

2024年12月19日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

肉といちご、二つの主役が織り成す至福のレストランフェア
『肉祭り×いちご祭り』を開催
～42周年の感謝を込めて GRANVIA大阪Fan Fes. (ファン感謝祭)～
開催期間：2025年1月6日(月)～3月31日(月)

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 伊勢正文）では、ホテルグランヴィア大阪 42 周年、ホテルヴィスキオ大阪 7 周年の感謝を込めて、2025 年 1 月から 3 月のレストランフェア「GRANVIA・VISCHIO 大阪 Fan Fes. 肉祭り×いちご祭り」を開催いたします。日頃のご愛顧に心からの感謝を込めた「Fan Festival(ファン感謝祭)」では、贅沢の代名詞である『肉』と、華やかな旬のフルーツ『いちご』を主役にお料理やスイーツの美食フェアで心からの「ありがとう」をお届けいたします。

鉄板焼「季流」では、赤身の美味しさ、脂身のジューシーな口当たり、とろけるような食感と甘味を感じる和牛ロースの食べ比べをお楽しみいただけるコースをご用意いたします。前菜、焼しゃぶ、肉寿司と肉を存分に味わう、「季流の肉祭り」をぜひご堪能ください。

日本料理「大阪 浮橋」では、「瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分」の酒粕に漬け込み、旨みを引き出した黒毛和牛を炙り焼きにしてご提供します。べのお食事には国産牛の握り寿司を 3 種の味わいでお召し上がりいただけます。フレンチレストラン「フルーヴ」では、肉料理の王道『牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ』を、カフェ&ダイニング「イグナイト」では『スモーク熟成牛を使ったローストビーフ』など「肉祭り」にふさわしいラインナップを揃えております。

「いちご祭り」は、ショートケーキやシュークリーム、ボローバンなど王道“こぼれ”いちごスイーツをメインにした、「ティーラウンジ」のいちごのアフタヌーンティーセットをご用意いたします。またバー「サンドバンク」では、バーテンダーオリジナルのいちごのカクテルや、熟れたいちごの豊かな甘みと香りを閉じ込めたいちごのクラフトジンズをジン&トニックでご提供します。肉の豊かな味わいと、いちごのフレッシュな甘さを同時に楽しめる特別なフェアをどうぞお楽しみください。



フレンチレストラン「フルーヴ」フェアメニューイメージ



「ティーラウンジ」いちごのアフタヌーンティーセット

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。）

◆国産牛、A4ランク特選黒毛和牛、A5ランク極上黒毛和牛ロースステーキ食べ比べ
 同じ国産牛でも、ランクの違いによって風味や食感が異なります。今回は、「季流
 の肉祭り」として、それぞれの美味しさをお楽しみいただける、食べ比べセットを
 ご用意しました。前菜、焼しゃぶ、肉寿司など、肉の魅力を存分に味わえる贅沢な
 コース料理です。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：季（こよみ）ランチ（和牛ロース食べ比べセット付） 15,000円

季（こよみ）ディナー（和牛ロース食べ比べセット付） 25,000円

※フィレステーキの食べ比べは+2,000円

※通常の「季」コース ランチ11,000円、ディナー21,000円



◆酒粕に漬け込んだ黒毛和牛の炙り焼きをおすすめの日本酒と共に。

「瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分」の酒粕に漬け込み、旨味を引き出した黒毛和
 牛を炙り焼きにてしてご提供します。メのお料理には、国産牛の握り寿司を3種
 の味わい（生雲丹灘漬け・芥子酢味噌・山葵漬け）でお召し上がりいただきま
 す。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：賢木（さかき）会席 15,000円



◆風味豊かでコクのあるフォアグラ、芳香なトリュフ、ジューシーなステーキが絶妙に調和。

フランス料理の古典的な技法を大切にするシェフ川本が、フランス料理の中でも名
 高い「ロッシェニ」をメインディッシュに、オマール海老も味わえる贅沢なランチ
 コースをご用意しました。ディナーには、黒毛和牛のグリルを味わい深いソースと
 共にお召し上がりいただけます。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：ムニュ・メルシー ランチ 8,500円

肉料理：「北海道産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ」

ムニュ・メルシー ディナー 16,000円

肉料理：「黒毛和牛のグリル シェリービネガーとエシャロットのジュ」



◆柔らかい国産牛と旬の春野菜をすき鍋で。季節を感じる和御膳。

甘く柔らかな国産牛と、旬のお野菜を出汁の旨味を感じる割り下で、すき鍋にして
 ご用意します。春の食材を盛り込んだ前菜や鯛の薄造りなど、春めく季節にお楽し
 みいただける御膳料理です。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価 格：春の味めぐり 3,800円 ※ランチのみ



◆ピリッとアクセントの西洋わさびのソースがぴったり、熟成牛の旨味を召し上がれ。

熟成により旨味が凝縮され、肉の柔らかさが際立った熟成肉に、桜のスモークウッドで燻製し香ばしさをプラス。しっとりと焼き上げたローストビーフと西洋わさびのソースが相性抜群の一皿です。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」

価格：スモーク熟成牛を使ったローストビーフ～西洋わさびのソース～
サラダブッフエ、パン付き 3,500円 ※ランチのみ



◆フレッシュな“こぼれ”いちごが王道スイーツ3種を彩る、パフェやドリンクも『いちご』なアフタヌーンティー

ショートケーキ、シュークリーム、ポローバンの3種類の王道スイーツを”こぼれ”いちごスタイルでご用意。いちごパフェやドリンク、セイボリーと共にラグジュアリーなひとときをお過ごしいただけます。

販売店舗：1階「ティーラウンジ」

価格：いちごのアフタヌーンティーセット 6,900円

〈提供時間〉11:00～16:00

※3日前までの予約制



◆甘酸っぱい香りと熟れた甘味をジン&トニックとフルーツカクテルで。

太陽をたっぷり浴びて甘く熟れたいちごの豊かな甘味と香りをそのまま閉じ込めた「KOMASA GIN 苺」のジン&トニックやバーテンダーオリジナルのいちごカクテルをご用意します。

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価格：いちごのクラフトジン&トニック 1,850円

《いちごカクテル》

ストロベリーマティーニ 2,400円

レオナルド・デイ・フルッティ・ロッシ 2,700円

ベリーブロッサム・モクテル 1,600円



【JR ホテルメンバーズ・WESTER 会員限定】「Fan Fes.プレゼントキャンペーン」

日頃のご愛顧に感謝を込めて、JR ホテルメンバーズと WESTER 会員の方を対象に、抽選で最大 40,000 円分のレストラン利用券が当たる「Fan Fes.プレゼントキャンペーン」を実施いたします。

◆キャンペーン期間

対象期間：2025年1月6日(月)～3月31日(月)

応募期間：2025年1月6日(月)～4月30日(水)

◆応募資格

JRホテルメンバーズまたはWESTER会員で、期間中に対象レストランを5,000円以上ご利用された方
※期間中の新規入会も応募対象です。

※フルーヴ朝食ブッフエ、テイクアウト商品のご利用は除外とさせていただきます。

◆応募方法

5,000円以上（レシート合算可）のご利用でお渡しする応募券に必要事項をご記入の上、ホテル館内に設置している応募ボックスにご投函、またはご利用店舗スタッフにお渡しください。

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、下記の二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL
MEMBERS** **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)