

2022年9月26日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテルグランヴィア大阪開業39周年記念イベント
5つ全てのグランヴィアから総料理長が大阪に集結！
各地の地元食材を用いた料理で「食のグランヴィア」を堪能する
「スペシャリストの饗宴」を開催！

開催日：2022年11月28日（月）18：30～

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、5つ全てのグランヴィア（ホテルグランヴィア大阪・ホテルグランヴィア京都、ホテルグランヴィア岡山、ホテルグランヴィア広島、ホテルグランヴィア和歌山 ※以下、地名のみの表記といたします）の総料理長が、一堂に会する一夜限りのイベント「スペシャリストの饗宴」を開催いたします。

本イベントは、5名の総料理長がそれぞれの地元食材を用いたお料理を各地でお楽しみいただけるよう、今年3月の京都での開催を皮切りに、和歌山・広島・岡山での開催を経て、大千秋楽を大阪が担います。

今回提供するお料理は、大阪産食材の「なにわワインたまご」と堺市の「やまつ辻田」の国産唐からしをアクセントにしたメインディッシュ、代々受け継がれる王道フレンチの前菜・結びのスペシャルデザートを大阪が担当いたします。その他、各ホテルのコーナー料理は会場内にブースを設置し、総料理長が目の前で仕上げを行うことでライブ感をお楽しみいただきながら提供いたします。大阪からは「舌平目のデュグレレ風」、京都からは「鰻」「聖護院カブラ」などのフレンチ風茶碗蒸し、岡山からは岡山県産豚肉を使った「自家製ソーセージ」、広島からは甘味がある一口サイズの牡蠣「オイスターぼんぼん」、和歌山からは湯浅醤油で仕上げる「クジラのハリハリ鍋」をそれぞれお楽しみください。さらに、お飲み物はそれぞれの料理に合わせたペアリングドリンクを各ホテルのソムリエたちが厳選してご用意いたします。

国内外のコンテストでの輝かしい実績を持つ「食のグランヴィア」の料理人やソムリエたちが、満を持してお届けする“美食と美酒のイベント”で、贅沢な夜をお過ごしください。



各ホテルグランヴィアの5名の総料理長



会場内で料理を仕上げる料理長
（前回開催時のイメージ）

イベント詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

1. 開催日時：2022年11月28日（月）18：30～21：00（受付18：00～）
2. 販売開始：2022年10月3日（月）11：00～
3. 販売価格：18,000円 ※定員になり次第、ご予約を締め切らせていただきます。
4. 開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場
5. メニュー：前菜・メインディッシュ・デザートは、ホテルグランヴィア大阪が担当し、お1人様一皿ずつ提供いたします。

- ・前菜：受け継がれるオードブル～フレンチの王道～
- ・各ホテルのコーナー料理
 - 【ホテルグランヴィア大阪】舌平目のデュグレレ風
 - 【ホテルグランヴィア京都】京都ROYAL「鱧&冬ネギ×聖護院カブラ×鮎」
 - 【ホテルグランヴィア和歌山】湯浅醤油で仕上げる「クジラのハリハリ鍋」～和歌山産生姜の香り～
 - 【ホテルグランヴィア岡山】岡山県産豚肉を使った自家製ソーセージ
 - 【ホテルグランヴィア広島】オイスターぼんぼんのポシェ
- ・メインディッシュ：牛肉とフォアグラのキャベツ包みトリュフソース
なにわワインたまごと「やまつ辻田」国産唐からしのアクセント
- ・デザート：スペシャルデザートと食後のお飲み物

6. グランヴィア5ホテルの料理長について

【ホテルグランヴィア大阪総料理長】佐々田 京（ささだ たかし）

2018年、ホテルグランヴィア大阪 総料理長に就任。

「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」JAPAN 2004 ファイナリスト

【JR西日本ホテルズ総料理長兼ホテルグランヴィア岡山総料理長】佐々木 裕之（ささき ひろゆき）

【ホテルグランヴィア京都】柏木 健一（かしわぎ けんいち）

【ホテルグランヴィア和歌山】市森 重宏（いちもり しげひろ）

【ホテルグランヴィア広島】塩貝 龍太（しおがい りゅうた）

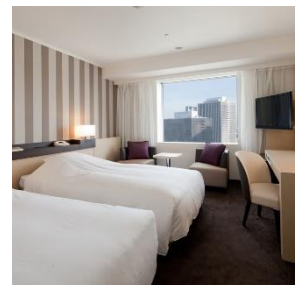
7. 特別宿泊プランの販売について

本イベントのチケットをご購入のお客様に、イベント当日の11月28日（月）限定ご宿泊プランをご用意しております。

2名様1室料金（スタンダードツインルーム）ご朝食付き 19,000円～

※チケット料金は含まれておりません。

※チケットをご購入後に、ご宿泊のご予約をお願いいたします。



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11・17番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループ



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 御影 早季 E-mail: s_mikage@hgo.co.jp / 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 20階バンケットサロン TEL：06-6347-1433（直通）