

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

I-3

2023 Winter & Spring

かごしまの魅力

期間: 2023.1.10 tue ▶ 3.31 fri



Kagoshima Cuisine



& Beverage



ローカルの美味しいもん便り

第一弾!



信頼をつなぎ、未来へ挑戦

Feature |

見た目にきゅん♡「いちごスイーツフェア」

Take
Free



南北600km。食の宝庫 鹿児島より
かごしまの肉・さかな・野菜などの豊富な食材を
ホテルシェフの技で仕上げたお料理でお届けします。



鹿児島産鹿ロースとフォアグラ



〈1月〉ズワイ蟹とマグロのキューブ



赤身と脂質絶妙な鹿児島黒牛。
芳醇な肉香をお楽しみください。

From Kagoshima

鹿児島県産 鹿ロース肉・
鹿児島黒牛など

温前菜として、鹿児島の大地で育った鹿（ジビエ）のロース肉とフォアグラを鉄板で調理し、ソースも相性の良い胡椒を効かせ、フレンチスタイルで仕上げた逸品。またディナーには、A4ランクの鹿児島黒牛のロース肉をご用意いたします。



〈3月〉桜鯛マリネと春野菜 菜の花のソース

ランチ 季(こよみ) ランチ
¥10,000 〈会員価格〉 ¥9,000

ディナー 季(こよみ) ディナー
¥20,000 〈会員価格〉 ¥18,000

19F | 鉄板焼 季流
TEL.06-6347-1438



〈会員価格〉 JR ホテルメンバーズ会員価格 ※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※写真は全てイメージです。
※使用しているお米は「国産米」です。（一部のメニューでは「外国産米」も使用しています。）※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

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

From Kagoshima

鹿児島県産 黒毛和牛・
パンタード(ホロホロ鳥)・
薩摩赤エビ・マグロ

ランチ フルーヴランチ
¥9,000 〈会員価格〉¥8,100

ディナー フルーヴディナー
¥16,000 〈会員価格〉¥14,400

前菜にはエビ・マグロを、メインは黒毛和牛の赤ワイン煮込み(ランチ)、パンタードのフリカッセ(ディナー)をご用意します。鹿児島県の海の幸、山の幸を取り入れたコース。

19F | フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



〈ランチ限定〉
鹿児島県黒毛和牛の赤ワイン煮込み
季節の野菜添え



鹿児島の大自然からの
恵みをシェフ岸本の
技と個性の詰まった
コース料理で。



鹿児島県 ～海の恵み～
パルフェ仕立て キャビア添え



〈ディナー限定〉
鹿児島県産「パンタード」の
フリカッセ フォアグラ添え



From Kagoshima

鹿児島県産 黒毛和牛

ランチ・ディナー 賢木会席

¥13,800 〈会員価格〉¥12,420

旬の食材を使った料理長山田お薦め会席「賢木」。

今回は、鹿児島県産のきめ細かく柔らかな黒毛和牛を網焼きにしました。北海道尾札産真昆布を使用したこだわり出汁の椀物や食事には握り寿司をご用意。

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



From Kagoshima

鹿児島県産

知覧茶・不知火・
いちご など

鹿児島県産のクラフトジンを使用したジントニックや、毎月違う味わいをお楽しみいただける、鹿児島をイメージしたカクテルをご用意。

季節のカクテル 各¥2,200

〈1~3月〉いちごのロベルタ

〈1月〉知覧茶の村雨

〈2・3月〉不知火のタンゴ

薩摩トニック ¥1,600

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

19F | バー サンドバンク
TEL.06-6347-1436





From Kagoshima

鹿児島県産 茶美豚

ランチ 瓢箪御膳 ¥3,500 〈会員価格〉¥3,150

昼食限定のミニコース「瓢箪御膳」。
今回はメインに鹿児島県産「茶美豚」を使用した春菜鍋をご用意。
季節の焼物や一口ちらし寿司など、旬の味わいを一度にお楽しみいただけます。

19F | なにわ食彩 しずく
TEL.06-6347-1423



From Kagoshima

鹿児島県産 黒豚・安納芋

かごしま黒豚「六白」のポトフ

ランチ パン付き ¥2,500 〈会員価格〉¥2,250

ディナー 単品 ¥3,800 〈会員価格〉¥3,420

安納芋のプリンアラモード

〔コーヒー又は紅茶付き〕¥2,200 〈会員価格〉¥1,980

塩漬けた鹿児島県産豚バラ肉を複数の野菜と共にコトコト煮込んだポトフと、鹿児島県安納芋を使ったプリンアラモードをご用意。

1F | カフェ&ダイニング イグナイト
TEL.06-6347-1880



From Kagoshima

鹿児島県産 桜島どり・黒豚・きびなごなど

ランチ ご利用時間 90分制

ランチブッフェ イタリアン×鹿児島食材のコラボレーション

〈平日〉¥1,700 〈会員価格〉¥1,530

〈土日祝〉¥2,000 〈会員価格〉¥1,800

鹿児島県食材や郷土料理をイタリアンにアレンジし、ブッフェ形式でお楽しみいただけます。さらに、人気のデザートビンサが鹿児島バージョンで復活します。

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



見た目にきゅん♡

いちごスイーツフェア

Strawberry Sweets Fair



01 Parfait

1日10食限定 エレガンスパフェ

¥3,900 〈会員価格〉 ¥3,510

※前日12時までの要予約

地球をモチーフにした苺づくしの「エレガンスパフェ」。
驚きの演出をお楽しみください。

〈販売期間〉1/13～3/31の金・土・日・祝日のみ

19F | ラウンジ リバーヘッド TEL.06-6347-1403



02 Cake

イチゴの
ショートケーキ

〔ドリンク付き〕 ¥2,300

〈会員価格〉 ¥2,070

いちごの甘酸っぱさを味わっていただくためにシンプルな味わいに。3層で仕上げた食べ応えのある一皿です。



1F | カフェ&ダイニング イグナイト TEL.06-6347-1880



03 Smoothie

マシュマロ
いちごスムージー

¥1,350 〈会員価格〉 ¥1,215

少し酸味のある果肉入り苺スムージーに生クリームで甘みをプラス。カラフルなマシュマロといちごで可愛らしく仕上げました。

19F | ラウンジ リバーヘッド TEL.06-6347-1403



04 Monaka

和スイーツセット

〔薩摩紅茶付き〕 ¥2,300 〈会員価格〉 ¥2,070

2種類の最中にいちごやアイスクリームをデコレーション。鹿児島県産の和紅茶をセットでご用意します。

19F | ラウンジ リバーヘッド

TEL.06-6347-1403



05 Cocktail

フレッシュフルーツカクテル

いちごのロベルタ

¥2,200

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

鹿児島県産さつまおとめとウォッカのカクテル。

19F | バー サンドバンク

TEL.06-6347-1436



06 Afternoon tea

アフタヌーンティーセット

～鹿児島県産「知覧茶」とスイーツ玉手箱～

〔鹿児島県産「知覧茶」と選べるドリンク付き〕

¥3,900 〈会員価格〉 ¥3,510

玉手箱の様なプチスイーツのアフタヌーンティーセット。 ※3日前までの要予約

1F | ティーラウンジ

TEL.06-6347-1402



