

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

4-6

2023 Spring & Summer

— ホテル開業40周年 & 5周年の感謝を込めて —

春のお祝いを彩る

紅 あか
白 しろ



信頼をつなぎ、未来へ挑戦

Take
Free

春のお祝いを彩る

紅白

あか

しろ

信頼をつなぎ、 未来へ挑戦。

2023年、ホテルグランヴィア大阪は開業40周年、ホテルヴィスキオ大阪は開業5周年を迎えます。

2つのホテルの周年記念テーマは、「信頼をつなぎ、未来へ挑戦」

JR大阪駅の歴史と共に、40年間で培ってきた、繋がりの中で生まれた「信頼」から、上質な旅を約束するホテルグランヴィア大阪。

また、その精神を受け継ぎながら、スマートな旅を提案するホテルヴィスキオ大阪。

これからの未来に向けて、お客様、お取引先様、従業員とその家族がいつも「VIA 道」集う場所」になってホテルをご利用いただけるように、私たちは様々な事に「挑戦」し、自由自在の寛ぎを提供してまいります。

1983年 ホテルグランヴィア大阪の誕生

第4代目の大阪駅として、サービス機能等を取り入れた大阪ターミナルビルが誕生。

「水と緑と太陽」をメインテーマとした当ホテルの前身「大阪ターミナルホテル」は、同年5月1日に開業を迎えました。

※その後、1995年3月25日グループ会社のホテル名の統一に合わせて、「ホテルグランヴィア大阪」に改称。

2018年 ホテルヴィスキオ大阪の誕生

「ヴィスキオ」ブランド1号店として2018年6月6日に開業しました。

「ヴィスキオ」は、イタリア語で「宿り木」を意味し、北欧神話で宿り木は幸福・安全・幸運をもたらす聖なる木とされていることから、お客様に旅の疲れを癒し幸せを感じていただける場となる事を願い命名しました。

テーマは「紅白（あかしろ）」

周年を記念して、両ホテルより日頃の感謝の気持ちをこめて、さまざまなイベントやプランをご用意いたします。

春はお祝い事が多いシーズン。レストランでは「紅白」をテーマにしたお料理やプランなどをご用意し、お客様のハレの日を演出します。

また、対象商品をご利用いただいた方の中から、抽選で宿泊券など素敵な商品が当たるキャンペーンを開催いたします。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

乾杯用食前酒付き

お祝い会席「吉祥」

きっしょう

¥13,000

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

ご両家の親睦を深める「お顔合わせ」。お慶びの席にふさわしいお料理をご用意いたします。ゆっくりとお食事を楽しみながらお過ごしいただけるプランをご用意いたしました。

19F(予約制) | 日本料理 大阪 浮橋

TEL.06-6347-1447



マグロのタルタル ～contraste～



〈ディナー〉牛肉のデグネリゾン
～2種類の牛肉を一皿で堪能～

紅
白の
コントラストが美しい

マグロのタルタルや
シェフこだわりのお料理



ランチ フルーヴランチ ¥9,000 〈会員価格〉¥8,100

ディナー ムニユ エトワール ブリヨン ～閃光～
¥15,000 〈会員価格〉¥13,500

ランチは桜海老・旬のお魚等春の食材を使ったコース。
メインは3種類からお選びいただけます。ディナーのお
肉料理は「牛肉のデグネリゾン」。産地の違う2種の牛
肉をそれぞれ違った調理法で味わっていただきます。

19F | フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



ディナー 春食材のイタリアンメニュー

Trovare ～イタリア料理の美味なる発見～

単品 ¥4,000 〈会員価格〉¥3,600

ピッツァシチリアーナ 単品 ¥2,180 〈会員価格〉¥1,962

自家製ベーコンのカチョエペペ 単品 ¥1,800 〈会員価格〉¥1,620

トリッパのトマト煮込み 単品 ¥1,300 〈会員価格〉¥1,170

熟成牛のタリアータ 単品 ¥3,680 〈会員価格〉¥3,312

お好きな料理をセレクトできコースのよう
に召し上がっていただけるので、お祝いにも
ぴったり!それぞれの料理とイタリアワ
インとのマリアージュを是非この機会に
お楽しみ下さい。



1F | カフェ&ダイニング イグナイト
TEL.06-6347-1880



麗
らかな春のイメージを
イタリア料理に乗せて

乾杯用食前酒付き **フレンチ会席お祝いプラン ¥15,000**

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

お箸で召し上がっていただく、フレンチ会席スタイルのお祝いプラン。
ホテルならではのおもてなしと心を込めたお料理で、お慶びの席を演出いたします。ご両家のはじまりを彩る華やかなお料理を、個室でお楽しみください。

19F | フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



ランチ **瓢箪御膳**

¥3,500 (会員価格) ¥3,150

蛤真薯の土瓶蒸しや海老と鯛の天ぷら等の祝いの一品を、春の食材と共に召し上がりがいただける、料理長のお薦めのミニコース。

19F | なにわ食彩 しずく
TEL.06-6347-1423



ランチ ご利用時間 90分制

開業5周年記念 (平 日) ¥1,700 (会員価格) ¥1,530
ランチbuffet〜感謝〜 (土日祝) ¥2,000 (会員価格) ¥1,800

ヴェルデカッサは今年の6月で開業5周年を迎えます。皆様のご愛顧に感謝し、毎月ごとに様々なイベントを開催します。また、開業当時の人気メニューやこどもの日(5月3日〜5日)限定キッズメニューなどが登場！



〈期間限定〉キッズメニュー

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



自家製苺ソースのワッフル

[コーヒー又は紅茶付き] **¥2,000** (会員価格) ¥1,800

軽くて甘さ控えめの生地に自家製苺ソースをかけて楽しむワンプレートデザート。熟した苺を冷凍保存する事により余分な水分を抜き、糖度の上がった濃厚なソースに仕上げます。



19F | ラウンジ リバーヘッド
TEL.06-6347-1403



紅と白が美しく混ざりあう 最高の状態の「Marbled Beef」



〈5月〉
初鯉の炙りとトマトクーリー



〈6月〉
アオリイカの炙り
ガスパチョソース

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

春から初夏にかけて、旬を迎える
食材を使用し、各月前菜料理に紅
白料理をご用意いたしました。

※ゴールデンウィーク期間(4/29～5/7)は価格・内容
が変更となります。

19F | 鉄板焼 季流
TEL.06-6347-1438



甘酸っぱくフルーティーな紅、
爽やかで上品な白に仕上げた、
バーテンダーの想いが詰まった
カクテルストーリー。



フレッシュフルーツカクテル

〈4・5月〉ドラゴンフルーツのプリマ・ヴェラ
ざくろのスカーレット・オハラ
〈5・6月〉ドラゴンフルーツの楊貴妃
さくらんぼのハネムーン
各¥2,200

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。

春の訪れを告げるフレッシュフルーツ
カクテルをご用意します。

19F | バー サンドバンク
TEL.06-6347-1436



Afternoon Tea



3日前
までの
要予約

アフタヌーンティーセット

～パティシエのケーキ屋さんと小さな甘味処～

〔選べるドリンク付き〕¥4,000〈会員価格〉¥3,600

ホテルグランヴィア大阪40周年を記念し、懐かしの梅田シュエや、新感覚のチョコレートケーキなど、パティシエ特製のケーキをご用意したアフタヌーンティーセット。ウェルカムドリンクの「いちごとアールグレイのモクテル」とロンネフェルト社製紅茶など選べるドリンク付き。

1F | ティーラウンジ

TEL.06-6347-1402



ランチ 和風ぷちアフタヌーンティーセット ～お茶八寸～

¥2,900〈会員価格〉¥2,610

お茶の魅力を味わうアフタヌーンティーセット。厳選した茶葉からじっくりと抽出した水出し茶を3種類ご用意いたします。軽食には彩り豊かな箸八寸と茶そば、デザートはお茶の風味を味わうスイーツをお楽しみください。

19F | なにわ食彩 しずく

TEL.06-6347-1423



3日前
12時までの
要予約

Tea Sweets

ほっこり
和スイーツ
お Sweet's

1日10食限定

抹茶パフェ ¥2,200〈会員価格〉¥1,980

和三盆を使用した抹茶生地に、わらびもち、時間をかけて炊き上げた自家製餡、白玉を使用した創作パフェ。

〈販売期間〉金・土・日・祝日のみ

19F | ラウンジ リバーヘッド

TEL.06-6347-1403



前日
12時までの
要予約

Matcha
Parfait



〈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

最大¥40,000分のレストラン利用券や
ペア宿泊券など40名様に当たる！

感謝の
気持ちを
込めて

周年記念

HOTEL GRANVIA OSAKA 40th & HOTEL VISCHIO OSAKA 5th Anniversary

プレゼントキャンペーン

対象期間 2023.4.1[sat] → 6.30[fri] 応募期間 2023.4.1[sat] → 7.9[sun]

期間中、「周年プラン」でご宿泊された方、もしくは
レストランにて¥5,000以上ご利用された方に応募のチャンス！

A賞

ホテルグランヴィア大阪 ペア宿泊券 1組
(スタンダードツイン ¥48,000相当)

B賞

ホテルヴィスキオ大阪 ペア宿泊券 1組
(モデレートツイン ¥33,000相当)

C賞

レストラン利用券 ¥40,000分 3名様
(¥1,000券 5枚綴り×8枚)

D賞

レストラン利用券 ¥5,000分 35名様
(¥1,000券 5枚綴り×1枚)



(ホテルグランヴィア大阪)
スタンダードツイン



(ホテルヴィスキオ大阪)
モデレートツイン

応募
方法

- 1 宿泊 公式ホームページから対象の「周年記念プラン」をご予約ください。
- 2 レストラン ¥5,000以上のご利用(合算可)でお渡しする応募券に必要事項をご記入の上、館内の応募BOXにご投函ください。

【ご宿泊利用の方】

ホテルグランヴィア大阪、ホテルヴィスキオ大阪の周年記念宿泊プランをご予約された方は、自動的に本キャンペーンに応募した事とさせていただきます。応募の辞退をご希望の方は、お手数ですが、直接ホテルまでご連絡いただくか、他のプランに変更をお願いします。

【レストランご利用の方】

キャンペーン期間中、ホテルグランヴィア大阪、ホテルヴィスキオ大阪直営レストラン・バーラウンジを¥5,000(税込)以上ご利用の方に応募用紙を1枚進呈いたします。(※ドリップエクスカフェは除く) 郵便番号・住所・氏名(フリガナ)・電話番号・メールアドレスを明記し、ホテル内に設置している応募BOXへ投函、またはご利用店舗スタッフにお渡しください。

※当選発表はご応募いただいた方の中から厳正なる抽選を行い、賞品の発送をもって発表にかさせていただきます。※賞品の発送は応募締切後、約1ヵ月後を予定しております。
※賞品の発送は日本国内に限らせていただきます。※賞品の発送先は応募時にご記入いただいた住所となります。記入内容の不備や転居先不明、長期不在などにより賞品がお届けできない場合は、当選が無効となります。※ご当選された賞品の当選権利の譲渡はできません。※お客様のご都合による賞品の返品交換はお受けできません。※当社のやむを得ない事情により応募期間や商品内容を変更、キャンペーンを中止または中断する場合がございます。この場合、当社はそれらに起因して生じた損害については一切の責任を負いかねます。
※お預かりした個人情報は、本キャンペーンの運営および管理においてのみ利用いたします。キャンペーン終了後は速やかに破棄いたします。(※メルマガ登録希望者を除く)

INFORMATION

ご愛顧に感謝を込めて「周年記念宿泊プラン」

「周年記念メニュー」



4つの特典が魅力! 「開業40周年プラン」



開業40周年を記念し4つの特典が付いたプランをご用意。シングル・ツインルームだけでなく、最大4名様1室のファミリールームなど多彩な部屋タイプから、ご利用シーンに合わせてお選びください。



グランヴィアツイン



ファミリー4

- ・レストラン利用券¥500分 (お1名様泊につき)
- ・カフェ&ダイニング「イグナイト」1ドリンクチケット
- ・VOD視聴無料
- ・レイトアウト (13:00) 無料

スタンダードツインルーム (2名様1室)
1名様あたり **¥7,200**～
(会員価格) **¥6,700**～

ご予約・お問い合わせ

TEL.06-6345-1261
(受付時間 9:00-17:00)

※特別プランのため、ホテル会員割引のみが対象となります。その他の特典はご利用いただけません。



5つの特典が嬉しい! 「開業5周年プラン」



開業5周年を迎えるヴィスキオ大阪から、室数限定で5つの特典が付いた宿泊プランをご用意。広いお部屋へのアップグレードやイタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」でのお夜食など、ご友人やご家族でのご利用にもおすすめです。

- ・イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」夜食
- ・「ドリップエクスカフェ」1ドリンクチケット
- ・部屋タイプアップグレード
- ・VOD視聴無料
- ・レイトアウト (12:00) 無料



ヴィスキオツイン



5大特典付き

スーパーアツインルーム (2名様1室)
1名様あたり **¥9,650**～
(会員価格) **¥9,450**～

ご予約・お問い合わせ

TEL.06-7711-1111 (代表)

※特別プランのため、ホテル会員割引のみが対象となります。その他の特典はご利用いただけません。



ホテルグランヴィア大阪 開業40周年 「記念カクテル」

ホテルグランヴィア大阪開業40周年を記念し、ブランドカラーの紫色に仕上げたプレミアム・ジン&トニックとオリジナルカクテル。



(4-6月) グランヴィアトニック (左) **¥1,600**
(通年) ROUTE 41 (右) **¥2,000**

※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



「大阪企業の名品の味」を伝えるメニューや「ベジタリアンフレンドリー」メニューなど新たなメニューが加わりリニューアル!

HOTEL GRANVIA OSAKA
ホテルグランヴィア大阪
2023 4.1 [sat] START!
朝食リニューアル
That's
大 阪
OSAKA
～天下の台所「大阪の食文化」や「大阪の味」を感じる朝食ブッフェ～
BREAKFAST BUFFET RENEWAL

1日のスタートを応援するこだわりの朝食には、大阪らしく、日本の朝ならではのメニューをご用意いたします。洋食・和食・サラダ・フルーツなど、豊富なメニューが並ぶ朝食ブッフェをお楽しみください。



おすすめメニュー

ローストポーク ×大源味噌

豚肉を低温でじっくり焼き上げ、大阪の「大源味噌」を塗りコクをプラス。グランヴィア大阪特製のボン酢ソースで召し上がっていただきます。



おすすめメニュー

オムレツ ×タコ焼き

ホテルシェフが目前で焼き上げるオムレツは3種類。紅しょうがや葱などを使った「ザ・大阪オムレツ」は見た目も味もまるでタコ焼き!

19F | フレンチレストラン フルーヴ
[朝食時間] 7:00 ~ 9:30 (L.O.9:30)
[料 金] 大 人: **¥3,400**
4 ~ 12歳: **¥1,800**



HOTEL GRANVIA
OSAKA

ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]
TEL.0570-06-1235 (ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>



@167cbvrr



@hotel_granvia_osaka



安全・安心への取り組みについて JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」



私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の拠点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。



↑ 詳しくはこちら