

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

7-9

2023 Summer



ローカルの美味いもん便り

第二弾!

兵庫五国の恵み

バリュールランチ&ディナー

Value Lunch



& Dinner



Good



信頼をつなぎ、未来へ挑戦

期間: 2023.7.1 sat ▶ 9.30 sat

Take
Free



ローカルの美味しいもん便り 兵庫五国の恵み

バリューランチ & デイナー

但馬・丹波・播磨・摂津・淡路の五国は、それぞれに素晴らしい風土を有し、海と山の恵みが豊富な食材の宝庫です。兵庫県のブランド産品である高級食材を価値ある「バリューメニュー」でご提供します。

※旬の美味しい時期に味わっていただきたいとの想いから、収量の少ない食材もお取り扱いさせていただきます。入荷のない日や数量限定の場合もございます。予めご了承ください。

from Hyogo
to Osaka



兵庫 テロワール旅
TERROIR JOURNEY

私の感動、その先へ

兵庫デステイネーションキャンペーンは兵庫県内の自治体や観光関係事業者、JRグループが一体となり開催する大型観光キャンペーンです。期間中には、兵庫ならではの食や文化の魅力を味わう事のできる様々なメニューをご用意して全国からお越しの皆様をお迎えします。



灘五郷の日本酒 ペアリング(5種)

¥3,000〈会員価格〉¥2,700

兵庫食材に合わせて利き酒師が選んだ灘五郷の日本酒5種をご用意します。

pairing sake

今津郷 大阪屋長兵衛 大吟醸
御影郷 福寿 純米吟醸
魚崎郷 浜福鶴 特別純米
西宮郷 惣花 純米吟醸
西郷 沢の鶴 山田錦

※銘柄は変更になる場合がございます。

From
HYOGO

兵庫県産 明石鯛
黒毛和牛・鰯・素麺など

ディナー 匠会席 ～兵庫食材～

¥20,000〈会員価格〉¥18,000

先附に淡路産の一口素麺「御陵糸」を氷鉢を使用した器で涼を演出。

兵庫県産の「鰯」の葛うち、「明石鯛」のお造り、兵庫県産「黒毛和牛」を低温調理で仕上げた柔らかな食感の和牛ローストビーフや「明石鯛」を使用した釜炊き鯛めしなど、様々な兵庫の食材を楽しんでいただける会席です。

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



〈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

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/>

予約専用

TEL.06-7664-1221

※当日のご予約及び、受付時間以外各店舗へお問い合わせください

ホテルグランヴィア大阪 レストラン

検索

世界に誇るブランド牛「神戸牛」。

鮮やかで美しい霜降り肉を

最高のステーキに仕上げます。

special!

神戸牛を堪能するコースも!

神戸牛ステーキランチ

¥13,000 〈会員価格〉 ¥11,700

神戸牛ステーキディナー

¥19,000 〈会員価格〉 ¥17,100

From
HYOGO

兵庫県産 神戸牛・

明石蛸・淡路島の鰹・丹波黒どりなど

夏季に旬を迎える兵庫や瀬戸内の食材を使用したシェフ福山の季節限定の鉄板焼コース「季〜こよみ〜」。海外でも知名度の高い「神戸牛」をオプション(追加)でご用意いたします。

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〜

※〈神戸牛へのアップグレード〉 ランチ:プラス¥7,000 / ディナー:プラス¥4,000

19F | 鉄板焼 季流

TEL.06-6347-1438



〈7月〉丹波黒どりの香草パン粉焼き
リゾット添え



〈9月〉瀬戸内の鰹の炙りと
茸のボトフ仕立て



〈9月〉兵庫県産 鯛の炙り
ラヴィゴットソース



From
HYOGO

兵庫県産 黒毛和牛・

明石鯛・淡路島玉ねぎ など

ランチ・ディナー 郷(さと)御膳 ¥6,000 〈会員価格〉 ¥5,400

※2日前までの要予約 ※1日15食限定

期間限定、1日限定15食のみのミニコースです。

兵庫県産「黒毛和牛」の水晶焼きや明石浦の鯛を使用した「鯛茶漬け」、淡路島玉ねぎを使った「飛龍頭含ませ煮」をご用意いたします。

19F | なにわ食彩 しずく

TEL.06-6347-1423



From
HYOGO

淡路島の鰹

淡路「梶座牛」・瀬戸内海の魚介など

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

瀬戸内海の魚介を使用した期間限定のフレンチコース。ディナーでは淡路「梶座牛」をデグネリゾンでご用意。兵庫の様々な食材を、洗練された技術と情熱でさらに輝かせた渾身のお料理をお楽しみください。

〈ディナー限定〉瀬戸内の海の恵み
バナシェ仕立て



19F | フレンチレストラン フルーヴ

TEL.06-6347-1437



瀬戸内海の風を
感じるフレンチコース



〈ディナー限定〉
淡路「梶座牛」のデグネリゾン
〜2種類の部位を一皿で堪能〜

※ランチはオプションにて淡路「梶座牛」の
グリルをご用意いたします。



〈ランチ限定〉
瀬戸内「鰹」のグリル
〜プロヴァンス風〜(7・8月)

〈ランチ限定〉
フランス産小鳩の
ロティと季節のお野菜

※ディナー「ムニユ・サンテ」
でもご用意いたします。



淡路「梶座牛」の一品料理

・赤ワイン煮込み(左)
・コールドビーフ(右)



limited!
事前予約
限定

set plan

ランチブッフェ +
梶座牛の冷製 or 温製プレート

〈平 日〉¥3,000 〈会員価格〉¥2,700

〈土日祝〉¥3,300 〈会員価格〉¥2,970

淡路「梶座牛」は、淡路産の栄養価の高い飼料で育った牝牛の黒毛和種。その中でもお肉の味が非常に濃いといわれるブリスケ(胸部)を使用した一品。

From
HYOGO

兵庫県産

〔平日〕 播州百日どり

〔土日祝〕 神戸ポーク

六甲シャンピニオン・六甲味噌 など

ランチ ご利用時間 90分制

ランチブッフェ 兵庫五国の恵み イタリアンランチブッフェ

〈平 日〉¥1,700 〈会員価格〉¥1,530

〈土日祝〉¥2,000 〈会員価格〉¥1,800

兵庫県の食材、味を伝えるランチブッフェ。

夏休みやシルバーウィークには家族で楽しめるメニューや特典をご用意します。

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



From
HYOGO

兵庫県産

Terroir A (テロワールエー)

クラフトジン

いちじく・ブルーベリー・黒豆

播州トニック

¥1,600

季節のカクテル

各¥2,400

〈7-8月〉ブルーベリーのモヒート

〈8-9月〉いちじくパラダイス

〈7-9月〉黒豆きな粉と焙じ茶のクォーター・デック

※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



季節のカクテル



播州トニック

兵庫の酒蔵「本田酒店」が手がけるクラフトジン「Terroir A (テロワールエー)」を使用したジントニックや、生産者の想いが詰まった食材の美味しさを引き出す華やかなオリジナルカクテルをお楽しみください。



※兵庫県産のいちじくが旬を迎える、8月頃からの販売となる可能性があります。
※19F ラウンジ「リバーヘッド」でも「兵庫県産の和紅茶母子紅茶と兵庫県産いちじくのショートケーキセット(¥2,100)」をご用意しております。

From
HYOGO

兵庫県産 いちじく

いちじくのプレミアムショートケーキセット

〔ロンネフェルト社製紅茶付き〕¥2,100〈会員価格〉¥1,890

兵庫県産いちじくを使用した季節限定のティーラウンジオリジナルショートケーキ。ペアリングドリンクに、ロンネフェルト社製紅茶のダーズリンをご用意いたします。

1F | ティーラウンジ

TEL.06-6347-1402



From
HYOGO

兵庫県産

神戸牛・丹波黒豆

ディナー 神戸牛のロースト 生わさびと共に

単品 ¥8,000〈会員価格〉¥7,200

丹波黒豆のカタラーナ

〔コーヒー又は紅茶付き〕¥1,800〈会員価格〉¥1,620

神戸牛の美しい「サシ」が絶妙に溶け出すように丁寧にローストしました。

1F | カフェ&ダイニング イグナイト

TEL.06-6347-1880



素材に自信があるから
あえてシンプルに…



〈ディナー限定〉
神戸牛のロースト

丹波黒豆のカタラーナ

INFORMATION

イベント
EVENT

ホテルグランヴィア大阪開業40周年イベント
「兵庫五国の恵み うまいもん夏まつり」



開業40周年の今年は兵庫県の五国、摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の個性豊かな5つの風土が育んだ豊富な食材を使用したお料理や、きき酒師・ソムリエが厳選した日本酒やワインと共に夏の夜をお楽しみください。

【開催日時】2023/8/8(火)・9(水)
18:30～20:30

【会場】20F 宴会場

【料理形式】着席buffet(屋台形式)
(フリードリンク付き)

前売り ¥8,500

※当日は¥500アップとなります



ご予約・
お問い合わせ →

〈イベント直通〉
TEL.06-6347-1433 (受付時間 10:00-18:00)

レストラン
RESTAURANT

大阪キタエリア6ホテル 共同ランチ企画
「夏の味めぐり」



大阪キタエリアのホテルレストランを巡る人気のランチ企画「味めぐり」を開催中。今回のテーマは、「～和洋中で彩る、涼麺グルメ～」。しずくでは、季節食材を使った前菜や、鮑の旨味と酢橘の香りが贅沢な素麺をご提供いたします。

【開催日程】2023/8/31(木)まで
【開催店舗】19F なにわ食彩「しずく」

お1人様 ¥3,500

〈オプションデザート〉プラス¥500



ご予約・
お問い合わせ →

〈レストラン予約センター〉
TEL.06-7664-1221 (受付時間 10:00-19:00)

生産者 × 野菜ソムリエ × 料理人

野菜フェス

や
祭

YASAI

Summer

テーマ

兵庫県産夏野菜

Vol.1 日本酒ペアリングの会

「灘五郷の酒蔵 神戸酒心館の日本酒と兵庫の恵み会席」
銘酒「福寿」を含む日本酒と兵庫県産食材と野菜ソムリエ監修の夏野菜を使った料理長山田の会席料理のペアリングイベント。醸造元の日本酒セミナーと共に楽しみいただきます。

【開催日時】2023/7/30(日) 17:00～19:30

【会場】なにわ食彩「しずく」

お1人様 ¥10,000

(会席料理、日本酒7種、日本酒セミナー込み)



浮橋しずく料理長
山田 泰希



GUEST 荒川 雅子
野菜ソムリエプロ / 四季薬膳認定講師

Vol.2 おやさいの美食会

「兵庫県産お野菜のご自愛コース 神戸ワインと共に」
兵庫県の生産者との繋がりを大切にする野菜ソムリエ荒川氏おすすめのお野菜を、シェフ岸本が「色」をテーマに心も身体も喜ぶフルコースに仕立てました。お料理に合わせソムリエセレクトのワインをご用意。

【開催日時】2023/9/18(月・祝) 14:00～16:30

【会場】フレンチレストラン「フルーヴ」

【コース料理のみ】お1人様 ¥18,000

(コース料理、野菜ソムリエセミナー込み)

【オプション】ペアリングワイン3杯セット ¥4,000 / ペアリングワイン5杯セット ¥6,000



フルーヴシェフ
岸本 一完

兵庫県出身。「心を込めて作られた青果物を繋ぎたい」その想いから始まり、野菜ソムリエプロに、座学＆料理教室、オンライン講座の開催、野菜を使ったレシピ提案など様々なジャンルで活動中。



年会費
無料

「JRホテルメンバーズ」
アプリが誕生！

ダウンロードはこちら



ポイントが
たまる！

ご予約・レストランのご利用金額
¥100(税抜)ごとに5ポイント



ポイントが
使える！

ためたポイントは1ポイント=¥1として
お支払いにご利用いただけます

【ポイント有効期限】毎年3月31日を最終日として1年間ごとに集計され、その2年後の3月31日までとなります。

※WESTERポイントとの二重付与はできません。

たまる！
つかえる！



WESTERポイント

JR西日本ホテルズ
全てのホテルで

2023.6.20 tue START!

ポイント
5倍

WESTERポイント導入記念
ポイントアップキャンペーン！

詳しくは
こちら

キャンペーン期間中、通常¥110(税込)で1ポイントのところ、5ポイントを付与します。たまったポイントは、ホテルのレストランやご宿泊でのご精算時に1ポイント¥1としてお使いいただけます。〈開催期間〉2023.8.31(木)まで



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/>

@hotel_granvia_osaka

フェア情報やお得な限定クーポンを随時配信中！



LINE公式アカウント
お友だち募集中！



@167cbvro