

2023年12月21日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

初春を感じる「ロゼ色」がテーマのお料理とドリンクで
ラグジュアリーなお時間を
“煌めくロゼ推し” ランチ&ディナー
開催期間：2024年1月9日（火）～3月31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、シェフ自慢の料理やコース、ドリンクのテーマを「ロゼ色」にしたレストランフェア「煌めくロゼ推し」ランチ&ディナーを開催いたします。

『ロゼ』はフランス語でピンク色やバラ色を意味します。色と味で楽しむ料理人こだわりのメニューをご堪能ください。

フレンチレストラン「フルーヴ」では、ロゼを表現した華やかな前菜と、シェフの高い技術で美しいロゼ色に焼き上げたメインディッシュの肉料理を味わえるフレンチコースをご提供します。日本料理「大阪 浮橋」では、サクサクと香ばしく濃厚なロゼ色に揚げられた桜海老の土鍋仕上げの炊き込みご飯と、黒毛和牛と山菜のお鍋など春の訪れを感じさせる会席料理をご用意します。鉄板焼「季流」では、余韻を感じられるほどの甘みと香り、口溶けの良さが感動的な、ロゼ色のきめ細やかな“サシ”の入った神戸牛ステーキをコース仕立てでご提供します。

その他にも、桜がほのかに香るクラフトジンを使用したジン&トニックやロゼ色フレッシュフルーツのカクテル、「ホテルヴィスキオ大阪」ではイタリアンと韓国を融合させた“ロゼ料理”のランチブッフェなどもございます。

初春の爽やかな季節を感じる上質なお料理と、ロゼシャンパンやワインの優雅な輝きが織りなすラグジュアリーなひとときを、ぜひお楽しみください。





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。）

◆表情豊かな味わいのロゼワインと、「ロゼ」を表現した華やかな前菜との
マリアージュを楽しめるフレンチ

前菜は食感を活かしたバニラ風味の甘エビのタルタルに蕪のクレームを
合わせ、ロゼ色のジュレやキャビアを添えて華やかに。メインディッシュ
のお肉料理も火入れにこだわり、美しいロゼ色に仕上げました。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：フルーヴランチ 10,000円

ムニュ エトワール ブリヨン ～閃光～（ディナー）

16,000円



◆桜海老の鮮やかなピンク色と、華やかな香りが春の訪れを感じさせる贅沢な会席

香ばしく濃厚なロゼ色に揚げられた桜海老はサクサクの食感と香りが特
長。香りと旨みを閉じ込めた土鍋仕上げの炊き込みご飯や黒毛和牛の旨み
と春の山菜を楽しめる春菜鍋などが味わえる季節の会席料理です。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：夕顔会席（ディナー） 15,000円



◆美味しさの要はロゼ色のきめ細かな“サシ。神戸牛を味わう鉄板焼コース

神戸牛の美味しさは何と言っても肉の「甘み」と「香り」。兵庫県産の純
血但馬牛の血統に支えられたきめ細かくちどけの良い味わいは、いつま
でも舌の上にその甘さと存在感が尾を引く余韻の長さが特長です。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：神戸牛ステーキランチ 14,000円

神戸牛ステーキディナー 20,000円



◆初春の食材が、宝石箱のようにキラリと輝く優雅な御膳料理

暖かみのある色彩のちらし寿司と、鯛や蛤、山菜などの春彩食材の小鍋
でロゼ&ゴールドを表現した味覚と視覚で楽しめる料理長おすすめの小
会席をご用意します。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価 格：瓢箪御膳 3,500円



◆シェフのセンスがロゼ・ゴールドに輝く ラグジュアリーシェアコース

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「イグナイト」

価 格：春色パーティープラン（ディナー）

お料理6品 6,000円

ペアリングドリンク2種付き 7,500円





◆ 北海道産のクラフトジンや季節の香りを味わう期間限定カクテル

桜の香りがほのかに香る北海道産クラフトジン「9148#0396Sakura Craft Gin」を使用したプレミアムジン&トニックや、ロゼ色のオリジナルフレッシュフルーツカクテルをご用意いたします。

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価格：ジン&トニック#0396 1,850円 ※2・3月のみ
フレッシュフルーツカクテル 各2,400円

<1月>イスパハン・クラブ

<2月>シャンハイ・ローザリー

<3月>桜と八朔のアイス・ブレイカー

◆ <ホテルヴィスキオ大阪>ヴェルデカッサ イタリアン×韓国
韓国ロゼ料理も楽しめるランチブッフェ

食・料理のトレンド、クリーミーでまろやかな味わいの韓国の“ロゼ料理”はご存じでしょうか？「チーズタッカルビ風ドリア」や「ニョッキに見立てたトッポギ〜甲殻類の香り〜」など、イタリアンに韓国を融合させた料理をご用意します。

販売店舗：ホテルヴィスキオ大阪 1階

イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

価格：ランチブッフェ イタリアン×韓国

平日 1,700円

土日祝 2,000円

**JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて**

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。

JR HOTEL MEMBERS



P WESTER ポイント



■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 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@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 TEL：0570-06-1235 (ナビダイヤル)

ホテルヴィスキオ大阪 TEL：06-7711-1111 (ホテル代表)

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: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>