

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

10-12

2023 Fall & Winter

Chef's **PRIDE &**

Grand Finale!

周年記念

グランドフィナーレ

CHALLENGE

MENU



信頼をつなぎ、未来へ挑戦

Feature | シェフ達の、Pride&Challengeメニューを食べましょう

Take
Free

シェフ達の、

PRIDE & CHALLENGE メニューを食べましょう

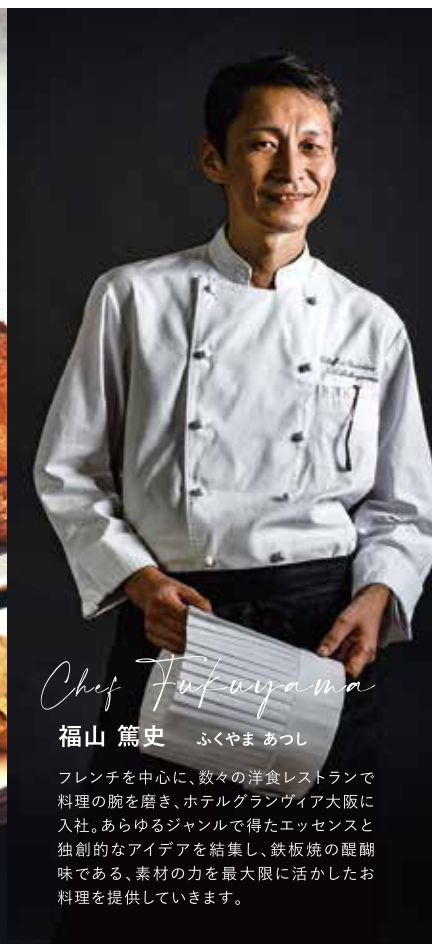
「PRIDE=料理に対する情熱とこだわり」と「CHALLENGE=飽くなき探求心」を持ったシェフ達が贈る、
伝統と革新を融合させた逸品を、周年記念のグランドフィナーレに相応しい華のお料理としてご用意。
新しい味覚体験と共に、シェフ達の魂を感じていただけることでしょう。

さあ、ホテルグランヴィア大阪、ホテルヴィスキオ大阪へ行こう！

KIRYU



最上級部位
シャトーブリアン &
世界三大珍味



Chef Fukuyama

福山 篤史 ふくやま あつし

フレンチを中心に、数々の洋食レストランで料理の腕を磨き、ホテルグランヴィア大阪に入社。あらゆるジャンルで得たエッセンスと独創的なアイデアを結集し、鉄板焼の醍醐味である、素材の力を最大限に活かしたお料理を提供していきます。

Pride : 長年の経験による目利きと、生産者との繋がりから厳選した納得の行く確かな食材。
Challenge : 素材の良さを引き立てる鉄板焼の醍醐味を追求し、一流の焼き手達により、至福の逸品に。

シャトーブリアンステーキコース

極上A5黒毛和牛 ￥25,000 (会員価格) ￥22,500

神戸牛 ￥28,000 (会員価格) ￥25,200

〈販売期間〉10/1~12/21

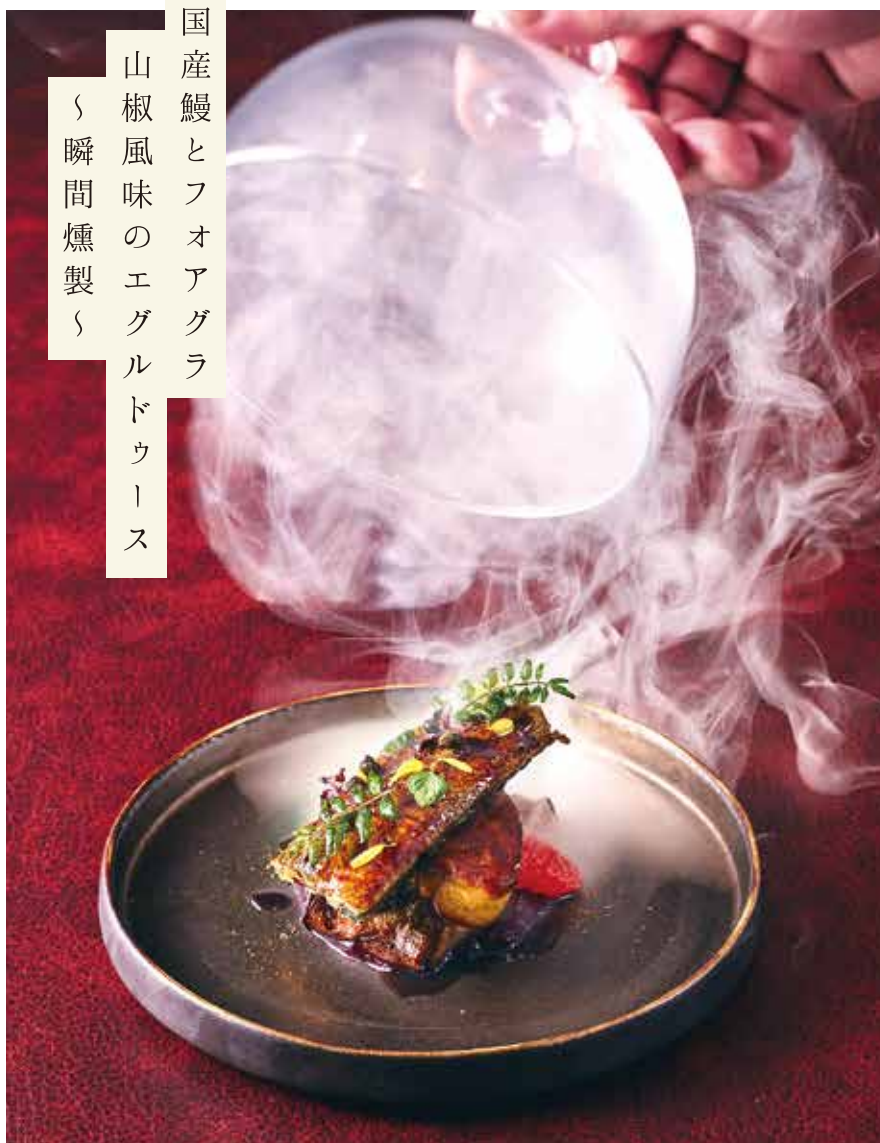
19F | 鉄板焼 季流
TEL.06-6347-1438



贅沢な食体験が叶う、フレンチスタイル鉄板焼コース

シャトーブリアンとは、牛のフィレ肉の中でも、とれる量がきわめて少ない大変希少な部位です。赤身肉ですが非常に柔らかく、肉汁もたっぷり、上品なお味が特徴です。

今回のコースでは、美味しいお肉だけでなく、キャビア・フォアグラ・トリュフといった贅沢な珍味を使用したお料理もご用意します。食の至福を追求する方々には、是非、フランス産赤ワイン「シャトー・クロ・ド・サルプ 1983」(¥50,000)をご一緒に味わっていただきたい。



国産鰻とフォアグラ
山椒風味のエグルドゥース
瞬間燻製



Chef Kishimoto

岸本 一完 きしもと かずひろ

料理で大切にしていることは「香り」と「酸味」。素材本来の香りを活かし、酸味を加えることで味に変化が生まれます。古典料理を大事にしながらも現代風に再構築し、フルーヴでしか味わえないフランス料理を提供します。

Pride : 本場フランスで修業を積んだシェフが奏でる、フレンチの技とテクニック。
Challenge : 日本の高級食材「鰻」と世界三大珍味「フォアグラ」の融合。

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

〈販売期間〉10/1～12/21

※プラス¥1,210でフルーヴランチの「パテ アン クルト」を「国産鰻とフォアグラ」に変更いただけます。

19F | フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



料理に対する
真摯な姿勢が生み出す
伝統と革新のフュージョン

フランス料理の技法や洗練された
味覚に触れるため、フランスに渡り
研鑽を積んだシェフ岸本だからこ
そ出来るフランス料理の真髓が詰
まった一皿。

昔から日本で愛されてきた「鰻」を
マデラ酒等を使った甘酸っぱい
「ナバージュ」で「和」の技法「蒲焼
き」にし、滑らかな舌ざわりのフォ
アグラ、茄子のムニエルと共に召し
上がったいただく一皿。

「山椒」の香を纏わせ、甘酸っぱい
「aigre-douce」(エグルドゥース)
に仕上げました。

〈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。※実際の調理作業中は常にコック帽を着用しています。
※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

和牛

トマホークステーキ



Chef Goki

合木 一成
ごうき かずなり

「美味しいが絶対」を
モットーに、数々のフレン
チレストランで修業し、
IGNITEシェフに就任。
ビストロ風に仕上げた大
胆かつ繊細なお料理を
提供します。



Pride : グリル料理に対する探究心。 *Challenge* : 豪快な骨付き肉を最高の状態でご提供。

ディナー 和牛のトマホークステーキ

単品 ¥15,000 〈会員価格〉¥13,500

ニューヨークチーズケーキ (1カット)

[コーヒー又は紅茶付き] ¥1,800 〈会員価格〉¥1,620

1F | カフェ&ダイニング イグナイト

TEL.06-6347-1880



「IGNITE」は「着火する」の意。
シンプルかつ大胆な
お料理で、あなたの
心に火を灯す

肉の最上部に付いた長い
骨(フレンチボーン)が特徴
的な、大ぶりで迫力のある
ステーキ。じっくりと焼き
上げることでジュシーで
風味豊かな味わいに仕上げ
ます。フランス産のクリー
ムチーズを使用したチー
ーズケーキは、クリーミーな風
味としっとりとした食感が
絶妙に調和し、至福のひと
ときをお届けします。

どちらも、その存在感と
美味しさから食卓を彩り、
特別なパーティーにぴった
りな一皿です。



南アフリカ産プレミア
ムクラフトジン「シックス・
ドッグス ブルー・ジン」とイ
ギリスで誕生したプレミア
ムミキサー「フィーパーツ
リー・トニックウォーター」を
使用したウルトラ・プレミア
ム・ジン&トニック。

プレミアムなジンとプレミアムな
ミキサーで作る至福のカクテル。

ザ・グランヴィア・トニック ¥1,850

※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





伊勢海老のカダイフ包み
鰹の酒盗とクリームのソース

Chef Yamada

山田 泰器 やまだ やすき

日本料理に大切な「五味」「五感」「五色」「五法」を意識した季節感あふれる繊細な料理を手掛ける。おもてなしの心と感謝の気持ちを料理に込めて、一品一品を丁寧に仕上げています。



味の基本となる「出汁」には、北海道尾札部真昆布（一等級）とめじまぐろ節を丁寧につくりと時間をかけて、旨味を引き出します。

出汁の持つ風味は、食材と調理法を引き立て、料理の奥行きを広げる一方で、食べる人の五感を魅了する要素でもあります。

「和を基本とし、西洋のエッセンスを取り入れた」浮橋の伊勢海老と、しずくの「素材を引き立てる名わき役」の鮑。それぞれの違いを感じていただければ幸いです。

Pride : 「四季を味わう」
日本料理の伝統を重んじる。

Challenge : 日本酒のみならずワインにも合う、
西洋のエッセンスを加えた逸品。

ディナー 夕顔会席

¥15,000 〈会員価格〉 ¥13,500

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



Pride : 和の出汁の旨味、
香りを存分に。

Challenge : 御膳料理に
贅沢な味わいを。

ランチ 瓢箪御膳

¥3,500 〈会員価格〉 ¥3,150

19F | なにわ食彩 しずく
TEL.06-6347-1423



秋の味覚、
茸と蝦夷鮑の土瓶蒸し





Chef Honbo

本保 正行
ほんぼ まさゆき

フランス料理の技法を基礎から学び、常に探求心を持って料理に向き合ってきた。この姿勢が、食材本来の旨味を引き出す「火入れ」や「ソース使い」などイタリア料理独特の調理法にも活かされている。



Pride : 素材の良さを引き出す探求心。 *Challenge* : パスタではなく?! 日本の代表食でアレンジ。

大阪の出汁文化

×イタリアン

今回、シェフ本保が巡り合った食材は「長崎県五島製麺の半生ラーメン」。

紫阿蘇というたんぱく質を多く含む小麦粉を使用し、しっかりと歯ごたえとコシのある生麺です。

トマトやオリーブオイル、ガーリックなどを使用し、アサリの風味をほのかに感じる味わいのトマトスープと合わせ、絶品の「伊太利亜TOMATO拉麺」に仕上げます。

ランチ ご利用時間 90 分制 〈販売期間〉10/1～12/22

ランチbuffet ～秋の味覚～

〈平 日〉¥1,700 〈会員価格〉¥1,530

〈土日祝〉¥2,000 〈会員価格〉¥1,800

※12/23～31は、販売価格が変更となります。

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



周年記念
イベント

RESTAURANT EVENT INFO

2023 11/12 → 2024 2/18

お店の味を受け継ぐシェフと歴史を作り上げてきたシェフの2人がお届けする共演イベント

「一期一味 (いちごいちみ)」

Allez Cuisine! (アレ・キュイジーヌ)

2023.11.12.SUN

サントリーフロムファーム ×

シェフ黒田 × シェフ福山の共演 「食の宴 ～一期一味～」

季流を経験し、ホテルヴィスキオ尼崎の総料理長となったシェフ黒田と新シェフに就任した福山の饗宴イベント。

2人が奏でる、高級食材を使用したフレンチスタイルのお料理や極上のステーキと、サントリーが展開する日本ワインの魅力を届けるイベント「SUNTORY FROM FARM (サントリーフロムファーム)」のワインとのペアリングをお楽しみください。



会 場 19F 鉄板焼 季流

時 間 18:00～ (受付 17:45～)

価 格 お一人様 ¥35,000





Patissier
Ichihara

市原 健太郎
いちはら けんたろう

2007年に入社以降、数々のコンテストに挑戦し続ける実力派パティシエ。「グラス(氷菓)」を使ったアシェットデセル・コンテスト」では、史上初の2度目の優勝(2019年・2022年)を果たす。



エレガントでありながら、エシカルなケーキ
乳製品の加工工程で生じる副産物「ホエイタンパク」や「乳酸菌」はミルクにコクを与えます。
そこから生まれた濃厚でクリーミーなムースに合わせるの、酸味と甘みが絶妙な自家製の苺ピューレと苺の実が宝石のように輝くジュレ。
絶対的なバランスの取れた味わいに、パティシエ市原の知識と技術を注ぎ込んだ2023年最高傑作のケーキを是非！
1階「ティーラウンジ」と19階「リバーヘッド」で異なる紅茶とのペアリングをご提案いたします。

Pride : 華やかで可愛らしくありながら、味には絶対の自信。

Challenge : 「ホエイタンパク」や「乳酸菌」がケーキのおいしさ+α。

プレミアムケーキセット ～エリザベス～

〔ロンネフェルト社製紅茶付き〕 ¥2,100 〈会員価格〉 ¥1,890

1F | ティーラウンジ

TEL.06-6347-1402



プレミアムケーキセット ～エリザベス～

〔和紅茶付き〕 ¥1,900 〈会員価格〉 ¥1,710

19F | ラウンジ リバーヘッド

TEL.06-6347-1403



〈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。※実際の調理作業中は常にコック帽を着用しています。
※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。

2023.12.10.SUN

グランボレール ×
シェフ塩見 × シェフ岸本の共演
「メーカーズディナー
～情熱のトライアングル～」



サッポロビールが展開する日本ワインブランド「グランボレール」より、アンバサダー 大越 基裕(おおこし もとひろ)氏を招き、2人のシェフとの一夜限りのペアリングをお楽しみいただきます。

会場 19F フレンチレストラン フルーヴ

時間 17:30～ 価格 お一人様 ¥28,000



2024.2.18.SUN

奈良豊澤酒造 ×
津田和食統括料理長 × 山田料理長
「日本酒の会 ～奈良豊澤酒造～」



長期低温発酵により丁寧に醸された代表銘柄「豊祝」と、初代料理長 津田と現料理長 山田が作り上げる会席料理をご用意いたします。

会場 19F 日本料理 大阪 浮橋

時間 17:00～ 価格 お一人様 ¥20,000



INFORMATION

ホテル
レストランの
ご利用で

JRホテルメンバーズポイント

抽選で4,000ポイントが100名様に当たる!

総額 **400,000**
ポイント還元キャンペーン!

2023年10月1日(日)~12月31日(日)

対象者 JRホテルメンバーズの会員様(新規登録可)

応募条件 期間中レストランをご利用時に配布するカードに記載の応募フォームの質問にご回答でエントリー

詳しい情報はこちら





二〇二四年 ホテルグランヴィア大阪
おせち料理 監修
ご予約締切日
2023.12.15(金)まで



ご注文はこちら



HOTEL GRANVIA OSAKA × HOTEL VISCHIO OSAKA

周年記念特別企画
数量限定

¥5,000 で
¥6,000 分
のお食事が
できる!

PREMIUM
レストラン共通利用券

詳しくはこちら

〈販売期間〉2023.10.16(月)~2024.2.29(木)
〈利用期間〉2024.1.9(火)~2024.3.24(日)



※各種プランでの利用は対象外とさせていただきます。※無くなり次第販売終了とさせていただきます。
※チケットご利用時は会員割引10%優待、及びJRホテルメンバーズ、WESTERポイント付対象です。

JRホテルメンバーズ
公式アプリ

より快適に、便利に
お客様のホテルライフをサポート

※WESTERポイントとの二重付与はできません。

いますぐJRHMアプリをダウンロード



たまる! つかえる! **P WESTERポイント**

大阪・関西万博開幕500日前記念
ポイントアップキャンペーン

ポイント **5倍**

新規ご入会
はこちら

開催期間 2023.11.1 wed → 12.30 sat

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。

