

News Release

報道関係各位

2020年8月31日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテルグランヴィア大阪



キーワードは「安全・安心」「ステイケーション」「サテライトオフィス」

Go To トラベルキャンペーン対象 宿泊プランの販売について

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、ホテル公式サイトでの割引販売の開始に合わせ、ホテルグランヴィア大阪およびホテルヴィスキオ大阪にて「Go To トラベルキャンペーン対象」となる新たな宿泊プランを販売いたします。

Withコロナのキーワード「安全・安心」「ステイケーション」「サテライトオフィス」を基に、プラン展開を行い、様々なホテルの活用方法を提案してまいります。

今回は「Go To トラベルキャンペーン」を最大限に活用することで、よりお得に・ホテルを楽しんでいただける代表的な宿泊プラン3種をご紹介します。



「世界料理オリンピック」銀メダル受賞ディナー



最上階「グランヴィアフロア」



女子旅ステイケーションプラン

■キーワード「安全・安心」



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。

商品詳細は以下の通りです。（価格は全て、税金・サービス料が含まれております。）

■キーワード「ステイケーション」

※下記、ディナー付きプランはグループホテル「ホテルヴィスキオ大阪」（お1人様30,000円）でも販売いたします。

プラン名：「世界料理オリンピック」銀メダル受賞ディナー付き 最上階24時間ステイプラン

販売価格：お1人様 40,000円（2名様1室）

【Go To トラベル割引後お支払い実額】お1人様 26,000円

※部屋タイプにより、リーズナブルな価格もございます。

商品内容：1泊朝夕食付きご宿泊

本プラン限定 銀メダル受賞ディナー&ペアリングワイン4杯セット

販売期間：2020年9月1日（火）～11月30日（月）まで

予約期限：3日前まで

2020年2月、ドイツで開催された「第25回世界料理オリンピック」において銀メダルを受賞したフレンチディナーと、ホテル最上階（27階）「グランヴィアフロア」でのご宿泊の贅沢プラン。

銀メダル受賞ディナー メニュー内容

（※下線がコンクールのメニュー）

- ・アミューズ・ブーシュ
- ・オーラキングサーモンのショー・フロワ
- ・マンゴーとミントのソース
- ・仔鳩とフォアグラのキャベツ包み
- ・トリュフ風味のジュとクルミのキャラメリゼ
- ・サフラン風味のシーフードのスープ 蕪のフランを添えて
- ・鮑の10時間コンフィ ソース ブール・ブラン
- ・牛フィレ肉と椎茸のスパイラル
- ・旬のお野菜と発酵大蒜のピューレ 赤ワインソース
- ・柚子のムースに包まれたリンゴのキャラメリゼ
- ・カルダモンとマンダリンオレンジのアイス



●フレンチレストラン「フルーヴ」シェフ 塩貝龍太（しおがいりゅうた）について



1976年11月29日生
1996年3月 大阪あべの辻フランス料理専門カレッジ 卒業
2001年5月 ㈱ホテルグランヴィア大阪入社 調理部配属
2007年4月
～2008年3月 フランスにて修業
2013年6月 鉄板焼「季流」のシェフに就任
2018年4月 フレンチレストラン「フルーヴ」シェフ就任
現在に至る

<主な受賞歴>

2010年 ピエールテタンジェ国際料理コンクール
国内ファイナル入賞
2013年 ボキューズドール料理コンクール
日本国内予選準優勝

●4年に一度の料理の祭典 世界料理オリンピックについて

「世界料理オリンピック」はドイツシェフ協会により4年に一度ドイツ国内で開催される世界最大規模の料理大会です。1900年に開催された第1回大会から100年以上の歴史を誇り、西洋料理を極める競技大会の最高峰と位置づけられています。

プラン名：女子旅ステイケーション

販売価格：お1人様 6,500円～（4名様1室）

【Go To トラベル割引後お支払い実額】お1人様 4,225円～

商品内容：1泊朝食付きご宿泊

本プラン限定「スイーツスタンド」（ドリンク付き）

※「スイーツスタンド」は、チェックイン後15時から20時でお届け時間を指定可能。

販売期間：2020年9月1日（火）～12月29日（火）まで

予約期限：3日前まで

アフタヌーンティースタンドに並べた「アート」をテーマにしたチョコレートスイーツ7種を、サービススタッフとパティシエがお部屋までお届けします。まるで執事がお部屋に来たような空間を提供いたします。お飲み物は、コーヒー又は紅茶からお選びいただけます。

クリスマス期間 [12月20日（日）～12月25日（金）] のご宿泊は、クリスマス仕様のスイーツをご用意します。

スイーツスタンド内容

【上段】

①惑星アートショコラ～地球～

美しい地球をイメージしたスペシャリテ。
ピンクグレープフルーツとピスタチオのムースをチョコレートでコーティングしました。

②72時間かけて作るグランヴィアショコラ

ラウンジの人気メニュー「グランヴィアショコラ」は、ほのかにバニラが香るチョコレート。72時間をかけて仕上げるこだわりの逸品です。

③マジックカクテル～林檎と柚子のマリアージュ～

上から見ると夜空のようで、かき混ぜると色が変わる、3層に分かれた不思議なカクテルです。



【下段】

④しあわせ運ぶ、宇治抹茶モンブラン

まるやかに仕上げた3種のマロンクリームに宇治抹茶をブレンドした贅沢なプチモンブラン。お客様に幸せを運ぶ「よつ葉のクローバー」のチョコレートを飾ります。

⑤自家製サングリア風 きのことチョコレート

アルコールを飛ばし、爽やかなワインや柑橘が香る自家製サングリアのようなきのこと型のチョコレートを、畑をイメージしたチョコクッキーに植えています。

⑥ショコラフィナンシェ

カカオのほどよい苦みと酸味、焦がしバターの風味が広がるフィナンシェは、高温・短時間で焼き上げ、しっとりとした仕上がりがポイントです。

⑦クッキー2種

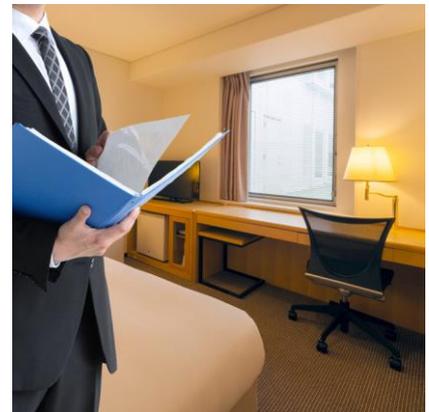
コーヒー味とチョコマーブル味の2種類をご用意いたします。



■キーワード「サテライトオフィス」

テレワークの導入にお困りの企業や首都圏・地方の「サテライトオフィス」として、ホテルの客室をご利用いただけます。家賃・清掃などの固定コスト削減に加え、Wi-Fi完備・宿泊も可能な便利な駅ウエ オフィスとしてのホテル活用を提案します。

また、ウィークリー・マンスリーなど、ご希望に応じた期間での料金設定をご用意しています。



プラン名：お仕事応援！駅ウエ オフィスプラン

販売価格：ウィークリープラン（5連泊～） 28,800円～（1日当たり 5,760円～）

【Go To トラベル割引後お支払い実額】

18,720円～（1日当たり 3,744円～）

マンスリープラン（30連泊） 168,000円（1日当たり 5,600円）

【Go To トラベル割引後お支払い実額】

109,200円（1日当たり 3,640円）

商品内容：ご宿泊も可能な1室利用

館内レストランご優待（15%割引券）

ミネラルウォーター（500ml）を1日1本入室

販売期間：2020年9月1日（火）～

予約期限：2日前まで

■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・藤川春菜

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）