

2022年10月5日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

遊び心溢れるお料理で、おうちハロウィンを盛り上げる！ 「ハロウィンパーティーセット」予約受付開始

販売期間：2022年10月29日（土）～10月31日（月）

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、お化けやジャック・オー・ランタンなどをモチーフにした9種類のオードブルと、「デビルソース」を添えたジュシーで食べ応えのあるバッファローチキンがセットになった「ハロウィンパーティーセット」を、2022年10月29日（土）～10月31日（月）の3日間限定でテイクアウト販売いたします。

まず、オードブルはジャック・オー・ランタンやクモの巣を描いた手毬寿司、お化けをモチーフにしたハンバーガーなど、怪しくも可愛い9種類のお料理をご用意しました。はりねずみの姿をしたポークリエットやチーズの盛合せは、おつまみとしてもおすすめです。

酸っぱくて辛い、クセになる味わいに仕上げたバッファローチキンには、ブルーチーズやヨーグルトなどを黒く色づけした「デビルソース」を添えています。このソースをかけて、味の変化もお楽しみください。

ご自宅だけでなく、ご宿泊のお部屋やパティースペースへのお持ち込みなど、ご家族やご友人とハロウィンを楽しむ際にぜひご利用ください。



ハロウィンパーティーセット

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金込み）

1. 商 品 名：ハロウィンパーティーセット ※1日20食限定
2. 販売価格：5,000円
3. 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」
4. 予約期間：受取り希望日の3日前正午（12:00）まで
5. 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>)
6. 受取期間：2022年10月29日（土）～10月31日（月）
※受取時間は12:00～18:00
7. メニュー詳細



バッファローチキン デビルソース（6本入）

酸っぱくて辛い、クセになる味わいのバッファローチキンです。ブルーチーズやヨーグルトなどを黒く色づけした「デビルソース」をかけることで味の変化も楽しめます。

バッファローチキン 6本/スマイルポテト 6本



9種のオードブル（2人前）

ハロウィンバーガー/天使海老のカクテル/赤キャベツとツナのサンドウィッチ/ハム盛合せ/デビルエッグ アイオリソース/焼き海苔の手毬寿司/ポークリエットののりねずみ/チーズ盛合せ/スモークサーモンの手毬寿司

〔容器サイズ〕縦 23.5 cm×横 23.5 cm×高さ 5 cm

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 フレンチレストラン「フルーヴ」 TEL：06-6347-1437（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>