの日本料理「大阪 浮橋」では、旬のズワイ蟹などを目の前で蒸し上げる「七宝蒸し」、水晶プレートで焼く大阪唯一の黒毛和牛「なにわ黒牛」の他、マグロを盛りつけたお造りをご用意します。テーマの3食材を1コースで味わえるおすすめ会席です。

メニュー内容

- ・[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
- ・[木の实] 季節の木の实



■「牛肉」「マグロ」が味わえるランチバイキング（13種のソフトドリンク付き）

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

テーマ食材の「牛肉」は、目の前で焼き上げる鉄板焼とじっくりと煮込んだ「牛肉のグーラッシュ」をご用意します。その他、柚子胡椒のドレッシングと合わせた「キハダマグロのたたき」も期間限定で登場します。その他、チョコレートファウンテンや苺のパンナコッタやムースなどプチケーキ・スイーツも含め、約40種が食べ放題です。



■鉄板焼コースの月替わり限定メニュー季（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

1月は濃厚なズワイ蟹の前菜とすき焼き風に仕上げた牛肉、2月はマグロを炙り香ばしさを出した前菜をご用意します。それぞれの月で内容が異なるシェフ黒田のスペシャルコースをお楽しみいただけます。



- ・ [1月] ズワイ蟹とカリフラワーのムース 柚子の香り
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] マグロの炙り アイオリソース
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。

■【牛肉陶板焼き付】瓢箪御膳（ひょうたんごぜん）（1日10食限定）

販売店舗：19階なにわ食彩「しずく」

料 金：3,500円

11月にリニューアルしたばかりのなにわ食彩「しずく」では、テーマ食材の「牛肉」を陶板焼きにて、「マグロ」はお造りでご用意します。大阪らしい、ひょうたんの器に盛りこんだ華やかな季節御膳です。



- 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／御影早季・高田佳江・黒原浩平
 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403
 E-mail：s_mikage@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