



2022年12月1日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ご家族が集まるお正月。
大人から子どもまで楽しめる多彩なメニューが揃う
新春buffetを2ホテルで同時開催！
開催日：2023年1月1日（祝・日）～1月3日（火）

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）は、弊社が運営するホテルグランヴィア大阪とホテルヴィスキオ大阪の2ホテルで、2023年1月1日（祝・日）から1月3日（火）のお正月期間限定の「新春buffet」を開催いたします。

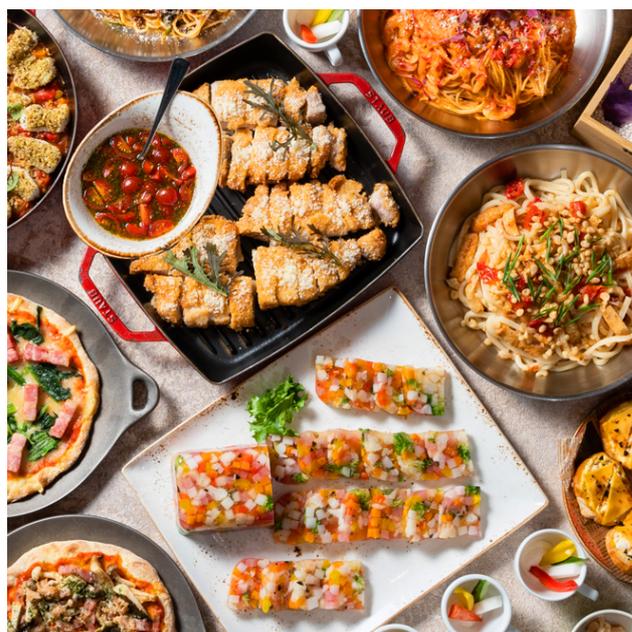
ホテルグランヴィア大阪 スカイダイニング「アブ」の「新春buffet ランチ&ディナー」では、目の前で仕上げるライブメニューの他、ホテル総料理長監修の「鶏もも肉のグリエ 焼葱青唐味噌風味」やアブ料理長こだわりの「天使の海老とホタテ貝のブルゴーニュ風」などの特別メニュー、過去のコンクール受賞作品のアレンジメニューやサステナビリティを考慮した一品など約60種類のメニューを取り揃えます。さらに、メインディッシュの「牛フィレ肉のステーキ」や「アワビと青海苔のリゾット」は、出来立てをお楽しみいただけるように、ご入店から約30分後にお席までお届けいたします。お子様にも人気がある「鶏の唐揚げ」や「オムライス」などのキッズメニューも豊富なラインナップで、大人から子どもまでお楽しみいただけます。

また、ホテルヴィスキオ大阪 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」の「お正月イタリアンbuffet」では、定番メニューである、店内の窯で焼き上げるオリジナルメニュー「ヴィスキオピンサ」やオープンキッチンで仕上げる「出来立てパスタ」に加え、お正月には欠かせないおせちメニューもご用意いたします。

新年の始まりに、ご家族やご友人とホテル特製のお料理を堪能しながら、楽しい時間をお過ごしください。



ホテルグランヴィア大阪
19階 スカイダイニング「アブ」
「新春buffet ランチ&ディナー」



ホテルヴィスキオ大阪
1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
「お正月イタリアンbuffet」



詳細は以下の通りです。（価格には税金が含まれております。）

■ホテルグランヴィア大阪

1. 商品名：新春buffet ランチ&ディナー
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 スカイダイニング「アブ」
3. 開催日：[ランチ]2023年1月1日（祝・日）～1月3日（火）
[ディナー]2023年1月1日（祝・日）～1月2日（月）
4. 営業時間：[ランチ]11:00～15:00（LO14:30）
※ご予約は11:00～11:15または13:00以降の入店で承ります。
[ディナー]17:00～21:30（LO21:00）
※ご予約は17:00～17:15または19:30以降の入店で承ります。



5. 販売価格：

	ランチ（90分制）	ディナー（100分制）
大人	4,800円	6,800円
シニア（65歳以上）	4,600円	6,600円
子供（小学生）	2,800円	3,800円
幼児（3歳～小学生未満）	800円	800円

6. メニューについて（一例）

●メインディッシュ

出来立てをお楽しみいただけるように、ご入店から約30分後にお席までお届けします。※幼児は対象外です。

[ランチ]牛フィレ肉のステーキ オニオンソース

[ディナー]アワビと青海苔のリゾット



●ライブパフォーマンスメニュー

[ランチ]ローストポーク オレンジ風味の照り焼きソース

[ディナー]ローストビーフ ジャガイモとベーコン添え オニオンソース



●ホテルシェフが手がけるこだわりメニュー（ランチ・ディナー共通）

[ホテル総料理長監修]鶏もも肉のグリエ 焼葱青唐味噌風味

[アブ料理長こだわりメニュー]天使の海老とホタテ貝のブルゴーニュ風 ※ディナー限定

[世界料理オリンピック受賞アレンジメニュー]

サーモンとジャガイモのショーフロワ 青リンゴとプティボワのソース

[サステナブルメニュー]大豆ミートとジャガイモのグラタン など



●お正月メニュー（ランチ・ディナー共通）

白味噌のお雑煮／黒豆のポテトサラダ／カツオと紅白大根のマリネ 柚子ヴィネグレット／鶏肉とお餅のピンサ

●キッズメニュー（ランチ・ディナー共通）

鶏の唐揚げ／エビフライ／スマイルポテト／シューestringポテト／煮込みハンバーグ／オムライス など





■ホテルヴィスキオ大阪

1. 商品名：お正月イタリアンbuffet
2. 販売店舗：ホテルヴィスキオ大阪1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
3. 開催日：[ランチ]2023年1月1日（祝・日）～1月3日（火）
[ディナー]2023年1月1日（祝・日）のみ
4. 営業時間：[ランチ]11:30～15:00（LO13:30）
[ディナー]17:00～20:30（LO19:00）
※ご予約は15分単位で承ります。



5. 販売価格：

	ランチ（90分制）	ディナー（90分制）
大人（中学生以上）	2,800円	3,800円
子供（小学生）	1,800円	2,300円
幼児（4～6歳）	800円	1,000円

6. メニューについて（一例）

●お正月限定メニュー（ランチ・ディナー共通）

お雑煮／伊達巻／黒豆／田作り／紅白かまぼこ

●店内の窯で焼き上げる「ヴィスキオピンサ」（ランチ・ディナー共通）

小麦粉だけでなく、米粉と大豆粉も使用したピザのようなオリジナル料理です。

大阪イカ焼き風ピンサ／大豆ミートのスパイスカレーピンサ／マルゲリータ など

●オープンキッチンで仕上げる出来立てパスタ（ランチ・ディナー共通）

明太子クリームパスタ～ダシ醤油の香り～／アーモンドミルクを使った「新感覚」

カルボナーラ／ペペロンチーノ Di きつね など

●メインディッシュ

[ランチ]イタリアンポークカツレット／アクアパッツア／煮込みハンバーグ

[ディナー]牛ロース肉のステーキ／ビーフシチュー／ブイヤベース など



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19階 スカイダイニング「アブ」 TEL：06-6347-1439（直通）

ホテルヴィスキオ大阪1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」 TEL：06-7711-4321（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>