



## News Release

報道関係各位

2020年2月25日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

春到来！春食材の新メニューや門出を祝うおめでたい一皿、春スイーツなどが登場！

### 「春のお祝いメニューフェア」「桃色スイーツフェア」の開催について

【販売期間】2020年3月1日（日）～4月30日（木）

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、3月1日（日）～4月30日（木）まで、就職や入学などの新たな門出を祝う季節に合わせ、「春のお祝いメニューフェア」「桃色スイーツフェア」をホテルレストラン各店で開催します。

ランチバイキングでは、春らしく桜塩で味わう「牛肉の鉄板焼」がライブメニューに登場するほか「鰹のカルパッチョ」、新玉ねぎや春キャベツなどの春食材を使用したメニューをなど、約40種類を食べ放題でご用意します。また、おめでたい「蛤」や「白酒」を使った日本料理、お祝いにふさわしい「桜鯛」と「国産牛肉」は目の前で焼き上げる鉄板焼でご堪能いただけます。



スカイダイニング「アブ」 ランチバイキングイメージ

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）

## ■春らしいメニューで華やかなランチバイキング（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

名物のライブメニュー「牛肉の鉄板焼」は、春らしい桜塩やトリュフ塩でお楽しみください。その他、桜のチップで燻した「鰹のカルパッチョ」や「筍とあさりのオイルパスタ」など、春食材を使用した春限定メニューと、桜のパンナコッタや葛饅頭などの春スイーツも含め、約40種類が食べ放題です。



桜で燻した鰹のカルパッチョ



筍とあさりのオイルパスタ



桜香る新玉葱のババロワ

## ■春を感じる【小鍋付き】梅御膳（うめごぜん）

販売店舗：19階なにわ食彩「しずく」

料 金：2,600円

3月の小鍋は、こだわりの出汁をベースに縁起の良い「蛤」の旨味を濃縮させた一品に仕上げました。

桜の葉で包んだ「竹の子」の揚物や「鱈」の焼物など、春の香りをお届けするランチ膳です。



## ■春を告げる食材でお祝いランチを。「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

赤々とした魚肉が美しい「初鰹」のマリネ、春を告げる「モリーユ茸」のソースで味わう「ホロホロ鳥」などをご堪能いただけます。

この時期ならではの食材で作るシェフの自信作を揃えたランチコースです。



## ■ 完全個室でゆつくりと過ごす、大人のお祝い。夜の会席「蛸」

販売店舗：19階日本料理「大阪 浮橋」  
料 金：12,000円

退職・退官祝いや長寿のお祝いなど、様々なお祝いの席には日本料理会席を。

お祝いの席にふさわしい「白酒」が香る伊佐木や「河豚」の唐揚げ、旬を迎えた「鮎魚女」などをご用意します。こだわりの出汁を丁寧に使用し、春食材との旨みが融合した会席料理です。



## ■ おめでたい「桜鯛」を楽しめる鉄板焼コース 季（こよみ）

販売店舗：19階鉄板焼「季流」  
料 金：18,000円

お祝いにふさわしい「桜鯛」を異なる味わいで2ヶ月間お楽しみいただける、鉄板焼「季流」のディナーコースです。フレンチスタイルの前菜の後には、カウンターで焼き上げる国産牛肉をご堪能いただけます。



- ・ (写真上)  
[3月] 桜鯛のマリネと春野菜  
菜の花のソースとオレンジのヴィネグレット

春らしい菜の花を使用し、心地よい苦みとオレンジの風味がきいたソースを、「桜鯛」に合わせました。

- ・ (写真下)  
[4月] 桜鯛と春野菜のココット ブイヤベース風

ふんわりと柔らかく焼き上げた「桜鯛」を、魚介類の旨味が詰まったブイヤベース風のソースで仕上げます。



## ■ 誕生日や記念日にも。「アニバーサリープラン」(要予約)

販売店舗：19階フレンチレストラン「フルーヴ」  
料 金：アニバーサリープラン「シュूपリーズ」  
10,000円

乾杯用のドリンクや炎の演出付きのフランベデザートがセットになった、お得なプランです。

3・4月限定の前菜は、「日向夏」のジュレと「桜鯛」をポタジェ（菜園）風に盛り付けた華やかな一品です。



## スイーツ&ドリンク

### ■人気の苺、あまおう®を使った「桃色パフェ～桃&苺～」

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」  
料 金：1,500円

苺の「あまおう®」を使ったアイスクリームやピーチのシャーベット、シャンパン風味のジュレやムースを盛り付けた華やかなパフェ。

パティシエが一枚ずつ丁寧に仕上げたお花のチュイール（薄いクッキー）をのせてご用意します。



### ■スイーツでお花見気分。「桃色スイーツハーモニー」

販売店舗：1階「ティーラウンジ」  
料 金：2,000円（ドリンク付き）

お花見をイメージしたスイーツプレートには、桜の香りをつけたロールケーキやパンナコッタ、桜型のチョコレートが並びます。

ロンネフェルト社製紅茶など16種から選べるドリンクが付いたおすすめセットです。



### ■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：2,200円

さくらのシトラスブロッサム

旬の柑橘とプレミアムウオッカを使った、すっきりとした味わいの桃色のオリジナルカクテル。

桜の花のクランチを使用し、ほんのりと桜の香りが漂います。

※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）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  
TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403  
E-mail：[s\\_mikage@hgo.co.jp](mailto: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