

2022年6月28日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

スパイス香る串焼きや鰻で、暑い夏を乗り切る！  
期間限定テイクアウト商品を販売  
夏休みのホームパーティーや帰省されたご家族とのお食事に。

2022年7月1日（金）ご予約開始

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 森本昌弘）では、夏休みのお盆期間や土用の丑の日に合わせて、暑い夏にこそ食べたいスパイス香る串焼きや鰻などのテイクアウト商品を期間限定で販売いたします。

フレンチレストラン「フルーヴ」では、BBQをイメージしたエスニック・和風・オリエントルの「3つの味が楽しめるブロシエット（串焼き）」と、ホテルシェフが作るサンドイッチやサラダの盛合せとパティシエ特製のデザートがセットになった「オードブル&スイーツのバラエティーボックス」の2種類をご用意いたしました。また、この2つをセットにした「サマーパーティーセット」は、1,000円お得なセット割引とラムネ（炭酸飲料）2本の特典付きで販売をいたします。

また、日本料理「大阪 浮橋」では、土用の丑の日に合わせて「鰻の棒寿し」を販売いたします。国産鰻に自家製のたれをかけ、ふっくらと焼き上げたこだわりの逸品です。

ご自宅で楽しむホームパーティーや帰省されたご家族との久々のお食事に、ホテルの味が手軽に楽しめるテイクアウトメニューをぜひご利用ください。



サマーパーティーセット



鰻の棒寿し

商品の概要は以下の通りです。（金額は全て税金込み）

◆サマーパーティーセット

1. 商品名・価格：①3つの味が楽しめるブロシェット（串焼き 各3本入） 4,000円  
 ②オードブル&スイーツのバラエティーボックス（4人前） 4,500円  
 ③サマーパーティーセット（①+②） 7,500円（1,000円お得!）  
 ※①～③全て1日20食限定
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 フレンチレストラン「フルーヴ」
3. 予約期間：2022年7月1日（金）から受取り日の3日前の正午（12:00）まで
4. 予約方法：①電話予約 06-6347-1437（直通）  
 ②WEB予約【テイクアウト】フレンチレストラン「フルーヴ」  
<https://www.tablecheck.com/ja/shops/granvia-osaka-fleuve-pickup/reserve>
5. 受取期間：2022年8月10日（水）～8月13日（土）  
 ※受取時間は12:00～18:00

6. メニュー詳細

（※写真は盛り付けイメージです。テイクアウトボックスでお渡しします。）

① 3つの味が楽しめるブロシェット（串焼き）各3本入

【エスニックテイスト】

牛肉と鶏もも肉のカレーヨーグルト風味

【和風テイスト】

アスパラガスの豚バラ肉巻きとうずら卵の照り焼き

【オリエンタルテイスト】

海老とホタテベーコン巻きのスパイス風味



② オードブル&スイーツのバラエティーボックス

- ・ホテル特製パテドカンパーニュとキャロットラペのサンドイッチ
- ・厚焼き玉子のサンドイッチ
- ・穴子の押し寿司 山椒風味のポルトソース
- ・サラダニソワーズ（ニース風サラダ）
- ・スモークサーモンとアスパラガスのポテトサラダ
- ・チーズ盛合せ
- ・デザート2種  
 （紅茶のムース・トロピカルフルーツのムース）



[容器サイズ：縦14.5cm×横21cm×高さ4.2cm]

<特典>

サマーパーティーセット（①+②）7,500円をご購入で  
 ラムネ（炭酸飲料）2本をプレゼント！

## ◆鰻の棒寿し

1. 商品名・価格：鰻の棒寿し 5, 200円 ※1日40本限定
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 日本料理「大阪 浮橋」
3. 予約期間：2022年7月1日（金）から受取り日の3日前まで
4. 予約方法：①電話予約 06-6347-1447（直通）  
②WEB予約 【テイクアウト】日本料理「大阪 浮橋」  
(<https://www.tablecheck.com/shops/granvia-osaka-ukihashi-pickup/reserve>)
5. 受取期間：2022年7月21日（木）～23日（土）  
2022年8月2日（火）～4日（木）  
※受取時間は11：30または16：00

国産鰻に自家製のたれをかけ、ふっくらと焼き上げた逸品。  
ご自宅用はもちろん、手土産としてもおすすめです。

## &lt;特典&gt;

インターネット予約&事前決済で10%割引！

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](mailto:h_fujikawa@hgo.co.jp) / 御影 早季 E-mail: [s\\_mikage@hgo.co.jp](mailto: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 TEL：06-6344-1235（ホテル代表）

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>