



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235 (代表)
FAX:06-7220-3403
<https://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

報道関係各位

2021年10月26日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテルでの豪華ディナーに加え、
おうちクリスマスを彩るパーティーセットが新登場！

クリスマスメニュー・ケーキの販売について

ご予約開始：2021年11月1日(月)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、1階・19階レストランにおいて、クリスマスメニュー及びクリスマスケーキを販売いたします。

2021年のクリスマスは「オマール海老」をテーマ食材として、伝統的なフランス料理であるパイ包みやクリスマスカラーを表現した華やかな前菜、オマール海老を天婦羅でご提供する和食会席など、バラエティ豊かなメニューをご用意しました。ティーラウンジでは、サンタやトナカイをムースで表現したアフタヌーンティーセットを期間限定で提供いたします。

また、ホテルパティシエこだわりのクリスマスケーキは150個限定でご用意し、さらに今年はおうちクリスマスを豪華に彩る、オードブル盛合せや雛鶏の塩釜包み焼きも新たに販売いたします。ご家族やご友人とのホームパーティーに、ホテルの味をお楽しみください。



オマール海老のパイ包み ソースアメリカヌ



クリスマスケーキ
～あわてんぼうのサンタクロース～



クリスマスパーティーセット
(オードブル盛合せ+雛鶏の塩釜包み焼き)

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. ホテルレストランで味わう豪華ディナー

■フランス料理

販売店舗：フレンチレストラン「フルーヴ」

販売期間：12月18日(土)～12月26日(日)

価 格：クリスマスディナーA 13,000円

クリスマスディナーB 15,000円

スペシャルクリスマスペアディナー 2名様 60,000円

※クリスマスディナーAのみ12月18日(土)～12月23日(木)

クリスマスらしくクラシックなオマール海老のパイ料理をご用意します。甲殻類の濃厚なソースで仕上げる、伝統的なフレンチコースです。

スペシャルクリスマスペアディナーは、クリスマスディナーBを2名様分とシャンパンの「ドンペリ（フルボトル）」1本がセットになった特別コースです。

※クリスマスランチ 7,000円もごございます。



■鉄板焼

販売店舗：鉄板焼「季流」

販売期間：12月23日(木)～12月26日(日)

価 格：極上クリスマスディナーA 25,000円

極上クリスマスディナーB 30,000円

クリスマスステーキディナー 20,000円

A 5ランクの極上黒毛和牛や新鮮な魚介を匠の技で仕上げる特別コースは、鉄板焼カウンターでパフォーマンスもお楽しみいただけます。クリスマスカラーをイメージした「オマール海老とアボカドのカクテル仕立て」は、キャビアを添えて華やかに仕上げます。

※クリスマスランチ 10,000円もごございます。



■日本料理

販売店舗：日本料理「大阪 浮橋」

販売期間：12月23日(木)～12月26日(日)

価 格：聖夜会席 13,500円（夕食限定）

オマール海老を天婦羅でご用意し、山椒塩を添えてご提供いたします。和牛ステーキと握り寿司もお楽しみいただける和食のクリスマス会席です。全席個室のプライベート空間で、ゆっくりお過ごしください。



2. サンタやトナカイをモチーフにした期間限定のスイーツ

■アフタヌーンティーセット

販売店舗：「ティーラウンジ」

販売期間：12月1日(水)～12月26日(日)

価 格：Sweets Planet ～クリスマスバージョン～

アフタヌーンティーセット 3,300円

9種類の異なる茶葉を使い、チョコレートやキャラメルムースで惑星をイメージしました。プレートに描くツリーや、サンタ・トナカイを模ったスイーツでクリスマス表現します。



3. おうちでのパーティーに最適！テイクアウト商品

■パーティーメニュー ※4日前12:00までの要予約

販売店舗：フレンチレストラン「フルーヴ」

予約期間：11月1日(月)～12月22日(水)

受取期間：12月22日(水)～12月26日(日)

価 格：クリスマスパーティーセット 7,500円
(クリスマスオードブル+雛鶏(コクレ)の塩釜包み焼き)

※オードブル・雛鶏(コクレ)はそれぞれ単品の販売もございます。

フォアグラハンバーガーやローストビーフなど、シェフ自慢のオードブル盛合せや、クリスマスの食卓を豪華に彩る「雛鶏の塩釜包み焼き」など、ご家族・ご友人とのホームパーティーに最適なお料理をご用意します。



■クリスマスケーキ ※150個限定

販売店舗：ラウンジ「リバーヘッド」

予約期間：11月1日(月)～12月15日(水)

受取期間：12月22日(水)～12月25日(土)

価 格：クリスマスケーキ～あわてんぼうのサンタクロース～
5号(直径約15cm) 5,400円

身体よりも細いチョコの煙突にはさまってしまった「あわてんぼうのサンタクロース」を、苺ジャムのジュレを忍ばせたチョコレートムースで表現しました。生クリーム・スポンジ・いちごのハーモニーをお楽しみください。



※お一人様向けのテイクアウトケーキの販売もございます。

販売店舗：ラウンジ「リバーヘッド」

販売期間：12月1日(水)～12月25日(土)

価 格：あわてんぼうのサンタクロース 680円



ホテルスタッフの希望者全員が新型コロナワクチンを接種いたしました。

(株式会社ホテルグランヴィア大阪社員の約90% ※2021/10/18時点)

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：06-6344-1432 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)