



News Release

報道関係各位

2021年3月24日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

新幹線で届く、より新鮮な魚介・フルーツを堪能！

＜山陽・九州新幹線 相互直通 10周年＞

「九州・鹿児島フェア」の開催について

【開催期間】2021年4月1日(木)～6月30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、山陽・九州新幹線 相互直通10周年を記念して、九州産や鹿児島県産の食材を使用した「九州・鹿児島フェア」をホテルレストラン各店で開催いたします。期間中は「極上カンパチ」・「黒糖ひらまさ」・海老・鰻などの魚介、「茶美豚」「黒豚」などの豚肉や野菜・フルーツといった九州産の食材をふんだんに使用したお料理をご用意します。

今回のフェアでは、原則毎週火曜日（※）に山陽・九州新幹線で鹿児島中央から新大阪へ新鮮な状態のまま運ばれてきた「極上カンパチ」「黒糖ひらまさ」や、いちご「さつまおとめ」を使用したメニューをご提供します。

日本料理「大阪 浮橋」では、鹿児島県産の「極上カンパチ」をお造りで、フレンチレストラン「フルーヴ」では「黒糖ひらまさ」をマリネして前菜で、ラウンジ「リバーヘッド」では、10粒のいちごを贅沢に使用したパフェを数量限定で販売いたします。

※当日の仕入れ状況および運送状況によっては、輸送ができない場合がございます。



日本料理「大阪 浮橋」
「夕顔会席」



ラウンジ「リバーヘッド」
「イチゴはじけるエレガンスパフェ～華美～」

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

1. 原則毎週火曜日に新幹線輸送食材を使用するメニュー

「極上カンパチ」「黒糖ひらまさ」はその日に水揚げされ、新鮮な状態で運ばれたものを調理いたします。
※当日の仕入れ状況および運送状況によっては、輸送ができない場合がございます。

■極上カンパチのお造りを味わえる。「夕顔会席（ディナー）」

販売店舗：日本料理「大阪 浮橋」

価 格：15,000円

※九州・鹿児島の食材を使用した「若菜会席（ランチ）」
（6000円）もございます。

火曜日はその日に届く極上カンパチを「お造り」でご提供します。（※ディナーのみ）
その他、甘エビよりも甘く旨みのある「たか海老唐揚げ」などの前菜と、鹿児島県産の鰻を白焼きにして蒸しあげ関東風に仕上げた「うなぎ飯」をコースにてご用意します。
九州産の食材と、蛍烏賊や菜の花など旬の食材を存分に味わえる会席です。



■黒糖ひらまさをオードブルで。「フルーヴランチ」「フルーヴディナー」

販売店舗：フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：フルーヴランチ 6,500円

フルーヴディナー 12,000円

鮮度の高い黒糖ひらまさを長芋と合わせ、旬の新玉葱のムースとキャビアをあしらった「黒糖ひらまさ」と長芋のタルタルや、鹿児島の黒豚や茶美豚、桜島どりを使用した「パテ・アン・クルート」をオードブルにご用意。

メインには赤身と脂身のバランスがよいバラ肉をじっくり煮込み、マスタードとハーブのパン粉で風味と食感を加えた「鹿児島黒豚のペルシヤード」をご提供します。

※新幹線輸送にて新鮮な状態で届いた「黒糖ひらまさ」を調理し、翌日以降ご提供します。



■鹿児島県産のいちご「さつまおとめ」を贅沢に使用したパフェ

イチゴはじけるエレガンスパフェ～華美（はなび）～ <1日限定5食>

販売店舗：ラウンジ「リバーヘッド」

価 格：1,800円

火曜日の15時以降は、その日に新幹線で届く鹿児島県産のいちご「さつまおとめ」
をご提供します。

なめらかな「いちごのパンナコッタ」、カリカリ&サクサクした食感の「フィアンテ
ィヌ」、 「ラングドシャ」で模った蝶など、10種類以上のスイーツをお楽しみい
ただけます。



<プレゼント企画> ※なくなり次第終了となります。

新幹線輸送食材を使用するメニューをお召し上がりの方に「かごしま茶セット」
をプレゼントいたします。

対象メニュー：「若菜会席」「夕顔会席」
「イチゴはじけるエレガンスパフェ～華美（はなび）～」
「フルーヴランチ」「フルーヴディナー」



2. 九州・鹿児島産の食材を使用したメニュー

■旬の食材をフレンチをベースにした鉄板焼コースでご用意。「季ランチ」「季ディナー」

販売店舗：鉄板焼「季流」

価 格：季ランチ 9,000円

季ディナー 18,000円

4月は鹿児島県産天然鯛をアクアパッツァ風に仕上げます。

5月は鹿児島県産鯉の炙りをご用意し、6月は鹿児島県産さつま若しゃもにフォアグ
ラとミョウガのリゾットを添えて提供いたします。



■鹿児島県産「黒豚フィレのグリル 薩摩麦みそのソース」

販売店舗：カフェ&ダイニング「イグナイト」

価格：2,400円

鹿児島県産黒豚のフィレを、旨味や香ばしさを引き出すグリルで仕上げます。
薩摩麦みそのソースを添えて、芳醇な香りとコクをプラスします。



■鹿児島県産「鰻と茶美豚巻き串のお重」

販売店舗：なにわ食彩「しずく」

価格：5,000円 ※ランチ・ディナーいずれもご利用いただけます。

鹿児島県産の鰻と茶美豚を一度に楽しめるお重のセット。自家製のタレを何度もかけて焼き上げた鰻と、花見団子に見立て、3種類の具材を巻いた茶美豚巻き串をお重に詰め込みました。小鉢の「りゅうきゅう」は魚の切身を、醤油・酒・ミリン・ショウガ・ゴマを合わせたタレに漬けた大分の郷土料理です。



■紫芋やいちごのプチスイーツを。「アフタヌーンティーセット ～九州スイーツ物語～」

販売店舗：「ティーラウンジ」

価格：3,300円

鹿児島県産“紫芋のモンブラン”の他、4・5月には九州産のいちご、6月には九州産のマンゴーなどの旬のフルーツを使用した、ホテルパティシエこだわりのプチスイーツ10種類をご用意します。さらにサンドイッチやキッシュ、スープなどを加えたアフタヌーンティーセットです。



■九州産の苺・マンゴー・小玉西瓜のフレッシュフルーツカクテル

販売店舗：バー「サンドバンク」

価格：各2,200円

スタンダードカクテルをアレンジした、サンドバンクオリジナルカクテルです。
九州産のいちご・マンゴー・小玉西瓜を使用し、月替わりでご提供します。

- ①【4月】ストロベリーブロッサム
- ②【5月】マンゴーダイキリ
- ③【6月】すいかのマルゲリータ



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、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユー)」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■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 (代)