



News Release

報道関係各位

2020年12月17日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

**レストランフェア「あなたが決めるNo. 1！
7人のシェフが手がけるエモーショナルな逸品」の開催について**
【開催期間】2021年1月8日（金）～3月31日（水）

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、2021年1月8日（金）～3月31日（水）まで、当社の実力派シェフがお客様の心を動かす料理をご用意する「エモーショナルな逸品」をテーマとしたレストランフェアを開催いたします。このコロナ禍においても、感染防止対策を徹底しつつ、安心して当ホテルのシェフが腕によりをかけた料理を楽しんでいただきたいという思いで、約3ヶ月の期間実施いたします。また、2021年3月7日（日）には、対象のメニュー7品全てをディナーコースで味わえる1日限りのイベントも開催いたします。

フェア期間中、またはイベント当日に対象の料理をお召し上がりいただいた方からの投票でお気に入り度1位の料理を決定し、1位に選ばれた料理に応募された方の中から抽選で、ペア食事券や1ドリンクチケット、ペア宿泊券などのプレゼントをご用意します。また、投票していただく際にはアンケートも実施し、お客様の感想や意見を伺うことで、今後のさらなる質の高い料理の提供に繋げて参ります。



蟹の雲丹しゃぶ



舌平目のデュグレレ風 トリュフの香り



ショコラベリー

詳細は以下の通りです。

1. フェア名称：「あなたが決めるNo. 1！ 7人のシェフが手がけるエモーショナルな逸品」
2. 期 間：2021年1月8日（金）～3月31日（水）
3. 対象メニュー（金額は全て税金・サービス料込み）

■オマール海老とホタテのテリーヌ 自家製リコッタチーズと共に

販売店舗：ホテルヴィスキオ大阪1F
イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
商品名・価格：「フィオーレプラン」6,000円

オマール海老をホタテと白身魚を合わせたムースで包んだ、しっとりとしたテリーヌです。ほうれん草の鮮やかな緑色が映えるシャンテリーソースと、自家製のリコッタチーズを添えて仕上げます。



シェフ かいほら ようすけ
貝原 洋介

■蟹の雲丹しゃぶ

販売店舗：19F なにわ食彩「しずく」
商品名・価格：「瓢箪御膳」3,500円

蟹と雲丹という贅沢な食材を一度に楽しめる一品。干し海老とマグロの旨みに、雲丹の濃厚なコクを加えた、こだわりのお出汁で味わう蟹しゃぶです。



料理長 あずみ わたる
安住 渉

■紅ズワイガニのリングイネ 甲殻類のソース

販売店舗：1F カフェ&ダイニング「イグナイト」
販売価格：2,300円（単品）

旬の紅ズワイガニを贅沢に使用した一品です。数種類のハーブミックスをアクセントに、コクのある甲殻類のソースと合わせました。



シェフ なべしま あきよし
鍋嶋 章祥

■舌平目のデュグレレ風 トリュフの香り

販売店舗：19F フレンチレストラン「フルーヴ」
商品名・価格：「フルーヴランチ」 6,000円
「フルーヴディナー」 10,000円

「火入れ」「ソース」「香り」を追求したフランス料理の王道の一品です。舌平目とエシャロットを蒸し煮し、その煮汁を煮詰めてトマトやバター、トリュフを加えて仕上げます。



シェフ しおが いりゅう た
塩貝 龍太

■国産牛フィレ肉の鉄板焼 岩塩とわさびで

販売店舗：19F 鉄板焼「季流」
商品名・価格：「季ランチ」 9,000円
「季ディナー」 18,000円

和牛本来の旨みが味わえるように焼き上げ、シンプルに岩塩とわさびでご用意します。蟹・マグロ・桜鯛など月毎にかわる前菜も楽しめる鉄板焼コースです。



シェフ くろだ かずよし
黒田 一義

■銀鱈味噌漬け&月ヶ瀬茶漬け

販売店舗：19F 日本料理「大阪 浮橋」
商品名・価格：昼食 「若菜」 6,000円
夕食 「夕顔」 15,000円

<銀鱈味噌漬け>

芳醇な味噌の香りをまとう銀鱈は、オリーブオイルを加えることで身崩れしない程度に、ふっくら柔らかく焼き上げます。

<月ヶ瀬茶漬け>

梅と胡麻が香る鯛茶漬けは、大阪府堺市の老舗「つぼ市製茶」の煎茶を使用した風味豊かな出汁で提供します。



料理長 若林 俊二



■ショコラベリー [2020年 第55回大阪府洋菓子コンテスト味覚部門 優良賞]

販売店舗：19F ラウンジ「リバーヘッド」
販売価格：「贅沢Wコース」ランチ 3,800円
ディナー 5,300円

「とろける口当たりのチョコ」「甘酸っぱいイチゴ」「爽やかなクリーム」「コクのあるプラリネ」の4種類のムースを、自家製のイチゴジャムのジュレがひとつにまとめます。



パティシエ
市原 健太郎

4. イベント

①【アンケートに答えてプレゼントをもらおう！】

対象のメニューをお召し上がりの方のみ応募可能です。料理のお気に入り度とアンケートにお答えいただき、お気に入り度1位の料理に応募された方の中から抽選でプレゼントをご用意いたします。

【プレゼント内容】 ペアランチ券 5組10名様 / 1ドリンクチケット 50名様

②【対象メニュー7品全てを味わえる1日限りのイベント「実力派シェフの饗宴」】

対象メニュー7品をディナーコースにて提供します。
最も心を動かされた1品に投票いただき、得票数1位の料理に投票された方の中から抽選でプレゼントをご用意いたします。

日時：2021年3月7日(日) 18:00～ ※30名様限定の予約制

会場：19F フレンチレストラン「フルーヴ」

料金：お一人様 12,000円(税金・サービス料込)

【プレゼント内容】 ペア宿泊券 1組 2名様 / ペアランチ券 5組10名様



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／藤川春菜・御影早季

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：h_fujikawa@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