



## News Release

報道関係各位

2021年3月4日  
株式会社ホテルグランヴィア大阪

# 4つのご利用シーンに合わせた本格グルメをご自宅で テイクアウト商品の販売について 2021年3月8日(月)より販売開始

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、ホテルシェフが手がける本格的な料理を、ご利用シーンに合わせた4タイプのバラエティー豊かなテイクアウト商品として販売いたします。

まず1つ目に、「オフィスでのランチやお仕事帰りのディナー」に、ホテルレストランの味を手軽に一人でも味わえるお弁当やサンドイッチをご用意しました。こちらは和牛や鰻を使用した贅沢メニューから、フォアグラやハンバーグを丼スタイルでご提供するカジュアルな商品など7種類がございます。2つ目は「手土産や自分へのご褒美」におすすめのホテルメイドのパンとパティシエこだわりのケーキです。3つ目は、「会議や研修中の昼食」向けにご用意したお弁当です。ご予算に合わせて2種類からお選びいただけます。最後に、パーティーセットは「ご自宅での誕生日や卒業・入学などの記念日」のお祝いにぴったりのフレンチコース仕立てになっており、食卓を華やかに演出します



【オフィスでのランチやお仕事帰りのディナーに】  
ホテルレストランのお弁当・サンドウィッチ



【会議や研修中の昼食に】  
ホテル特製 伊達巻き寿司弁当



【ご自宅での誕生日や記念日のお祝いに】  
春のお祝いパーティーセット

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金込み）

## 1. オフィスでのランチやお仕事帰りのディナーに

### ◆季流特製 黒毛和牛のカツサンド

価 格：5,000円

お渡し場所：19階 鉄板焼「季流」

厚さ約1.5cmの黒毛和牛をミディアムレアで仕上げる、まるでステーキのようなフィレカツサンド。からしを加えたとんかつソースと、山葵とポン酢風味のマヨネーズソースの2種類で味にアクセントを加えます。



### ◆大阪 浮橋 うなぎ弁当

価 格：5,000円

お渡し場所：19階 日本料理「大阪 浮橋」

ふっくら焼き上げた国産鰻をまるごと1匹使用した贅沢な一品。焼き上げた鰻の骨の旨味を閉じ込めた自家製たれをたっぷりとかけて仕上げます。



### ◆大阪 浮橋 牛すき弁当

価 格：3,800円

お渡し場所：19階 日本料理「大阪 浮橋」

黒毛和牛の甘みを引き立てるオリジナルの割り下で仕上げた牛すき弁当。甘辛い味が柔らかいロース肉とご飯になじむ一品です。



### ◆フォアグラ井 ～山椒と赤ワイン風味～

価 格：2,000円

お渡し場所：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

高級食材のフォアグラを赤ワイン風味の照焼ソースで仕上げ、井スタイルで。鶏そぼろには、しっとりとした食感と味にコクを出すために、隠し味として和牛ミンチ肉も使用。彩り鮮やかな季節野菜と一緒にご用意します。



### ◆サンドウィッチとオードブル盛合せ

価 格：1,600円

お渡し場所：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

自家製パンズにトリュフ入りのパテを挟んだ「リッチなハンバーガー」、トマトとモッツァレラチーズの「オープンサンド」、赤キャベツとツナの「サンドウィッチ」の3種類が楽しめるサンドウィッチBOXです。



### ◆ロコモコ丼 ～野菜15種のたっぷりサラダ～

価 格：1,500円

お渡し場所：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

十六穀米のご飯に王道の組合せ「ハンバーグと目玉焼き」を実現したロコモコ丼。15種類の野菜をふんだんに味わえるサラダも加え、野菜をしっかりと食べたいときにもおすすめです。



## ◆具だくさんミネストローネ ～押し麦とたっぷりお野菜～

価 格：800円

お渡し場所：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

7種の野菜と押し麦・ベーコンなどの素材の味に昆布茶の旨味を加えた、深みのある食べるスープ。

温められる容器でご提供します。



受付時間：お渡しの1時間前

お渡し時間：12:30～15:00、18:30～20:00

予約方法：お電話またはホテル公式ホームページ (<https://www.granvia-osaka.jp/>) にて承ります。

※お電話は各店舗へお問い合わせください。

※当日のご予約はお電話のみ（19:00まで）承ります。

※オンラインにてご予約・事前決済の場合は10%割引になります。

## 2. 手土産や自分へのご褒美に

### ◆生食ミルクパン ～北海道産ミルクとゲランド産海塩～

価 格：900円

お渡し場所：1階 「ティーラウンジ」

水の代わりに生クリームと牛乳を使い、きび糖・黒糖を加えることで、まろやかな甘さとコクを出します。さらに、塩味の強いフランスのゲランド産海塩を使用することにより、甘みを引き立て、旨味が増します。

「蒸し焼き」することで耳まで白く、ふっくらと焼き上げました。



### ◆シェフパティシエ市原のこだわりパウンドケーキ（4種類）

価 格：各2,000円

お渡し場所：1階 「ティーラウンジ」

- ①【抹茶】仕上がりのにっとり感を叶えるために、生地にマロンペーストを加え、抹茶の苦み・旨みを引き立てます。
- ②【キャラメル】サトウキビ100%のブラウンシュガー「カソナード」とアプリコットのブランデーが、キャラメルの風味を最大限に引き出しました。ゆずとリンゴのジャムとの相性も抜群です。
- ③【チョコレート】ビターとミルクの2種類のチョコレートをたっぷり使用し、甘みと苦みのバランスを絶妙に仕上げました。シャンパンに使用するぶどうのブランデーで、フルーティな香りと爽やかさを加えます。
- ④【アーモンド】キャラメルパウンドケーキをミルクチョコレートとアーモンドでコーティング。アーモンドの風味とコクも感じられる一品です。



受付時間：4日前の17:00まで

お渡し時間：10:00～17:30

予約方法：お電話（ティーラウンジ 06-6347-1402）またはホテル公式ホームページ (<https://www.granvia-osaka.jp/>) にて承ります。

※オンラインにてご予約・事前決済の場合は10%割引になります。

### 3. 会議や研修中の昼食に

#### ◆ホテル特製 伊達巻き寿司弁当

価 格：3,000円

ふんわり甘い卵の伊達巻き寿司と合わせて、ぶどう酒（白ワイン）で煮込んだ国産牛や12種類の季節の口取り、味わい深く上品に煮込んだ煮物をご用意します。



#### ◆ホテル特製 にぎわい寿司弁当

価 格：5,000円

特製の小袖寿司は、鯖の自家製松前寿司・天然車海老のおぼろ寿司・小鯛昆布の木の芽寿司の3種類をご用意いたします。その他、鰻巻き玉子や国産牛の煮込み、鯛の雲丹焼きなどもお楽しみいただける豪華弁当です。



受付時間：5日前まで

※ご注文は10個から承ります。

お渡し場所：宴会場またはホテル1階玄関

予約方法：お電話（営業部 06-6347-1431）にて承ります。

### 4. ご自宅での誕生日や記念日のお祝いに

#### ◆春のお祝いパーティーセット

価 格：18,000円（2名様分）

ホテルシェフが作る全7品のフレンチコースを、ご自宅でお楽しみいただけるパーティーセット。手の込んだオードブルや鮑のブイヤベース、フォアグラを使用したフランスの郷土料理「カイエット」など、お祝いをより華やかにする贅沢なメニューを揃えました。



盛り付け例



受付時間：5日前まで

お渡し場所：宴会場またはホテル1階玄関

予約方法：お電話（営業部 06-6347-1431）にて承ります。



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、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」を策定し、遵守しております。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、詳しくは上記QRコードをご覧ください。

#### ■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（平日9：30～17：30）

FAX：06-7220-3403 E-mail：[h\\_fujikawa@hgo.co.jp](mailto: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（代）