



## News Release

報道関係各位

2020年9月24日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

### 【Go To トラベルキャンペーン対象】 宴会場の新しいスタイルは、1日1組限定のプライベート空間 「匠の技をライブ演出！ 記念日を彩る豪華料理プラン」 の販売について

2020年10月1日（木）から予約受付開始

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、コロナ禍における新しい生活様式に合わせた、宴会場プランを販売いたします。

人々が集まりにくい現状において、「記念日だけは大切にしてほしい」という思いから、宴会場というプライベートな空間をより安全に快適にご利用いただけるよう、「貸切レストラン」「割烹」をイメージした特別プランです。

まず、結婚披露宴やパーティーなど大人数で使用するイメージがある宴会場を、ご夫婦やご家族単位など2名様から貸切でご利用いただけるようにいたします。さらに、ご家族の記念日やお祝いの贅沢な時間を盛り上げるため、洋食シェフや和食料理長が専任で会場内に常駐し、目の前で料理を仕上げる「匠のライブ演出」を行います。

また、ご宿泊をセットにしたプランは「Go To トラベルキャンペーン」の対象となり、総額の35%割引に、10月からの「地域共通クーポン（15%相当）」も加わり、リーズナブルにご利用いただけます。



【洋食コース】会場イメージ



【和食会席】会場イメージ

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。）

1. プラン名 : 【1日1組限定】匠の技をライブ演出！記念日を彩る豪華料理プラン
2. 販売期間 : 2020年10月1日（木）～2021年1月31日（日）
3. 食事提供時間 : 11:00～21:00 ※ご利用時間は、時間内の2時間30分制
4. 販売価格 : ご宿泊セットプラン 大人 お1人様40,000円  
【G o T o トラベル割引後お支払い実額】 26,000円  
【G o T o トラベル地域共通クーポン配布額】 6,000円  
※お部屋は角部屋もしくはは景観が見える客室  
※添い寝でご宿泊のお子様は無料（大人お1人様につき、お子様お1人様）  
料理のみ 大人 お1人様24,000円  
お子様 お1人様 7,800円（洋食のみ）

5. 商品概要

■メニュー内容

五感でお楽しみいただけるお料理は、「洋食コース」「和食会席」からお選びいただけます。  
デザートは洋食コース・和食会席共通でご用意いたします。（※印は会場内にて料理人が仕上げます）

洋食コース（全10品）

- ・シェフからのご挨拶の一皿（※）
- ・鮑とホタテ貝のレムラード クーリヴェール（※）
- ・フランス産フォアグラのポワレ セップ茸のブイオン仕立て（※）
- ・季節のお野菜をシェフのイメージで（※）
- ・活けオマール海老のシャンパーニュテタンジェソース（※）
- ・黒毛和牛のロースト レフォール風味のジュ（※）
- ・デザート 楓のスペクタクル～メープルと奏でる匠の技～
- ・オレンジのフランベ バニラアイスクリーム添え（※）
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル
- ・食後のお飲み物



和食会席（全11品）

- ・【先付け】すっぽん煮凍り 玉子豆腐
- ・【吸い物】名物土瓶蒸し 伝助穴子 車海老
- ・【造り】3種盛り あしらい一式（※）
- ・【焼八寸】和牛ロース麩漬け 筋子醤油漬けなど8種（※）
- ・【煮物】紙鍋仕立て
- ・【強肴】活け車海老の天ぷら 丸十の搔き揚げ（※）
- ・【お食事】にぎり寿司 3種盛り（※）
- ・【留 椀】赤だし仕立て
- ・デザート 楓のスペクタクル～メープルと奏でる匠の技～
- ・オレンジのフランベ バニラアイスクリーム添え（※）
- ・食後のお飲み物



【デザート演出】オレンジのフランベ  
お客様の目の前で、オレンジの皮をむき、炎が上がる演出付きのデザートを仕上げます。



【お子様限定】手巻き寿司  
お子様には、自分で仕上げる手巻き寿司も体験いただけます。（※大人料理は和食選択限定）

## ■ホテルの匠



宴会洋食料理長  
かわもと よしひろ  
川本 善広

「第48回ル・テタンジェ」国際料理賞  
コンクール」世界3位の実力派シェフ。



宴会和食料理長  
こまつ つよし  
小松 剛士

北新地の割烹などで修行を積み、日本  
料理の伝統を重んじる料理人。



シェフパティシエ  
いちはら けんたろう  
市原 健太郎

数多くのスイーツコンクールの受賞  
実績を持つ、パティシエ。



### 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

(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・藤川春菜

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 営業部 TEL：06-6345-2581