

2022年10月25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～クリスマス2022～

美酒とのマリージュを楽しむ豪華レストランディナー＆ おうちクリスマスを彩るケーキやパーティーセット

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、「はじける泡とのマリージュ」をテーマに、ソムリエ・利き酒師がセレクトした「シャンパン」や「スパークリング日本酒」を添えて、クリスマスの特別メニューを各レストランでご用意いたします。さらに、クリスマス仕様のアフタヌーンティーセットや、おうちクリスマスを盛り上げるケーキやパーティーセットなどのテイクアウト商品も合わせて販売いたします。

目の前で行う華麗なパフォーマンスが魅力の鉄板焼「季流」では、メインの極上黒毛和牛ステーキのほか、活伊勢海老・活鮑などもご堪能いただける極上コースに合わせて、極上のシャンパーニュと言われる「バロン・ド・ロスチャイルド」をグラスでご提供いたします。また、フレンチレストラン「フルーヴ」では、伝統的なフランス料理の「パテ・アン・クルート」や、彩り華やかな「オマール海老」を使用したメニューを楽しめるペアディナーをご用意いたします。魚介類やキャビアの塩味とも相性が良い、キリッとした後味のハーフボトルシャンパン「コント・ド・ブリモン」がセットになった大変お得なディナーコースです。また、ホテル1階の「ティーラウンジ」では、プレゼント型のケーキを添えた可愛いアフタヌーンティーセットでクリスマスムードを演出します。

さらに、3つの小さなケーキを詰め合わせたクリスマスケーキ「クリスマス・ストーリー」や、おうちクリスマスを楽しむ「クリスマスパーティーセット」などのテイクアウト商品も発売いたします。

大切な人や友達・ご家族と過ごす素敵なクリスマスに、ぜひご利用ください。



商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

1. 特別メニューと、ソムリエ・利き酒師セレクトの美酒とのマリアーージュを楽しむクリスマスディナー

- 活伊勢海老・活鮑や極上黒毛和牛を堪能するグラスシャンパン付き鉄板焼コース
ズワイ蟹とマグロを使用した前菜から始まり、活伊勢海老や活鮑の鉄板焼、極上黒毛和牛ステーキを堪能する豪華なディナーコースです。

【マリアーージュ：シャンパン】バロン・ド・ロスチャイルド



販売店舗：鉄板焼「季流」

販売期間：12月22日～12月25日

商品名・価格：極上クリスマスディナー ～クリスタル～ 32,000円

- カップルやご夫婦におすすめ！シャンパンハーフボトル付きのスペシャルペアディナー
伝統的なフランス料理の「パテ・アン・クルート」や、彩り華やかな「オマール海老」を使用したメニュー、フォアグラを添えた肉料理など、目でも楽しめる本格フレンチをご用意いたします。

【マリアーージュ：シャンパン】コント・ド・ブリモン



販売店舗：フレンチレストラン「フルーヴ」

販売期間：12月17日～12月25日

商品名・価格：スペシャルクリスマスペアディナー お2人様35,000円

- 個室でゆっくりと楽しむ和食のクリスマス会席

伊勢海老の焚合せや黒毛和牛の網焼き、握り寿司など人気メニューを盛り込んだ特別会席です。

【マリアーージュ：スパークリング日本酒】仙禽 雪だるま しぼりたて活性にがり酒

（グラス 1,600円）

販売店舗：日本料理「大阪 浮橋」

販売期間：12月19日～12月25日

商品名・価格：クリスマス会席「聖夜」 16,000円 ※2名様から承ります。



- 初めてのホテルディナーに。グラススパークリングワイン付きのカジュアルなディナーコース
カジュアルな雰囲気の中で、「オマール海老」と「鮑」のプイヤーベースやフォアグラを添えたメインディッシュのステーキなど、クリスマス気分を盛り上げるコース料理をお楽しみいただけます。

【マリアーージュ：スパークリングワイン】ブルーナン・ゴールド エディション

販売店舗：スカイダイニング「アブ」

販売期間：12月23日～12月25日

※ご予約は17:00～17:30または19:30以降

商品名・価格：アブのカジュアル クリスマスディナー ～シルバー～

12,000円



2. パティシエからの贈り物「プレゼント型のケーキ」を加えたアフタヌーンティーセット

パティシエこだわりのケーキ&スイーツは、色とりどりの5種類をプチサイズでご提供します。
ロンネフェルト社製の紅茶などから選べる1ドリンク付きです。

販売店舗：「ティーラウンジ」

販売期間：12月1日～12月25日

商品名・価格：アフタヌーンティーセット～スイーツ&セイボリー～

3,500円



3. おうちクリスマスに最適なテイクアウト商品

■「色々なケーキを楽しみたい」を叶える、3種アソートのクリスマスケーキ ※300セット限定

パティシエの想いが詰まった3種類のプチケーキは、多くの人に幸せを届けようと大忙しのサンタクロースを3つのストーリーで表現しています。

①薪割りの準備「ブッシュドノエル」

チョコ生地は、蒸し焼きにすることで生チョコのような口どけを実現。
甘すぎず、ほんのりとした苦味を感じる大人な味わいに仕上げます。

②プレゼントを届ける「あわてんぼうのサンタクロース」

赤い見た目からは想像がつかない、なめらかなバニラムースでサンタクロースを表現しました。中に忍ばせた、濃厚ないちごのジュレがアクセントになっています。

③楽しいパーティー「クリスマスツリー」

抹茶と栗のクリームでクリスマスツリーを表現しました。自然な甘みの小豆とクリーム、しっかりとした食感のガレットを組み合わせた和風モンブランです。



販売店舗：ラウンジ「リバーヘッド」

予約期間：11月1日～12月15日

受取期間：12月20日～25日 ※11時～19時

商品名・価格：クリスマス・ストーリー 3個セット 3,000円

[サイズ] 箱：幅21.8cm×奥行7.6cm×高さ11cm

■食卓を豪華に彩るパーティーメニュー

フォアグラハンバーガーやローストビーフなどのシェフ自慢のオードブル盛合せや、クリスマスを彩るミートパイなど、ご家族・ご友人とのホームパーティーに最適なクリスマスセットです。

販売店舗：フレンチレストラン「フルーヴ」

予約期間：11月1日～12月21日

※受取希望日の4日前12時までの要予約

受取期間：12月23日～25日 ※15時～19時

商品名・価格：①クリスマスパーティーセット (②+③) 7,500円

②クリスマスオードブル盛合せ 4,500円 (2名様分)

③ミートパイ 長さ約15cm 4,000円 (約600g)



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 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>