

ホテルグランヴィア大阪

GRANVIA

レストラングルメ &
インフォメーション

Collection
グランヴィア・コレクション



HOTEL GRANVIA
OSAKA

I-3

2022 Winter

LOCAL CUISINE and SUSTAINABILITY

ホテルグランヴィア大阪が提案する
郷土料理とサステナブルな一品。

ホテルの魅力を再発見



Feature |
甘酸っぱくてかわいい♡「いちごスイーツフェア」

Take
Free

LOCAL CUISINE and SUSTAINABILITY

ホテルグランヴィア大阪 / ホテルヴィスキオ大阪が提案する 郷土料理とサステナブルな一品。

私たちは、未来を良くしていくためのサステナブルな工夫を意識し、日頃から取り組んでいます。
今回のフェアでは、各国や国内の各地域の郷土料理を通し、人や地球、社会にやさしい
エシカルなメニューや取り組み内容を、ホテルでしか味わえない食体験と共に紹介します。
食材のロスを減らすこと、サステナブルに調達された食材を使用したメニューを食することで、
だれかの笑顔や幸せにつながる…そんな、素敵なフェアになることを願っています。



食の都「リヨン」を感じる一皿

店名のフルーヴ【大河】に因み、フランス国内の大河の代表でもあるローヌ川に関わりが深い
フランス第二の都市 食の都「リヨン」にフォーカスしました。リヨンを感じる食材のじゃがいもや
玉ねぎ、ハーブを使用したお料理に大阪の食文化”出汁”のエッセンスも加わったフランス料理
をご用意します。 ※国産の経産牛を使用いたしますが、数に限りがあるため、通常の国産牛を使用する場合もございます。

MENU

ランチ フルーヴランチ
¥7,000 〈会員価格〉 ¥6,300

ディナー フルーヴディナー
¥13,000 〈会員価格〉 ¥11,700



19F フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



「第25回 世界料理オリンピック」で銀メダルを受賞したシェフ塩貝
が織りなす、大胆な素材使いと繊細な仕上げが魅力のフレンチが
味わえる。接待や顔合わせにもご利用いただける個室もあり、お客
様の大切な1日を素敵に演出します。

LUNCH 〈平日〉11:30～15:00(LO 14:00) / 〈土日祝〉11:00～15:00(LO 14:00)
DINNER 〈平日〉17:30～22:00(LO 20:00) / 〈土日祝〉17:00～22:00(LO 20:00)



Sustainable Point

経産牛を使用した メインディッシュ

経産牛とは、子を産み終わったメス牛に半年
程度穀物中心の飼料を与え(再肥育)、肉牛と
して出荷された牛のこと。コンソメにも経産牛
を使用し、食材を余すところなく使用します。



【リヨンの郷土料理】蟹と帆立貝のリヨン風クネル



郷土料理「ぼたん鍋」

国産の猪肉を使用した

味噌ベースの出汁にトリュフを加え、紙鍋に盛付け、鉄板の上で仕上げる季流スタイルでご提供します。芳醇な香りが立ちあがり、食欲をそそる一皿です。

※3月はフランスのクラシック料理「エゾシカとフォアグラ 胡椒の効いたソースで」をご用意します。

MENU

ランチ

季(こよみ)ランチ

¥9,000 (会員価格) ¥8,100

ディナー

季(こよみ)ディナー

¥18,000 (会員価格) ¥16,200



Sustainable Point

ジビエを使用した料理の提案

食品安全や家畜の健康(家畜衛生)、飼育環境に配慮されて畜産された「ベターミート」という概念。そのうちの一つ「ジビエ」を使用したお料理の提案。



石川県の郷土料理

「さわらの昆布め」と「治部煮」

石川県金沢市の伝統料理「治部煮」は合鴨と季節のお野菜を煮込み、とろみのある仕上がり。料理長の想いが詰まった、心も体もあたたまる椀物を是非ご賞味ください。

MENU

ランチ

紅梅

¥7,000 (会員価格) ¥6,300

ディナー

賢木(さかき)

¥13,800 (会員価格) ¥12,420



Sustainable Point

食材の無駄を無くす

通常昆布めをした後の昆布は廃棄してしまいましたが、さわらの昆布めは2日間魚を挟んで寝かす事で柔らかくなり、さわらと共に美味しくお召上がりいただけます。



19F

鉄板焼 季流

TEL.06-6347-1438

料理長が厳選した食材と黒毛和牛や魚介類をはじめ、フレンチテイストを楽しめるメニューからシンプルな鉄板焼まで幅広くご用意。
お客様の目の前でを行うシェフの華麗なパフォーマンスも魅力。
お料理に合わせたワインもソムリエ達がセレクトします。

LUNCH (平日)11:30~15:30(LO 14:30) / (土日祝)11:00~15:30(LO 14:30)
DINNER (平日)17:30~21:00(LO 20:00) / (土日祝)17:00~21:00(LO 20:00)



19F
(予約制)

日本料理 大阪 浮橋

TEL.06-6347-1447

接待や結納・顔合わせなどにふさわしい重厚感のある個室を備え、高層階からの眺望もお楽しみいただけます。
地元食材を中心に使用し、三年間熟成真昆布のこだわり出汁で仕上げる本格会席をご堪能ください。

LUNCH (平日)11:30~15:30(LO 14:30) / (土日祝)11:00~15:30(LO 14:30)
DINNER (平日)17:30~21:00(LO 20:00) / (土日祝)17:30~20:30(LO 19:30)



〈会員価格〉JR ホテルメンバーズ会員価格

※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※写真は全てイメージです。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※使用しているお米は「国産米」です。



大阪の郷土料理「半助豆腐」

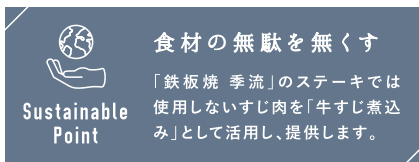
旨味たっぷりの出汁で炊き上げた豆腐にうなぎの蒲焼の身をのせた「半助（はんすけ）豆腐」や牛すじ煮込み、生姜の天婦羅など、大阪らしいお料理をご用意しました。

MENU

ランチ

瓢箪御膳

¥3,500 〈会員価格〉¥3,150



食材の無駄を無くす

「鉄板焼 季流」のステーキでは使用しないすじ肉を「牛すじ煮込み」として活用し、提供します。



19F

なにわ食彩 しずく

TEL.06-6347-1423

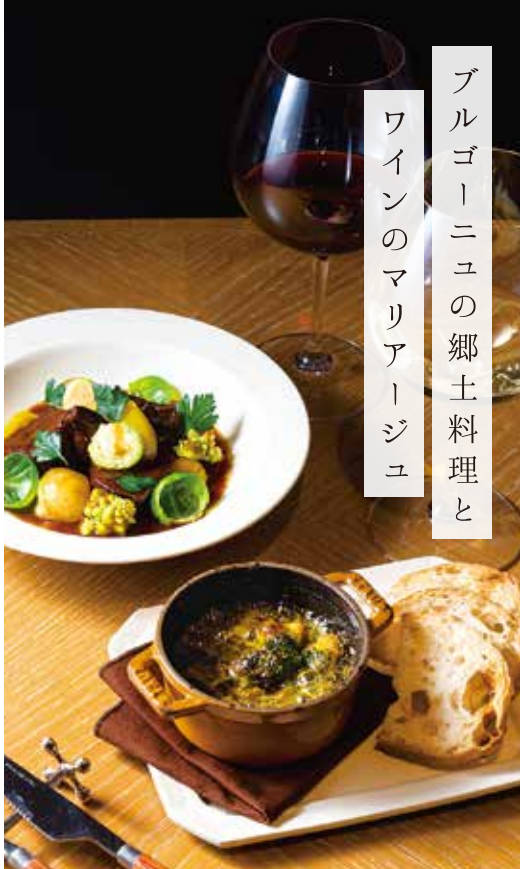
「気軽に楽しめる和食」をテーマに、昼と夜でふたつの顔を持つ、なにわ食彩「しずく」。お昼は女性にもおすすめの御膳料理、夜は大阪名物をアレンジした創作料理や出汁が自慢の鍋料理などをご用意。豊富に揃えたお酒と共にお楽しみください。

LUNCH 〈平 日〉11:30～15:30(LO 14:30)

〈土日祝〉11:00～15:30(LO 14:30)

DINNER 〈平 日〉17:30～21:00(LO 20:00)

〈土日祝〉17:30～20:30(LO 19:30)



ブルゴーニュの郷土料理とワインのマリアージュ

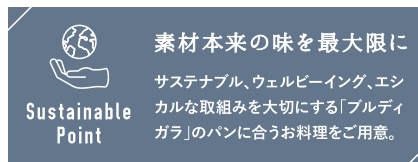
ブルギニョンバターで仕上げたエスカルゴは白ワインに、牛肉をトロトロになるまで煮込んだシチューは赤ワインと。至福の時を楽しむ最高のマリアージュです。

MENU

ディナー

ブルゴーニュフェア ワインセット

¥2,800～ 〈会員価格〉¥2,520～



素材本来の味を最大限に

サステナブル、ウェルビーイング、エシカルな取組みを大切にする「ブルディガラ」のパンに合うお料理をご用意。



1F

カフェ&ダイニング イグナイト

TEL.06-6347-1880

店名の「IGNITE」は灯火。全てのお客様の心に火を灯したいという思いを込めて名付けました。朝食からディナーまで、居心地の良い空間を演出するオールデイダイニング。熟成肉を使用したニューヨークスタイルのグリル料理やパスタと共に、カクテルやワインをご用意します。

HOURS 8:00～23:00(LO 22:00)



イタリアの郷土料理

トマトソースを活かした

各都市・地方ごとに特徴を持つイタリアの食文化を、ヴィスキオ名物のピンサやパスタ、お肉料理などにアレンジし、ブッフエスタイルでご用意します。

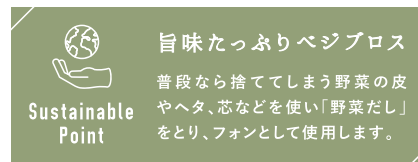
MENU

ランチ

ランチbuffet

〈平 日〉¥1,500 〈会員価格〉¥1,350

〈土日祝〉¥1,850 〈会員価格〉¥1,665



旨味たっぷりベジブロス

普段なら捨ててしまう野菜の皮やヘタ、芯などを使い「野菜だし」とり、フォンとして使用します。



1F

ホテル

ヴィスキオ

大阪 1F

イタリアンキッチン

ヴェルデ カッサ

TEL.06-7711-4321

木の温もりのある空間「緑の木箱」を意味する「ヴェルデカッサ」。「大阪&イタリアン」をテーマに、大阪の食文化「粉もの」や「ソウルフード」にイタリアンを融合したオリジナルメニューを朝食・ランチはブッフエスタイルで、ディナーはパーティーや女子会におすすめのプランメニューもご用意します。

MORNING 7:00～10:00(LO 9:30)

LUNCH 11:30～15:00(LO 13:30)

DINNER 17:30～21:30(LO 21:00)



The

STRAWBERRY

Sweets Fair

甘酸っぱくてかわいい♡
いちごスイーツフェア



CAKE SET

いちごの甘酸っぱさを味わっていただくようにシンプルな味いに。3層で仕上げた食べ応えのある一皿です。

イチゴのショートケーキ

[1ピース単品] ¥1,550 (会員価格) ¥1,395
[ドリンク付き] ¥1,950 (会員価格) ¥1,755



SWEETS PLATE

シェフパティシエ市原こだわりの「いちごムース」で作ったかわいいプチスイーツ。ロンネフェルト社製の紅茶などから選べる1ドリンク付き。

スイーツプレート 〜いちごのムースを5種類のフレーバーで〜

[コーヒー又は紅茶付き] ¥2,300 (会員価格) ¥2,070

1F

カフェ&ダイニング イグナイト
TEL.06-6347-1880



1F

ティーラウンジ
TEL.06-6347-1402



SWEETS & FOOD

いちごとカカオを使用し、ミュージックをテーマにしたアーティスティックなスイーツコースと人気の自家製ハンバーグとフォアグラのロッシェニ風をメインにした食事コースをWで愉しんでいただけるコース。

いちごのスイーツとフォアグラ&ハンバーグの贅沢Wコース

ランチ ¥3,800 (会員価格) ¥3,420
ディナー ¥5,300 (会員価格) ¥4,770

※土日祝のみの提供。

19F
(予約制)

ラウンジ リバーヘッド
TEL.06-6347-1403



COCKTAIL

旬のいちごに微アルコール「アサヒ ビアリー」を使用したサンドバンクオリジナルカクテル。

ストロベリー

¥2,200

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

19F

バー サンドバンク
TEL.06-6347-1436



ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター

レストランのご予約やお問い合わせ、人数変更などを承っております。

【対象店舗】 フルーヴ、季流、大坂 浮橋、しづく 【受付時間】 10:00～19:00

予約専用

TEL.06-7664-1221

※当日のご予約及び、受付時間以外は各店舗へお問い合わせください

各レストランへのご予約はインターネットでも承ります

<https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/>

ホテルグランヴィア大阪 レストラン

検索

INFORMATION

イベント
EVENT

シェフの饗宴 ーソムリエ厳選のワインと共にー

ホテルグランヴィア大阪自慢のシェフ達が集結!!

2021年の最新コンテスト受賞メニューを含む全8種類のパフォーマンスメニューをご用意します。

会場内の料理コーナーで好きなメニューをお選びいただき、お料理に合わせてご提案するソムリエ厳選のワインと共に 즐기ください。

ご来場の皆様が安心してイベントをお楽しみいただけるよう、充分な感染症予防対策を講じたくて開催いたします。

【日時】2022年1月26日(水) 18:30~21:00

【会場】20F 宴会場

フリードリンク付き お一人様 ¥12,000

※JRホテルメンバーズ会員割引を含む、各種割引は対象外です。

【協賛】アサヒビール株式会社

お問い合わせ

TEL.06-6347-1433

(20F パンケットサロン直通 [受付時間] 10:00~18:00)



チケットのご購入
は公式オンライン
ショップから ↓



「仔羊の塩釜焼き マデラ酒のソース」
第39回大阪司厨士協会料理コンクール
大阪府知事賞受賞



ホテルグランヴィア大阪
総料理長 佐々田京



調理部宴会シェフ
川本善広



「舌平目と椎茸のヴァーブル 白ワインソース」
第39回大阪司厨士協会料理コンクール
大阪商工会議所会頭賞受賞



フレンチレストラン
「フルーヴ」シェフ
堀井龍太



シェフパティシエ
市原健太郎

飲み方を、もっと自由に、もっと自分らしく。
スマドリ=スマートドリンク。

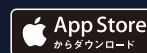
お酒を飲みたい時、飲めない時、そして、あえて飲まない時、飲む人も、飲まない人も、ひとりひとりが、自分の体質や気分、シーンに合わせて、適切なお酒やノンアルコールドリンクをスマートに選べる時代へ。

「シェフの饗宴」イベントはアサヒビールの取組み「スマドリ」を応援します。

「JRホテルメンバーズ」新規入会受付中!

北海道から沖縄までの全国の対象施設でご利用いただける、入会金・年会費無料の会員サービスです。
ご宿泊料金の割引やポイントサービス、お手持ちの指定交通系ICカードが会員証になるなど、
対象のホテルやレストランが、さらに便利に、よりお得にご利用いただけます。

いますぐ
JRHMアプリを
ダウンロード!
簡単予約体験を
お試しください



ホテルグランヴィア大阪、ホテルヴィスキオ大阪限定オリジナル特典がリニューアル!!

特典
1

バースデー特別ご優待サービス



詳しくは
こちら

ホテルグランヴィア大阪

宿泊

高品質客室階「グランヴィアフロア」誕生月特別ご優待

※バースデー特別コースと朝食が付いた1泊2食付きのプランもご用意。



レストラン

シャンパンハーフボトル 又は バースデーケーキプレゼント

バースデー特別コース フルーヴ・浮橋/¥10,000 季流/¥15,000

※他の割引、特典との併用はできません。 ※ご予約の際、会員番号が必要となります。

ホテルヴィスキオ大阪

宿泊

誕生月特別ご優待 ※1泊朝食付きのプランもご用意。



レストラン

スパークリングワインプレゼント

パーティプラン TANTO ¥4,500 を ¥500 引き

※他の割引、特典との併用はできません。 ※ご予約の際、会員番号が必要となります。

特典
2

ご宿泊の正規料金から

15%ご優待サービス

※その他、ホテル公式サイトにて会員様ご優待価格も
ご用意しております。

特典
3

レストラン・バーのご利用

10%ご優待サービス

特典
4

JRホテルメンバーズ限定
レストランお楽しみクーポン

期間限定クーポンなど各レストランの
お得なクーポンをご用意しています。



こちらの QR コードから
ホームページに掲載のクーポン
をご利用いただけます。



HOTEL GRANVIA
OSAKA

ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]

TEL.06-6344-1235 (代表) <https://www.granvia-osaka.jp/>

LINE @167cbvro

Instagram @hotel_granvia_osaka

Notice

安全・安心への取り組みについて
JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」



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拠点となるために、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。



↑ 詳しくはこちら