



News Release

報道関係各位

2021年4月1日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

春の門出や昇進・昇格のお祝いに食べたい！ 大阪産食材の「天下の牛丼」の販売について 【販売開始】2021年4月2日（金）から

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、春の門出や昇進・昇格をされた方のお祝いでのご利用をイメージし、大阪産食材を使用した「天下の牛丼」を販売いたします。関西で「太閤さん」と親しまれる草履持ちから関白まで「出世」した豊臣秀吉にあやかり、「金の茶室」のように金箔で牛丼を華やかに彩ることで、更なる昇進・昇格への験担ぎにもおすすめのニューメニューです。

「天下の牛丼」には、良質な肉質と肉本来の旨味が特長の大阪産の黒毛和牛「なにわ黒牛」、甘みがあって味が濃い「プレミアム泉州たまねぎ」、大阪唯一の醸造所である大醬株式会社の「新生しょうゆ」など、大阪府から認定された大阪産（おおさかもん）を中心に使用いたします。

見た目のインパクトだけでなく、味に込めたプロの技を感じていただける逸品です。



【大阪産食材を味わう】「天下の牛丼」

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. 商品名：【大阪産食材を味わう】天下の牛丼
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 なにわ食彩「しずく」
3. 販売価格：4,500円
4. 提供時間：11:30～15:00（ラストオーダー14:00）
17:00～21:00（ラストオーダー20:00）
※土・日・祝日の昼食は15:30（ラストオーダー14:30）まで
※政府・地方自治体の要請により、営業時間を変更する場合がございます。
5. メニューについて

「ここでしか味わえない」を表現した、これぞ「大阪産」。

素材自体の甘みが特長の黒毛和牛「なにわ黒牛」と「プレミアム泉州たまねぎ」を活かすために選んだのが、まるやかで角がない「新生しょうゆ」です。

三年間熟成した真昆布で仕上げるこだわり出汁をベースに、加える砂糖は通常に比べ三分の二程度、さらに「赤ワイン」を加え、すっきりとした甘みを感じる逸品に仕上げています。

【セット内容】

- ・なにわ黒牛とプレミアム泉州たまねぎの牛丼
- ・味噌汁
- ・薬味5種
(山葵、柚子胡椒、あけがらし、七味、おろしポン酢)

大阪産



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/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 なにわ食彩「しずく」 TEL：06-6347-1423