

ホテルグランヴィア大阪



HOTEL GRANVIA
OSAKA

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

4-6

2022 Spring



目のお祝い、開出フェア

開業39周年の感謝を込めて

く会って伝えたいことく

お客様の人生に
よりそう場所へ

39th

Anniversary

TO NEXT YEAR'S 40th ANNIVERSARY



Feature

昔懐かしい

「レトロスイーツフェア」

Take Free

お客様の人生に
よりそう場所へ

39th Anniversary

TO NEXT YEAR'S 40th ANNIVERSARY

瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分で

蒸しあげた祝鯛の「吟醸蒸し」



開業 39周年の感謝を込めて

日のお祝い、開出フェア
く会って伝えたいこと

様々なお祝い事が多い春。ずっと会いたかったご友人や大切なご家族との
思い出の場所に、ホテルグランヴィア大阪がなりますように。

祝鯛の「吟醸蒸し」とにぎり寿司5貫、ランチには「はまぐりの土瓶蒸し」、
ディナーには「牛のしゃぶしゃぶ」など、さまざまなお祝いの席にぴったりの
寿司付き会席です。

- ランチ 紅梅 (平日限定) ¥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



開業 39周年
記念メニュー



Point.1
39周年記念
特別メニュー
祝鯛の
「吟醸蒸し」

開業39周年にちなみ、日本酒「瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分」でお祝いにぴったりの鯛を「吟醸蒸し」に仕上げました。

Point.2
39周年記念
ベアディナー
なにわ黒牛会席
ベアディナー
2名様 ¥39,000

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。
※なにわ黒牛会席は5/31まで。6月は内容が変更となります。

G20首脳夕食会でも提供された大阪産の「なにわ黒牛」を、ステーキ・鍋物・寿司で存分に味わう特別会席です。乾杯のグラスシャンパンを加えて、お得なベア価格でご提供いたします。



春に旬を迎える食材を使用した

門出にふさわしい本格フレンチコース



濃厚な旨味の紋甲イカは、キャビアと共に華やかな前菜で。メインディッシュには、フランスで春を知らせる食材の「仔羊」に、マスタードやペッパーなどの辛味を効かせたソースを合わせます。

ランチ フルーヴランチ ¥8,000 (会員価格) ¥7,200

ディナー フルーヴディナー ¥15,000 (会員価格) ¥13,500



記念
メ
ニ
ュー

開
業
3
9
周
年

Point

39周年記念
ペアディナー

期間限定
ペアディナー

2名様 ¥39,000

炎の演出付きデザート「フランベデザート」へグレードアップしたフルーヴディナーに、乾杯用グラスシャンパンとペアリングワイン4杯が付いた特別ディナープランです。

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。※その他39年前(1983年ウィンテージ)のワインや39本の花束付きのプランもございます。

19F

フレンチレストラン フルーヴ

TEL.06-6347-1437



海の幸と山の幸の恵みの詰まった

一皿をフレンチスタイルでご用意

お祝い食材の鯛や、5種の魚貝類と春野菜を旨みたっぷりのソースでお召し上がりいただきます。

ディナー 鯛と魚介のナージュ仕立て

¥3,000 (会員価格) ¥2,700



1F

カフェ&ダイニング イグナイト

TEL.06-6347-1880



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、大塚 浮橋、しずく 【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

北海道尾札部産一等級の

昆布出汁が自慢のランチ膳

味の基本となる「出汁」には、三年間熟成した真昆布(一等級)を使用。毎朝、丁寧にじっくりと時間をかけて、旨みとコクのある出汁に仕上げ、旬の食材を融合させた料理をお愉しみください。

ランチ 瓢箪御膳 ¥3,500 (会員価格) ¥3,150



Point / 39周年記念特別オプション デザートセット ¥390

ランチメニューをお召し上がりの方にデザート2種と食後の和紅茶を感謝価格でご提供いたします。

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

19F

なにわ食彩 しずく

TEL.06-6347-1423



鯛やアオリイカなど旬を迎える食材を

フレンチスタイルで仕上げる鉄板焼

天然鯛や鮎・アオリイカなどを、月替わりのメニューで味わう人気メニュー「季(こよみ)」。鉄板焼カウンター目の前で焼き上げるステーキは、シンプルに岩塩とワサビで、素材本来の旨味をご堪能ください。

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 ¥19,500 (会員価格) ¥17,550



[4月] 天然鯛と春野菜のココット



[6月] アオリイカの炙り



Point / 39周年記念特別ギフト券

ペアギフト券 ~祝~

¥39,000

乾杯用グラスシャンパン&花束のプレゼント付き! 卒業・入学や就職祝い、記念日のプレゼント、大切な方へのギフトにぴったりなギフト券を販売いたします。

オンラインショップ

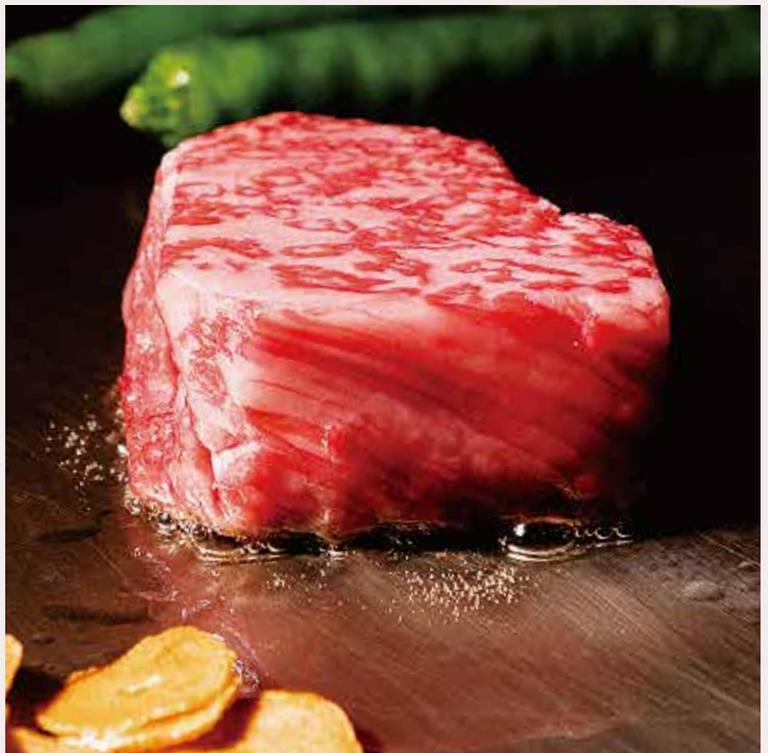
※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。
※このチケットは2名様分のお食事券です。



19F

鉄板焼 季流

TEL.06-6347-1438



昔懐かしい

レトロスイーツ

39年間で愛された人気のメニューが
2022年スタイルに生まれ変わって登場！

Pudding

卵にこだわり、試作を重ねた濃厚なプリン
は、「龍のたまご」を使用。
ビターなカラメルがベストマッチで、名前の
通りの「濃い」プリン。

イグナイトの
濃い味プリンアラモード(奥)
[ドリンク付き] ¥2,000 (会員価格) ¥1,800

イグナイトの濃い味プリン(手前)
[ドリンク付き] ¥1,490 (会員価格) ¥1,341

1F カフェ&ダイニング
イグナイト
TEL.06-6347-1880



Retro Sweets

1983年の開業から39年。昭和の懐かしい喫茶メ
ニュー4種類をアレンジしました。
黒電話を模った「クッキーバターサンド」を食べなが
ら、思い出話に花を咲かせましょう。

スイーツプレート ~懐かしのレトロスイーツ~
[コーヒー又は紅茶付き] ¥2,300 (会員価格) ¥2,070

1F ティーラウンジ
TEL.06-6347-1402



New Retro

フォアグラ&ハンバーグが人気のフードと
ニューレトロなスイーツを
ニユーレトロな贅沢コース。
Wで楽しめる贅沢コース。
パティシエが作る「クリームソーダ」、
バターシエが作る「クリームソーダ」、
焼きたてのチーズケーキやしぼりたてモンブラン、
デザート限定の「プリンアラモード」は見た目もかわいい逸品です。



ニューレトロスイーツと
フォアグラ&ハンバーグの贅沢Wコース

ランチ (土日祝限定) ¥3,900 (会員価格) ¥3,510

ディナー (土日祝限定) ¥5,400 (会員価格) ¥4,860

19F (予約制) ラウンジ リバーヘッド
TEL.06-6347-1403



Cocktail



旬のフルーツを使用したフレッシュフルーツカクテルは、
毎月違う味わいをお楽しみいただけます。

フレッシュフルーツカクテル
(4月) マティーニ ア・ラ・モード
(5月) マンゴーエッグノッグ
(6月) パッションフルーツニューヨーク
※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。 ¥2,200

19F バー サンドバンク
TEL.06-6347-1436



Cream Soda

パティシエが手がける
クリームソーダ
¥1,200 (会員価格) ¥1,080



INFORMATION

宿泊
STAY

S席確約! 劇団四季 ミュージカル 「オペラ座の怪人」観劇チケット 引換券付き宿泊プラン



劇団四季 大阪公演の観劇チケット付き
宿泊プランが登場しました!

大阪四季劇場で公演中のミュージカル
「オペラ座の怪人」のS席(1階または
2階)チケットをご用意いたします。
(座席は当社指定となります)

※観劇日はご宿泊翌日(開演時刻 13:00~)の
みとさせていただきます。
※15日前までのご予約をお願いします。
※特別プランのため、ホテル会員割引のみが対
象となります。その他の特典はご利用いただけ
ません。

1名様あたり ¥16,995~
(会員価格) ¥16,495~
※2名1室利用時



©1986 RUG Ltd.

テイクアウト
TAKEOUT

(ご予約限定)タルトホールケーキ 「紡 ~つむぎ~」



シェフパティシエ市原のこだわりが詰
まったショコラタルトは、驚きの口ど
けとなめらかさがポイント。人と人との
「絆を紡ぐ」という想いを込めた豪
華なホールケーキは、お誕生日・プロ
ポーズ・結婚記念日にメッセージブ
レートもご用意いたします。

4月は国産苺30粒を豪華に飾った
「苺のショコラタルトケーキ」。

5・6月は、「メロンのショコラタルト
ケーキ」。マスクメロンとフロマージュ
ブランの爽やかなクリーム、爽やかな
シャンパンのジュレで唯一無二の贅
沢なタルトケーキに仕上げます。

サイズ:5寸(約15cm) ¥8,000
(会員価格) ¥7,200



店内の窯で焼き上げる「ピンサ」と出来立
てパスタが人気のイタリアンランチブッ
フェは、月替わりのメニューがお楽しみい
ただけます。

MENU

ランチ ランチbuffe
(平日) ¥1,500 (会員価格) ¥1,350
(土日祝) ¥1,850 (会員価格) ¥1,665

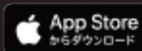
ホテル
ヴィスキオ
大阪 1F
イタリアンキッチン
ヴェルデ カッサ
TEL.06-7711-4321



HOTEL VISCHIO OSAKA

より快適に、より便利に

お客様のホテルライフをサポートする
「JRホテルメンバーズ」
アプリが誕生!



JRホテルメンバーズ会員様限定特典

特典その1
レストラン
お楽しみクーポン

各レストランのお得な
クーポンをご用意します。



特典その2
バースデー特典

お誕生月にご利用いただける
宿泊・レストランの特別ご優待
サービスをご用意しております。



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