

2023年1月13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40周年記念

冬の恒例イベントを4年ぶりに開催！

鹿児島県産食材と鹿児島焼酎・果実酒を楽しむ

「鹿児島うまかもん祭 2023」を開催！

開催日：2023年2月27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、冬の恒例イベント「鹿児島うまかもん祭 2023」を宴会場にて開催いたします。

2011年から続く本イベントは、ホテルシェフによる鹿児島県産食材を使ったこだわりメニューと、寒い季節に鹿児島県の焼酎であたたまっていただきたいと鹿児島県大阪事務所等の協力を得て、今回4年ぶりに9回目の開催が決定いたしました。

鹿児島県産食材を使用した本イベント限定のお料理は、新幹線輸送による鮮度抜群の「カンパチのお造り」や「鹿児島黒牛の鉄板焼」「茶美豚ポークソーセージ」、桜島溶岩で焼いた「鰹のたたき」などを屋台形式でご用意いたします。お飲み物は、鹿児島県の9蔵元がおすすめする16銘柄の焼酎・果実酒を飲み放題でご堪能いただけます。さらにホテル開業40周年記念となる今年は、これまでの感謝を込めて「食のグランヴィア」が誇る「前菜盛合せ」とソムリエがペアリングしたスパークリングワインを、お1人様1皿1杯ずつご提供いたします。

その他、鹿児島県の特産品や焼酎が当たる抽選会や鹿児島県沖永良部島出身のシンガー大山百合香さんのミニコンサートもごぞいます。タイトル通り、鹿児島県の「うまかもん」をホテルシェフの技でさらに美味しくお届けする本イベントへぜひご来場ください。



鹿児島黒牛の鉄板焼（イメージ）



イベントイメージ（過去開催）

イベント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。）

- 開催日時：2023年2月27日（月）18：30～20：30（受付18：00～）
- 販売開始：2023年1月16日（月）10：00～
- 販売価格：前売りチケット8,500円（当日券は9,000円）
※定員になり次第、ご予約を締め切らせていただきます。
- 開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場
- 概要：イベントチケットには、前菜&ペアリングドリンク、料理引き換え用のグランヴィアチケット20枚、焼酎・果実酒などの飲み放題が含まれております。
会場内は、お料理や焼酎などの屋台やブースを並べ、会場内を自由に回遊しながらお好みの料理を「グランヴィアチケット」と交換いただくスタイルです。

【メニューの一例】

- ホテルシェフの「前菜盛合せ」&ソムリエ厳選のスパークリングワイン

- コーナー料理

鹿児島黒牛の鉄板焼／桜島溶岩焼き 鰹のたたき／桜島大根の風呂吹き 肉味噌掛け／
ヒラマサの握り／茶美豚ポークソーセージ／揚げたてさつま揚げと薩摩赤海老唐揚げ／
薩摩軍鶏と桜島大根の雲そば など

- 鹿児島発、朝どれ お魚新幹線「かごんまっ！便」で直送する
「FRESH WEST」ブランドの鹿児島県産カンパチのお造り、
カンパチの塩焼き



【鹿児島焼酎】（順不同）

- ・奄美酒類株式会社「黒奄美」
- ・小正醸造株式会社「さつま小鶴」
- ・山元酒造株式会社「さつま五代 お湯が先」
- ・喜界島酒造株式会社「喜界島 25度」「喜界島荒濾過 黒糖」
- ・薩摩酒造株式会社「琥珀の夢」「さくら白波」
- ・田苑酒造株式会社「田苑 金ラベル」「田苑 ENVELHECIDA」
- ・町田酒造株式会社「長期貯蔵 里の曙」「里の曙 黒麹仕込み」「奄美すもも酒」
- ・本坊酒造株式会社「あらわざ桜島」「黒麹仕立て桜島」
- ・出水酒造株式会社「出水に舞姫」「赤鶴」

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）

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>