

2023年1月23日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

「黒と白」で“対極”を表現。コシノジュンコプロデュースレストラン 「Café de JUNKO」 期間限定オープン！

大阪来てな！キャンペーン『ポップアップフェス in 大阪・梅田』

実施期間：2023年1月25日（水）～2月12日（日）

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、「大阪来てな！キャンペーン『ポップアップフェス in 大阪・梅田』」の開催期間である2023年1月25日（水）～2月12日（日）の間、大阪出身の世界的デザイナー・コシノジュンコさんがプロデュースするレストラン「Café de JUNKO」を期間限定でオープンいたします。

1970年代の時代の写真と共に当時の自由な空気と音楽にタイムスリップ！パリのカフェの様な空間と70年代の自由で解放的な世界が融合した、期間限定のPOP UP レストランです。コシノジュンコさんが大阪をベースにした料理とクリエイティブなコラボレーションメニューをデザインし、ホテルグランヴィア大阪総料理長の佐々田が目を見て、食べて、おいしい料理に仕上げます。

料理のテーマは、コシノジュンコさんのデザインコンセプト”対極”を表現し、黒と白を基調としています。また、テレビやメディアでも紹介されたコシノ家のスペシャリテ「フォアグラを乗せた超豪華なお好み焼き」も再現し、メニューにラインナップしています。ぜひ、この機会にお召し上がりください。



詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

1. 実施期間：2023年1月25日（水）～2月12日（日）
2. 営業時間：ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）
ディナー17:30～21:30（L.O.20:00）
3. 実施場所：ホテルグランヴィア大阪19階 スカイダイニング「アブ」
4. 価格：ランチコース 3,500円～ / ディナーコース 6,000円～
5. メニュー内容

【おすすめドリンク】

- ・ブラックベルベット（画像左）
～スパークリングワイン+黒ビール～ グラス 1,000円
- ・チャコールレモネード（画像右）
～チャコール（竹炭）入りノンアルコールドリンク～ グラス 800円



ランチメニュー 3,500円～

【一口サイズの小さな前菜】

大阪名物「岩おこし」×仏産フロマージュブラン / チーズ風味のシューとパルメザンチーズ / 黒ゴマワッフルとイクラ

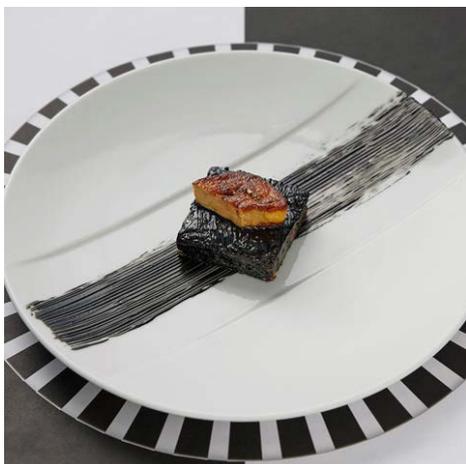
【コシノ家のスペシャルティ】コシノジュンコ流お好み焼き フォアグラ添え

【メイン料理（ミニサラダ付）】※お好みの1品をお選びください。

- ①ごろごろ野菜 フレンチBKカレー カルピスラッシー添え
- ②黒胡椒香るカルボナーラと黒ベーコングリル（+500円）
- ③ジャンボ海老フライと厚焼き玉子のサンドイッチ 奈良漬けBKタルタルソース（+500円）
- ④ハンバーグステーキ（ロコモコ風）焦がし玉葱のソース（+1,500円）

【スペシャルデザート】The Earth（地球）～未来への輝き～

【食後のお飲み物】コーヒー・紅茶



コシノジュンコ流お好み焼き
フォアグラ添え



ホタテ貝柱と舌平目のシャンパーニュ風味
チーズ入りリゾットと和ハーブの香り
（ディナー限定）

ディナーメニュー 6,000円～

【一口サイズの小さな前菜】

大阪名物「岩おこし」×仏産フロマージュブラン / チーズ風味のシューとパルメザンチーズ / 黒ゴマワッフルとイクラ

【冷製オードブル】

マリネサーモンの炙りと彩り野菜 ヴィネグレットカラマンシーとBK マヨネーズのスタッズソース

【温かいスープと漆黒のパン】

焼きいものポタージュ ロイヤルミルクティーのカプチーノ

黒ゴマバゲット / 竹炭ソフト

【メイン料理】※どちらか1品をお選びください。

①ホタテ貝柱と舌平目のシャンパーニュ風味 チーズ入りリゾットと和ハーブの香り

②牛肉のグリル 山椒風味の赤ワインソース (+1,000円)

【コシノ家のスペシャリテ】コシノジュンコ流お好み焼き フォアグラ添え

【スペシャルデザート】The Earth (地球) ～未来への輝き～

【食後のお飲み物】コーヒー・紅茶

6. ホテルグランヴィア大阪 総料理長 佐々田 京 (ささだ たかし) について

1986年 大阪ターミナルホテル (現ホテルグランヴィア大阪) 入社

2003年 大阪21世紀協会 (司厨士協会) 会長賞受賞

2004年 「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」 決勝進出

2008年 フランスにて修行

2019年 ホテルグランヴィア大阪 総料理長に就任



7. 『ポップアップフェス in 大阪・梅田』について

期間中は、大阪府内の観光スポットでのプレミアムな体験が当たる巨大ガチャガチャ「サンクスガチャ」や、「大阪来てな大使」のコシノジュンコさんがプロデュースするレストラン「Café de JUNKO (カフェ・ド・ジュンコ)」をはじめとする、有名アーティストがプロデュースするコラボレストランなどが登場します。

さらに、JR西日本の「WEST EXPRESS (ウェスト・エクスプレス) 銀河」の車両公開イベントのほか、ストリートパフォーマンス集団のパフォーマンスショーなど、様々なイベントが実施されます。

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 レストラン予約センター TEL: 06-7664-1221

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>