



News Release

報道関係各位

2020年7月15日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

遠くに行けない、今だから。地元大阪、再発見！ 大阪産食材を使った「なにわ会席」の販売について

【販売期間】7月28日（火）【なにわの日】～8月31日（月）

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、2020年7月28日（火）の「なにわの日」から約1ヶ月間、日本料理「大阪 浮橋」にて大阪産食材を中心に使用した「なにわ会席」を販売いたします。

2019年11月にリニューアルオープンした日本料理「大阪 浮橋」では、これまでも大阪産食材を使用しておりましたが、新型コロナウイルス感染症拡大により、生産者の方々が大きな影響を受けられたこともあり、今まで以上に地元大阪を共に盛り上げたい、地元のエールをとという思いで、今回新たに大阪産（おおさかもん）づくしのコースを提供することにいたしました。



なにわ会席 イメージ

●商品詳細について

商 品 名：なにわ会席（2日前までの要予約）

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

販売時間：平 日 12：00～15：30（L.O.14：30）

土日祝 11：00～15：30（L.O.14：30）

料 金：7,280円（税金・サービス料込み）
なにわおうえん

G20大阪サミットでも提供された黒毛和牛「なにわ黒牛」を水晶プレートで焼いていただくほか、甘みとコクがある「プレミアム泉州たまねぎ」、富田林市産の「茄子」「馬鈴薯」「胡瓜」、吹田市産の「小松菜」などの大阪産野菜を堪能いただける本格会席です。



メニュー内容

- ・ [先 付] 大阪府吹田市産小松菜のお浸し
- ・ [椀 物] 季節の豆腐
- ・ [造 り] 三種盛り
- ・ [焼 物] なにわ黒牛と野菜の水晶焼き 大阪産和風卸しソースにて
(大阪府泉佐野市射手矢農園のプレミアム泉州たまねぎ
大阪府富田林市産馬鈴薯・万願寺)
- ・ [揚 物] 天ぷら盛合せ
(海老、烏賊、白身肴、大阪府富田林市産茄子・甘長、大阪府泉北産南瓜)
- ・ [酢 物] 大阪府富田林市産胡瓜と海月の加減酢和え
- ・ [食 事] 御飯、味噌汁、漬物
- ・ [木の実] 季節物



JR-West Hotels

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定いたしました。私たちは新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について、詳しくはこちらをご覧ください。



■このリリースに関するお問い合わせ先

㈱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
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（代）