

2022年6月6日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**コンクール受賞歴のあるホテルシェフたちが手がけるお料理が食べ放題！
スカイダイニング「アブ」のランチbuffetが
グレードアップして復活！**

14：15以降はサステナビリティ価格で半額に。

営業再開日：2022年6月8日（水）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、19階スカイダイニング「アブ」のランチbuffetを2年3ヶ月ぶりに、平日限定で再開いたします。

今回の営業再開にあたり、国内外の料理コンクールで多数の受賞歴をもつ当ホテルシェフたちが特別に手がけたメニューや、過去のコンクール受賞作品のアレンジメニュー、新たにサステナビリティを考慮したメニューなど約50種類のメニューを取り揃え、魅力的な価格設定とともにご用意しました。

総料理長が手がけた「ローストポーク オレンジ風味の照り焼きソース」は、パフォーマンス料理としてお客様の目の前で切り分けてご提供いたします。また、フレンチレストランのシェフと宴会料理長が手がけたメニューは、旬の食材で彩り豊かに仕上げたこだわりの一品です。さらにメインディッシュでご用意する「牛肉のステーキ」は、混雑を避け、出来立てをお楽しみいただけるようにお席までお届けいたします。

また、サステナビリティを考慮した取り組みとして、植物性食品の「大豆ミート」や「オーツミルク」を使用したメニューに加え、14：15以降のご入店は食材ロス削減のために半額でご利用が可能です。その他、小学生以下のお子様との「ファミリーペア価格」の設定など、ご利用シーンに合わせてお得にご利用いただけます。

JR西日本ホテルズが定める衛生基準「Clean & Safety」を遵守し、「入口での消毒の徹底」やbuffet台周辺は「一方通行」でお客様を誘導して混雑回避を徹底するなど、安全・安心にbuffetをお楽しみいただけるよう努めます。



料理イメージ

ランチbuffetの詳細は以下の通りです。（価格には税金が含まれております。）

1. 商品名：ランチbuffet
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 スカイダイニング「アブ」
3. 営業再開日：2022年6月8日（水）から
4. 営業時間：平日の11:00～15:00（LO14:30）
5. ご予約：11:00～11:15または13:00以降のお時間で承ります。
6. 販売価格：大人 3,500円、シニア（65歳以上）3,300円
小学生 1,600円、幼児（3歳～小学生未満）500円



○サステナビリティ価格 通常価格の半額

大人 1,750円、シニア（65歳以上）1,650円

小学生 800円、幼児（3歳～小学生未満）250円

※14:15以降のご入店が対象の、食材ロス削減のための取り組みです。

○ファミリーペア価格

大人1名+お子様1名（小学生以下） ペア3,400円

※平日2部（13:00～）限定の要予約

7. メニューについて

●メインディッシュ「牛肉のステーキ オニオンソース」

混雑を避けて、出来立てをお楽しみいただけるようにお席までお届けします。

※お一人様一皿（50g）のご提供

※幼児は対象外



●ホテルシェフが手がけるこだわりメニュー

【ホテル総料理長監修】※パフォーマンスメニュー

・「ローストポーク オレンジ風味の照り焼きソース」

豚肉と相性の良いオレンジの風味を加えて、低温でしっとりと焼き上げます。オレンジ香る照り焼きソースを添えてご提供します。



【フレンチレストランシェフ監修】

・「カツオのカルパッチョ ビーツとグリーンマスタード」



【宴会料理長監修】

・「高知県直送 魚のポワレ 焼きリゾット お魚のスープで」

・「鶏もも肉のバスク風」



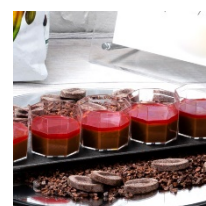
●コンクール受賞作品アレンジメニュー

- ・第25回世界料理オリンピック 銀メダル受賞
「サーモンとジャガイモのショーフロワ」
- ・第9回「カルローズ」料理コンテスト2021
プロフェッショナル部門「テイクアウト&デリバリー賞」受賞
「カルローズ米と彩り野菜のエスニック風」
- ・第12回 キリ クリームチーズコンクール
ジュニア部門 最優秀賞受賞
「桃とクリームチーズのムース」



●サステナビリティを考慮したメニュー

- ・「大豆ミートと茄子のムサカ風」
高タンパクで低脂質な大豆ミートと茄子を豆乳ベースのホワイトソースで仕上げます。
- ・「カボチャとオーツミルクの冷製スープ」
第3のミルクとして注目されるオーツミルクを使用したスープは、牛乳に比べて脂質が少なくあっさりとした味わいです。
- ・「チョコとベリー」
砂糖やバニラを使用せず、100%カカオフルーツのみから作られたホールフルーツチョコレート「エヴォカオ」を使用したクレームショコラ。
驚きのなめらかさと口どけをお楽しみいただけます。



JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の12・17番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



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。



■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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 御影 早季 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 19階スカイダイニング アブ TEL：06-6347-1439（直通）

株式会社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: 06-6344-1130

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