

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

10-12

2022 Fall & Winter

腕利きシェフたちの

おいしい色

カラー

39年の感謝を込めて

39th Anniversary
TO NEXT YEAR'S 40TH ANNIVERSARY

お客様の人生によりそう場所へ

ホテルグランヴィア大阪は
おかげさまで39周年

Take
Free

39年の感謝を込めて

腕利きシェフたちの おいしい色

カラ

最初の味は、目で感じる—

五感に響くお料理をお届けするために、努力を惜しまないシェフたちが色鮮やかで季節を感じるお料理や、シェフのカラー（個性）を表現し、「おいしい色」をテーマにお届けします。

旬の高級食材を贅沢に使用した
料理長 山田の就任記念特別会席



松茸土瓶蒸し

ディナー 匠会席

〈10月〉松茸 〈11・12月〉伊勢海老

¥20,000

※食材の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。
※特別会席のため、各種割引は対象外です。

旬の高級食材を贅沢に使用した料理長 山田の就任記念特別会席です。10月は松茸、11月・12月は伊勢海老を使用した、料理長こだわりの数々をお楽しみいただけます。



ランチ・ディナー 賢木会席 ¥13,800 〈会員価格〉¥12,420

黒毛和牛の網焼きや握り寿司が付いた料理長おすすめ会席。
当店自慢の出汁の旨みや、旬の食材をご堪能ください。



料理長

山田 泰器

(やまだ やすき)

日本料理「大阪 浮橋」とな
にわ食彩「しずく」の料理
長 山田は、日本料理の五
味・五感・五色・五法を大切
にしています。季節や食材、
見た目の美しさ、もてなし
の心と感謝の気持ちを料理
に込めて仕上げています。

2022年8月就任

日本料理の
五味・五感・五色・五法とは

■五法

「生(切る)」刺身、「煮る」煮物、「焼く」焼き物、
「蒸す」蒸し物、「揚げる」揚げ物

■五味

「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」「うま味」

■五色

赤、黄、青(緑)、白、黒の五色で、日本料理の盛り
付けの素晴らしさはこの五色を使って表現

■五感

「視覚」「聴覚」「嗅覚」「触覚」「味覚」

19F(予約制) | 日本料理 大阪 浮橋
TEL.06-6347-1447



美しいロゼ色に仕上げた

シェフこだわりの一皿



〈ディナー限定〉葉で焼いた仔羊のポテト包み ジュダニョー



2022年6月就任

シェフ

岸本 一完

(きしもと かずひろ)

パテ・クルート アジア大会優勝など数多くの実績を残す実力派シェフ岸本のこだわりは、コースのメインディッシュである肉料理の火入れ。素材にストレスを与えず、最も良い状態の美しいカラー（ロゼ色）に仕上げることに日々努力を惜しまない。

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

シェフ岸本がブルターニュ地方をオマージュし、冬の食材を使用した大胆かつ繊細なフランス料理に仕上げます。

〈販売期間〉10/1～12/16

19F | フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



柑橘風味のカニとリンゴのバルフェ キャビア添え



〈ランチ限定〉マグロのミキユイ
ブルギニヨン風ニョッキ添え

ランチ・ディナー 花織箱 (はなおりばこ)

¥4,800 〈会員価格〉 ¥4,320

「生(切る)」、「煮る」、「焼く」、「蒸す」、「揚げる」の五つの調理法を用いたお料理を6マスの花織箱に詰めた人気メニューです。



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



彩り豊かな6種類のお料理で

季節の移ろいを愉しむお弁当



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、大阪 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



〈12月〉マグロとアボカド 菊葉のソースと山葵のエア



黒トリュフを使用した前菜と

目の前で焼き上げる極上のステーキ



〈10月〉牛肉とモッツアレラの炙り寿司 季流スタイル 黒トリュフの香り
 〈11月〉帆立貝 九条ネギと黒トリュフのリゾット ブルーチーズソース
 〈12月〉鯛白子のムニエル 黒トリュフのリゾット添え 青のりソース



シェフ
黒田 一義
(くろだ かずよし)

第22回大阪司厨士協会料理コンクール優勝、第4回J R西日本ホテルズコンテスト優勝などの経験を生かし、こだわりの食材を使った鉄板焼を、繊細なフレンチの技で華麗に仕上げます。

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

高級食材の黒トリュフや白子、ブルーチーズなど名称にカラーの入った食材を数種類使用し、彩り豊かに仕上げます。鉄板焼カウンターの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、素材の本来の旨味をご堪能ください。

〈販売期間〉10/1~12/21

19F | 鉄板焼 季流
TEL.06-6347-1438



2022年4月就任

シェフ
合木 一成
(ごうき かずなり)

「美味しいが絶対」をモットーに数々のフレンチレストランで修業し、シェフに就任。ビストロ風に仕上げた大胆かつ繊細なお料理を提供します。



カヌレと鴨とフロマージュのオードブル

ディナー 単品 ¥2,500~ 〈会員価格〉 ¥2,250~

- a.カヌレと鴨とフロマージュのオードブル
- b.鴨のコンフィと柿のパータブリック包み焼き
- c.鴨のポワレ ソースボルドレーズ

ディナー セット (a+b or a+c)
¥6,400~ 〈会員価格〉 ¥5,760

フランスボルドー産のワインと鴨肉を使用した郷土料理を単品でもお楽しみいただけます。シェフ合木の得意料理である自家製のシャルキュトリーを盛り込んだオードブルは是非ご賞味いただきたい一品です。

1F | カフェ&ダイニング イグナイト
TEL.06-6347-1880



鴨料理とフランスボルドー産

ワインのマリアージュ



39周年記念特典 JRホテルメンバーズ会員様限定

食前ドリンクサービス

フェアメニューをご注文のグループ全員に食前ドリンクをサービスいたします。※ご注文時にお申し付けください。

ランチ ご利用時間 90分制 ランチブッフェ

〈平日〉¥1,500 〈会員価格〉¥1,350

〈土日祝〉¥1,850 〈会員価格〉¥1,665

大阪×イタリアンをテーマに、粉もの・揚げもの・出汁など、大阪ならではの食文化を取り入れた独創的な料理をブッフエスタイルでお楽しみください。

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



New's Chef

シェフ

本保 正行

(ほんぼ まさゆき)

フランス料理の技法を基礎から学び、常に探求心を持って料理に向き合ってきた。この姿勢が、食材本来の旨味を引き出す「火入れ」や「ソース使い」など、イタリア料理独特の調理法にも活かされている。

2022年6月就任



映えるランチブッフェ

緑・白・赤のイタリアンカラーが

夜空をイメージした

チョコレートパフェ



1日10食限定 エレガンスパフェセット

〔コーヒー又は紅茶付き〕¥4,000 〈会員価格〉¥3,600

※前日12時までの要予約

毎回、ご好評をいただいているパティシエ市原の「エレガンスパフェ」とソフトドリンクのセット。

〈販売期間〉10/1～12/18の金・土・日・祝日

19F | ラウンジ リバーヘッド

TEL.06-6347-1403



季節の「スイーツプレート」

〈10月〉ハロウィン

〈11月〉和スイーツ

〈12月〉クリスマス

〔コーヒー又は紅茶付き〕¥2,500

〈会員価格〉¥2,250

月替わりのスイーツ1種とチョコ、抹茶、いちご、チーズの4種のプチサイズケーキをワンプレートで。



カラフルでかわいい6種類のハーブティー
カラーハーブティー

¥1,100 〈会員価格〉¥990

1F | ティーラウンジ

TEL.06-6347-1402



〈10月〉
ハロウィン



シェフパティシエ

市原 健太郎

(いちはら けんたろう)

2007年に入社以降、数々のコンテストに挑戦し続ける実力派パティシエ。「グラス(氷菓)を使ったアシェットデセール・コンテスト」では、史上初の2度目の優勝(2019年・2022年)を果たす。



フレッシュフルーツカクテル

〈10月〉ピオーネとアールグレイのマティーニ

〈11月〉無花果と杏仁のマイタイ

〈12月〉洋梨とスターアニスのベリーニ

各¥2,200

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

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。



39周年記念メニュー

高級ウイスキー(ショット)

特別価格 ¥3,900

山崎 18年・マッカラン 18年など、グラス価格¥6,000以上の高級ウイスキーを特別価格¥3,900にてショット販売いたします。

※数に限りがございます。売切次第終了とさせていただきます。

19F | バー サンドバンク

TEL.06-6347-1436



INFORMATION



3つの特典と9つの特長が、魅力！
「ホテルステイを満喫！
サンキュープラン」

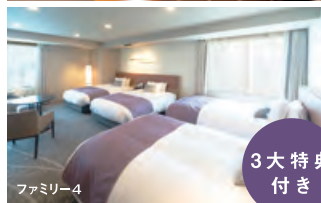


3つの特典で、ホテルステイを満喫！
シングル・ツインルームだけでなく、
最大4名様1室のファミリールームなど
多彩な部屋タイプから、ご利用
シーンに合わせてお選びください。

特
典

- ・レストラン利用券¥500分
(お1名様泊につき)
- ・VOD視聴無料
- ・レイトアウト(13:00)無料

ツインルーム(2名様1室)
1名様あたり **¥5,250～**
(会員価格) **¥4,750～**



3大特典
付き

※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。

ご予約・お問い合わせ → TEL.06-6345-1261 (受付時間 9:00-17:00)



平日限定&トリオがお得！
「39(サンキュー)プラン」



平日限定！3名様で¥9,000の
均一価格！
開業39周年を迎えたホテルグ
ランヴィア大阪を祝して、ホテ
ルヴィスキオ大阪でも、感謝を
込めた宿泊プランをご用意しま
した。
お部屋は28.1㎡のゆったりとし
た客室で、仲良しの3人旅やご
家族旅行などにおすすめです。

デラックスルーム(3名様1室)
1名様あたり **¥3,000**



トリオが
お得！

※特別価格のため、ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

ご予約・お問い合わせ → TEL.06-7711-1111 (代表)

イ
ベ
ン
ト
E
V
E
N
T

開業39周年記念イベント
ALLグランヴィアの総料理長が大阪に集結！
「スペシャリストの饗宴」



京都・和歌山・岡山・広島のホテルグ
ランヴィア各社の総料理長がホテルグ
ランヴィア大阪に集結！5人の総料理長の個
性が光る、各地の食材を用いたスペシャ
ルメニューとペアリングドリンクをご堪能
いただける一夜限りのイベントです。



【開催日時】2022/11/28(月) 18:30～
【会 場】20F 名庭の間
【料理形式】着席buffet形式
(ペアリングドリンク5杯、フリードリンク付き)

お1名様 **¥18,000**
(会員価格) **¥16,200**



ご予約・
お問い合わせ → (平 日) TEL.06-6347-1431 (受付時間 9:30-17:30)
(土 日 祝) TEL.06-6345-2581 (受付時間 10:00-18:00)

MAX 39% OFF! 39周年の感謝を込めて/
TIME SALE
WEB予約限定レストランタイムセール開催！
レストランのおすすめメニューが“今だけプライス”でお得に
ご利用いただけます。提供数には限りがございます、ご予約はお早めに！

ご予約期間 [第1弾] 2022.10.3 (mon)～12 (wed)
[第2弾] 2022.11.1 (tue)～10 (thu)
ご利用期間 2022.10.3 (mon)～12.28 (wed)

ご予約は
こちら



※提供期間、数量は店舗により異なります。

鉄板焼コースが **¥3,900 OFF!**
フレンチコースが **39% OFF!**
会席料理が **¥3,900 OFF!**
アフタヌーンティーセットが **39% OFF!**
SALE

おせり
二〇二三年
ホテルグランヴィア大阪 監修

ご予約
締切日
2022
12.15 (木)
まで



ご注文は
こちら



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