

2022年3月23日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテル開業39周年の感謝を込めた、春のレストランフェア
卒業・退職退官、入学・入社など、様々な人生の門出を祝う
「春のお祝い、門出フェア」について
開催期間：2022年4月1日(金)～6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、卒業・退職、入学・入社など様々なお祝い事が多くなるこの季節、春のお祝いにふさわしいお料理を各レストランでご用意いたします。

日本料理「大阪 浮橋」では、お祝いにぴったりの鯛を、日本酒「獺祭 純米大吟醸磨き3割9分」で蒸しあげた「祝鯛と雲丹獺祭吟醸蒸し」をご提供します。フレンチレストラン「フルーヴ」は、濃厚な旨味の紋甲イカとキャビアを使用した華やかな前菜と、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」をマスタードやペッパーなどの辛味を効かせたソースを添えてご用意しました。鉄板焼「季流」では、アオリイカや鮎などの旬の食材を使用した前菜や魚料理を月替わりでご用意し、特選黒毛和牛のステーキとともに楽しみいただけます。

また、2022年5月で開業から39年を迎えることを記念し、39周年にちなんだペアディナープランやオプションデザートセットに加え、鉄板焼「季流」の特別ギフト券を販売いたします。

ずっと会いたかったご友人や大切なご家族の門出を祝うお食事会に、ぜひ当ホテルをご利用ください。



日本料理「大阪 浮橋」
ランチ会席「紅梅（こうばい）」



フレンチレストラン「フルーヴ」
「仔羊のグリル ソース ディアブル」

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）

◆「瀬祭 純米大吟醸磨き3割9分」で蒸しあげた祝鯛の「吟醸蒸し」を堪能する日本料理会席

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：ランチ 紅梅（こうばい） 7,000円

ディナー 賢木（さかき） 13,800円

祝鯛の「吟醸蒸し」とにぎり寿司盛合せのほか、ランチには出汁と食材の旨味が凝縮した「はまぐりの土瓶蒸し」、ディナーには「牛しゃぶしゃぶ鍋」が楽しめる本格的な日本料理会席です。

★39周年記念 特別ディナー：なにわ黒牛会席ペアディナー

2名様 39,000円

G20大阪サミットの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・寿司の3種の調理法でご提供する特別会席です。乾杯用グラスシャンパンを加え、お得なペア価格でご用意いたします。



◆北海道尾札部産一等級昆布出汁を味わうランチ御膳

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価 格：瓢箪御膳（ランチ限定） 3,500円

北海道尾札部産一等級昆布のこだわり出汁を、「椀物」と桜鯛を使用した「胡麻茶漬け」でお召し上がりいただけます。

★39周年記念 特別オプション：デザートセット 390円

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特別価格390円でご提供します。



◆フランスで春を知らせる食材「仔羊」がメインディッシュの本格フレンチ

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：フルーヴランチ 8,000円

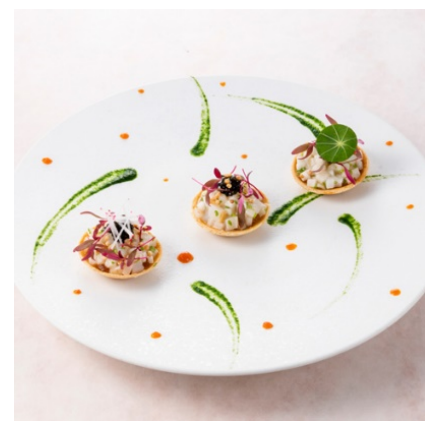
フルーヴディナー 15,000円

旬を迎える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ご用意。メインディッシュの「仔羊」には、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。

★39周年記念 特別ディナー：期間限定ペアディナー

2名様 39,000円

炎の演出付きデザート「フランベデザート」に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。



◆アオリイカや鮎など旬を迎える食材をフレンチスタイルで仕上げる前菜などを楽しむ鉄板焼コース

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：季（こよみ）ランチ 9,000円

季（こよみ）ディナー 19,500円

4月は「アオリイカと鱈」、5月は「帆立貝と鮎」、6月は「鮎と加茂茄子」など、旬の食材を使用したフレンチスタイルの前菜や魚料理を月替わりでご用意いたします。



★39周年記念 特別ギフト券：鉄板焼「季流」ペアギフト券～祝～
2名様 39,000円

乾杯用グラスシャンパン＆花束のプレゼント付き鉄板焼コースのペアチケットです。ランチ・ディナーのどちらの時間帯でもご利用可能で、プレゼントにもおすすめです。

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。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp担当者名 藤川 春菜 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（ホテル代表）