



News Release

報道関係各位

2021年6月24日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

食べて応援！地元大阪をテーマにしたレストランフェア 「OSAKA ええもん再発見！」の開催について 【開催期間】2021年7月1日(木)～9月30日(木)

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、JR大阪駅直結のホテルとして地域共生を図るべく、地元大阪をテーマにしたレストランフェア「OSAKA ええもん再発見！」を開催いたします。「大阪産食材メニュー」「ご当地メニュー」「カレースタンプラリー」の3カテゴリを設定し、ホテルレストラン各店で趣向を凝らした料理を取り揃えます。

まず、大阪産食材の良さを伝える「大阪産食材メニュー」では、水なす・たまねぎなどの野菜類、スズキ・穴子・マダコなどの魚介類、なにわの地鶏といわれる合鴨などを本格的なフレンチや日本料理で提供いたします。天下の台所と言われる大阪の「ご当地メニュー」は、定番の「串カツ」や「お好み焼き」の他、大阪発祥の「オムライス」などがあり、当社ホテルシェフの技で豪華にアレンジを加え、ご用意いたします。さらに、「カレー」が家庭の味に浸透したのは大阪からであるということにちなみ、和食・鉄板焼・カフェ・イタリアンの4店舗で「カレースタンプラリー」も同時開催いたします。

今こそ、ホテルグランヴィア大阪の料理で、知らなかった大阪を再発見する機会になればと考えます。



大阪産食材メニュー
フレンチレストラン「フルーヴ」



ご当地メニュー
カフェ&ダイニング「IGNITE」



カレースタンプラリー
なにわ食彩「しずく」

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. 地元の“ええもん”を使った大阪産食材メニュー

■大阪×フレンチ “NANIWAフレンチ”

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

生でも食べられるほど瑞々しい「大阪産水なす」は、マグロと合わせてさっぱりとマリネに仕上げます。魚料理はラングスティーヌをフレンチらしくカダイフで包み、「串カツ」をイメージしました。甘みのある「大阪産たまねぎ」と国産牛のサーロインには、大阪の出汁文化を表現し、ラベンダー風味のコンソメをかけてお召し上がりいただきます。



■大阪産魚介・大阪産野菜のランチ御膳

販売店舗：なにわ食彩「しずく」
価 格：OSAKA 瓢箪御膳 3,500円

「大阪産穴子」の土瓶蒸し、「大阪産水なす」の天ぷら、「大阪産スズキ・穴子」の海鮮ちらし寿司など、大阪産食材をたっぷりと使用した御膳です。大阪らしく、ひょうたんの器に華やかに盛り込みます。夏らしく、ウニとイクラを添えた「梅クリームうどん」も合わせてご用意いたします。



■大阪産「合鴨」ローストを堪能する寿司付き会席

販売店舗：日本料理「大阪 浮橋」
価 格：寿司付き会席「かさね」（ランチ） 6,800円

なにわの地鶏「大阪産合鴨」をジューシーに焼き上げ、風味豊かなローストに仕上げます。その他、「大阪産マダコ・スズキ・穴子」などの魚介類は、一口サイズの手毬寿司でご用意いたします。



■大阪産フルーツの月替わりタルト

販売店舗：カフェ&ダイニング「IGNITE（イグナイト）」
価 格：ケーキセット（コーヒー又は紅茶付き） 1,400円

大阪産果物を使用したフルーツタルトは、月替わりでご用意いたします。7月は「デラウェア」、8月は「巨峰」、9月は「いちじく」です。季節の移ろいをスイーツでもお楽しみいただけます。



2. 大阪のご当地メニューや大阪発祥メニューをアレンジ

■「串カツ」「お好み焼き」を鉄板焼コースで豪華に再現！

販売店舗：鉄板焼「季流」

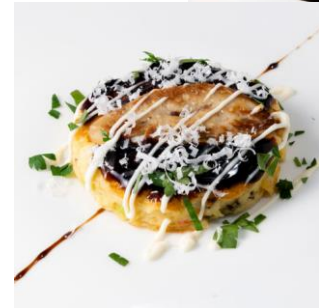
価格：月替わり「季（こよみ）」ランチ 9,000円
月替わり「季（こよみ）」ディナー 18,000円

人気の鉄板焼コースでは、大阪グルメの定番「カレー」「串カツ」「お好み焼き」を豪華にアレンジします。
毎月変わるメニューと定評のある国産牛のステーキをお楽しみください。

7月「丹波黒どりとスパイスカレーリゾット」

8月「鱧とフォアグラの串カツ風 紅生姜と枝豆リゾット」（写真右）

9月「フォアグラと茸のパンケーキ 大阪風 マデラソース」（写真左）



■大阪発祥と言われる「オムライス」に熟成牛をプラス！

販売店舗：カフェ&ダイニング「IGNITE（イグナイト）」

価格：熟成牛のオムライス 1,980円

濃厚でコクのあるブランド卵「龍のたまご」を3個使用した、贅沢オムライスです。「IGNITE（イグナイト）」自慢のUSアンガス牛の熟成牛をたっぷりトッピングしたスタミナメニューです。



■アジア初の「プラネタリウム」をスイーツで表現！

販売店舗：ティーラウンジ

価格：Sweets Planet～プラネタリウム～
2,300円（コーヒーまたは紅茶付き）

「プラネタリウム」をイメージし、チョコレートで描いた「惑星」は、まるでアート作品。

見た目の美しさだけでなく、ジャスミン・アールグレイなどの9種類の茶葉が香る、チョコやキャラメルのみースをご堪能ください。



■大阪名物「ミックスジュース」をアレンジ！

販売店舗：バー「サンドバンク」

価格：バーテンダーのミックスジュース 1,270円

バーテンダーが作る「ミックスジュース」は、バナナ・ピーチ・パイナップルジュースがベースのオリジナルレシピです。

※ノンアルコールでのご提供となります。（写真右）

販売店舗：なにわ食彩「しずく」

価格：ふわふわミックスジュースかき氷 1,600円

オリジナルの「ミックスジュースシロップ」をかけてプリンをのせた斬新なかき氷。（写真左）



3. 「カレー」を食卓に浸透させた大阪にちなみ、カレースタンプラリーを開催

対象メニューをお召し上がりいただいた方に、メニューに応じたスタンプを進呈し、5スタンプ貯まるとホテル特製「グランヴィアカレー」1個をプレゼントいたします。

- ・押印期間：2021年7月1日（木）～9月30日（木）
- ・引換期間：2021年7月1日（木）～10月31日（日）

※LINEアプリケーションのショップカード機能を利用したスタンプラリーとなります。
※複数日程に分けて、同メニューのお召し上がりでもスタンプ進呈いたします。
※ご同伴者様との合算でのスタンプ進呈は出来ません。

●対象メニュー（4品）

- ・販売店舗：なにわ食彩「しずく」
商品名：梅田小町（ランチ）
価格：2,600円
進呈ポイント：3ポイント
- ・販売店舗：鉄板焼「季流」
商品名：ステーキランチ
価格：5,000円
進呈ポイント：5ポイント
- ・販売店舗：カフェ&ダイニング
「IGNITE（イグナイト）」
商品名：熟成肉のIGNITEカレー
価格：1,400円
進呈ポイント：2ポイント
- ・販売店舗：イタリアンキッチン
「ヴェルデ カッサ」
商品名：ピンサランチ（牛すじのどて焼き風
スパイスカレーピンサ）
価格：900円
進呈ポイント：1ポイント
※ホテルヴィスキオ大阪の店舗となります。



「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
㈱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 TEL：06-6344-1235（代）