

Take Free

2025年 大阪・関西万博 開幕を祝う

大阪、関西、日本から世界へ

GOURMAND EXPO

～グルマン博覧会～



OSAKA-KANSAI JAPAN
EXPO
2025



SILVER PARTNER

©Expo 2025

4-6

2025 Spring

| Feature |
関西の日本酒Fair

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





ホテルグランヴィア大阪

劇団四季

ミュージカル ウィキッド THE BROADWAY MUSICAL WICKED

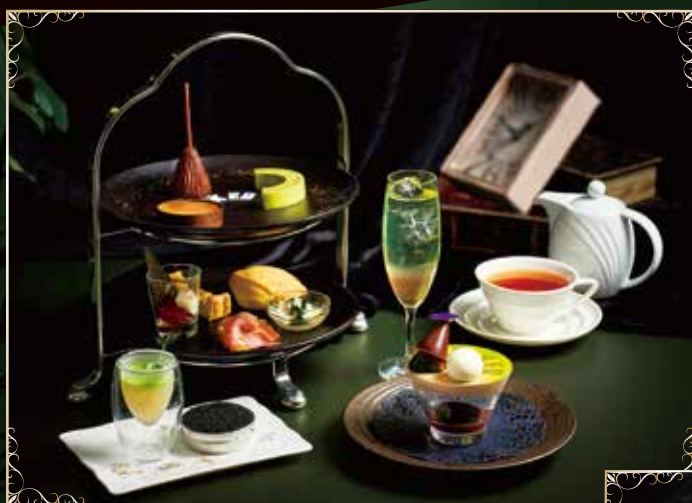
誰も知らない、もう一つのオズの物語



ミュージカル『ウィキッド』スイーツ&ドリンク

劇団四季ミュージカル『ウィキッド』の世界観をイメージしたアフタヌーンティーセットやカクテル、ドリンクを期間限定にてご用意します。対象メニューをご注文の方には、先着で「ホテルグランヴィア大阪、劇団四季ミュージカル『ウィキッド』コラボポストカード」をプレゼント♪

〈販売期間〉2025/4/1(火)～5/31(土)



アフタヌーンティーセット

～『ウィキッド』～

¥6,900 〈会員価格〉¥6,210

〈提供時間〉11:00～18:00(L.O.16:00) ※3日前までの予約制

劇団四季ミュージカル『ウィキッド』の世界観を楽しめるアフタヌーンティーセットが登場！イメージカラーのグリーンとブラックを抹茶とショコラで表現。地図や時計、主人公エルファバなど、劇中のキーワードや人物からインスパイアされたスイーツやセイボリーをご用意します。

1F | ティーラウンジ TEL.06-6347-1402



エメラルドクリームソーダ

¥2,000 〈会員価格〉¥1,800

メロンシャーベットとマカロンを添えて、『ウィキッド』カラーをイメージしたエメラルドグリーンのクリームソーダ。ブラックチェリーをアクセントに、爽やかな味わいをお楽しみください。

※当日の劇団四季『ウィキッド』ご観劇チケットまたはQRチケットをご提示で¥200引き ※割引併用不可

19F | ラウンジ リバーヘッド TEL.06-6347-1403



Evergreen

¥2,000 〈会員価格〉¥1,800

エルファバの聡明さと深い優しさをイメージしたカクテル。ウイスキーの深い味わいの中にフルーツの甘さを感じる甘美な1杯。

※当日の劇団四季『ウィキッド』ご観劇チケットまたはQRチケットをご提示で15%OFF ※割引併用不可

19F | バー サンドバンク TEL.06-6347-1436



Light of Oz

¥1,600 〈会員価格〉¥1,440

グリンダの明るい性格や、華やかな装いをカクテルで表現。アルコールが苦手な方でもお楽しみ頂けるようにモクテルとしてご用意いたしました。



レストランの空席状況はこちら

レストランの空き状況をWEBで確認出来るようになりました。当日のオンライン予約も可能！

〔対象店舗〕フルーヴ、季流、大阪 浮橋、しずく、ヴェルデ カッサ (ホテルヴィスキオ大阪)



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

日本から世界に届けたい
「和牛・本鮪・日本酒」。



〈ディナー〉
ノルウェーサーモンのコンフィと
グリーンアスパラガスのムース
オシェトラキャビア

本鮪の冷前菜
フレンチスタイルにて

LUNCH	こよみ 季ランチ	¥11,500	〈会員価格〉¥10,350
DINNER	こよみ 季ディナー	¥22,000	〈会員価格〉¥19,800

大阪・関西の日本酒 〈グラス〉各¥3,000 〈飲み比べセット〉¥8,500
大阪「秋鹿」、京都「英熟」、兵庫「龍力」の特別銘柄をご用意します。

日本が誇る自慢の食材が、鉄板焼とフレンチスタイルの融合で味わえる季コース。絶妙な焼き加減で仕上げる「和牛」のステーキをメインディッシュに、「本鮪」はフレンチスタイルに仕上げた冷製オードブルでお召し上がりいただけます。唎酒師が厳選した大阪・関西の日本酒と共に、贅沢な時間をお過ごしください。

19F | 鉄板焼 季流
TEL.06-6347-1438



LUNCH/DINNER 胡蝶会席

¥18,000 〈会員価格〉¥16,200

春から初夏にかけて旬を迎える明石鯛や桑名の蛤、淡路島の鰯など月替わりでご用意する料理長厳選の食材と、三年間熟成した真昆布で丁寧に仕上げた出汁をベースに、豊かな旨味と滋味深い味わいが奏でる料理の数々を是非お楽しみください。

〈4・5月〉明石産 鯛、桑名産 蛤
〈6月〉淡路産 鰯

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



いのちの源である「藻類」の
昆布出汁を味わう。



LUNCH/DINNER 二段重～野点(のだて)～

¥5,500 〈会員価格〉¥4,950

和食の基本となる五味五法を桐箱の二段重に詰め込んだ人気メニュー「野点」に、お祝いの季節にもぴったりの鯛を使用し、真昆布の出汁に大阪の大源味噌を使用した袱紗味噌汁仕立ての小鍋をご一緒にご用意します。鯛の上品な旨味と味噌のコクが絶妙に調和し、出汁の旨味を余すことなく堪能いただけます。

19F | なにわ食彩 しずく
TEL.06-6347-1423



大阪の出汁文化を
味わい尽くす。

日本の四季を感じるフレンチと
アルザスワインのマリアージュ。

フランス国旗のトリコロール「青・赤・白」は「自由・平等・博愛」を表しています。フランス料理の古典的な技法に、シェフの自由な発想とフェアネスなエッセンスを加えたお料理に合わせて、今注目のフランスアルザス地方のワインをご用意します。大阪の地に世界中の人々が集まるこの機会に、是非味わっていただきたい愛の込められたおもてなしをご提供します。

LUNCH ムニユ・メルシー ¥8,500 〈会員価格〉 ¥7,650
DINNER ムニユ・エトワール ¥18,000 〈会員価格〉 ¥16,200

19F | フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



2025年 大阪・関西万博 開幕を祝う

大阪、関西、日本から世界へ

GOURMAND EXPO

～グルマン博覧会～



2025年一江戸時代に、物流や商業の中心であった事から「天下の台所」と呼ばれる大阪の地に、日本国内、世界各国の文化や英知が集結。食の価値にこだわるホテリエがお届けする「GOURMAND EXPO～グルマン博覧会～」を開催。大阪・関西万博の開幕を記念して、お祝いのお料理や美酒をご用意します。

日本の四季が紡ぐ
“旬”のカクテル。



〈4-6月〉関西のクラフトジン「六」を使用した
プレミアムジン&トニック ¥1,850

日本の旬のフルーツを使用した
フレッシュフルーツカクテル ¥2,500

〈4月〉ジンジン・キウイ 〈5月〉小玉スイカのソルティードック
〈6月〉フロズンマンゴーサンライズ

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したジャパニーズクラフトジン「六」を使用したプレミアムジン&トニックや、日本の旬のフルーツを使用したフレッシュフルーツカクテルをご用意します。

日本ワインとの
マリアージュ。



自家製スモーク盛合せ
+ 国産スパークリングワイン ¥1,800 〈会員価格〉 ¥1,620

鯛と海老のベニエ アメリケーヌソース
+ 国産白ワイン ¥2,800 〈会員価格〉 ¥2,520

和牛サーロインの炙り
龍のたまごを使ったすき焼き風 + 国産赤ワイン ¥4,800 〈会員価格〉 ¥4,320

〈提供時間〉11:00～15:00 (L.O.14:30)、17:00～23:00 (L.O.22:00)

関西地方が発祥の地とされるすき焼きをイメージしたお料理や、IGNITE 自慢のお料理と国産ワインのマリアージュセットをご用意します。

19F | バー サンドバンク TEL.06-6347-1436



1F | カフェ&ダイニング IGNITE TEL.06-6347-1880



〈会員価格〉JRホテルメンバーズ、及びWESTER会員価格

大阪・関西・日本を味わえる
食のエンターテインメント。



LUNCH ご利用時間 90分制

大阪・関西の食×イタリアンランチbuffet

	平日	平日会員価格	土日祝日	土日祝日会員価格
大人	¥2,700	¥2,430	¥3,000	¥2,700
小学生	¥1,600	¥1,440	¥1,800	¥1,620
幼児	¥800	¥800	¥900	¥900

※2025/5/3(土)～6(火)は価格が変更となります。

大阪・関西近郊の食材やご当地グルメをイタリアンにアレンジした月替わりメニューをbuffet形式でご用意します。
大阪の粉もの文化を伝えるピンサや近江牛のミニすき焼き井や和そばのペペロンチーノなど、シェフ自慢の創作料理の数々をお好きなだけお召し上がりください。

〈お料理一例〉

- ・生麩と京漬物のピンサ 黒七味の香り(大阪×京都)
- ・そばめし風ピンサ(大阪×兵庫)
- ・しらすと南高梅のパスタ(和歌山)
- ・京都ばーくのとんてき風(京都×三重) など

※フェア料理の内容は月替わりでご用意します。



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



ゴールデンウィーク期間限定

LUNCH DINNER ご利用時間 90分制

Welcome NANIWA buffet

開催日	〈ランチ〉4/26～29、5/3～6 〈ディナー〉4/26～28、5/3～5
開催時間	〈ランチ〉11:30～15:00(L.O.14:00) 2部制 11:30～/13:30～ 〈ディナー〉17:00～21:00(L.O.20:00)

	ランチ	ランチ 会員価格	ディナー	ディナー 会員価格
大人	¥4,900	¥4,410	¥6,400	¥5,760
シニア	¥4,700	¥4,230	¥6,200	¥5,580
小学生	¥2,900	¥2,610	¥3,900	¥3,510
幼児	¥900	¥810	¥950	¥855

大阪の方、関西の方、世界の方に味わっていただきたいbuffetを期間限定で開催します。大阪らしい串カツや肉吸いのほか、贅沢で一味違ったブラックお好み焼きや、ご自身でアレンジできるたこ焼きやうどんのコーナーなど、大人も子供も楽しめる内容です。

〈お料理一例〉

- ・ブラックお好み焼きフォアグラ添え(ランチ限定)
- ・パルメザンチーズの中であるパスタ 選べる2種の味わい
- ・カラフルおいなりさん ・肉吸い&うどん
- ・串カツ ・アレンジたこ焼き ・各種デザート など



大阪のソウルフードや食文化、
人気の日本食が味わえる！



スカイダイニング アブ TEL.06-6347-1439



関西のホテル宿泊券・レストラン券や、大阪製ブランド認定製品が当たる！

JR西日本ホテルズ共同開催「大阪・関西万博へ行こう！ごつつまい！大阪グルメフェア」



INFORMATION

「大阪デスティネーションキャンペーン」開催、
「大阪・関西万博」開幕記念宿泊プラン

宿泊 STAY ホテルグランヴィア大阪 大阪満喫プラン



大型観光キャンペーンと国際博覧会が同時期に開催され、注目の集まる大阪の旅を満喫いただける宿泊プラン。4名様迄ご利用いただける「ファミリールーム」や最上階の高品質客室階「グランヴィアフロア」など幅広いお部屋タイプをご用意しました。ご滞在中もご旅行後も思い出としてお楽しみいただける「大阪グッズ」の特典もございます。



2名1室 / お一人様 ¥9,000～
〈会員価格〉¥8,500～
3名1室 / お一人様 ¥9,000～
〈会員価格〉¥8,500～
4名1室 / お一人様 ¥12,500～
〈会員価格〉¥12,000～

※お部屋タイプにより室料が異なります。

特典 ①PUSUPUSU 大阪城 ②大阪弁トランプ ③ホテルレストラン利用券¥500分
※①②1滞在につき1個 ③お一人様1泊につき1枚

ご予約・お問い合わせ → TEL.06-6345-1261 (受付時間 9:00-17:00)

宿泊 STAY ホテルヴィスキオ大阪 大阪のものづくり技術を体感!宿泊プラン



“食”の文化だけでなく、大阪には中小企業の優れた技術からなる創造力にあふれた「大阪製ブランド製品」があります。伝統技術と作り手の想いが詰まった4種類の製品をお部屋に展示し、実際に見て・触れて・使って体感いただけます。

〈大阪のものづくりコンセプトルーム/朝食付き〉



2名1室 / お一人様 ¥22,800～
〈会員価格〉¥22,300～
3名1室 / お一人様 ¥17,100～
〈会員価格〉¥16,600～
4名1室 / お一人様 ¥14,300～
〈会員価格〉¥13,800～

特典 「雫〜SHIZUKU〜」野菜染めタオル[袋谷タオル合資会社(泉佐野市)]をプレゼント! ※お一人様1滞在につき1枚

ご予約・お問い合わせ → TEL.06-7711-1111 (受付時間 9:00-17:00)

新規入会 & ホテルご利用で

¥1,000分のレストラン利用券がもらえる

新規入会者限定!

キャッシュバックキャンペーン

キャンペーン期間 2025/4/1(火) → 6/30(月)

[レストラン利用券使用可能期間] 2025/4/1(火) ~ 9/30(火)

[対象ホテル] ホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪

[対象者] キャンペーン期間中、対象ホテルでのご宿泊又はレストランを利用時に、JRホテルメンバーズに新規入会された方*

*事前入会された方に関しては、アプリ会員登録「保有ポイント」を確認させていただきます。期間外での入会者は対象外とさせていただきます。

[利用方法] JRホテルメンバーズ優待 レストラン10%OFFとの併用可能

利用可能期間中、対象レストランにて利用金額 ¥5,000(割引後)ごとに、チケット1枚(¥1,000分)をご利用いただけます。

詳しくはこちら

2025/4/1(火)-6/26(木)

「会員お得DAY」

日本料理「大阪 浮橋」と鉄板焼「季流」にて、JRホテルメンバーズ会員限定の優待価格でご利用いただける「会員お得DAY」をご用意します。

期間	4/1(火)～4(金)、5/7(水)～9(金)、6/2(月)～6(金)
会場	19F 日本料理 大阪 浮橋
特典	ランチ 空蟬会席 / 一般価格 ¥8,800 ¥2,000引き ¥6,800 ディナー 胡蝶会席 / 一般価格 ¥18,000 ¥3,000引き ¥15,000



期間	4～6月の月・木曜日 〈除外日〉4/28(月)、5/5(月)
会場	19F 鉄板焼 季流
特典	ランチ 季ランチ / 一般価格 ¥11,500 ¥2,000引き ¥9,500 ディナー 季ディナー / 一般価格 ¥22,000 ¥4,000引き ¥18,000



※JRホテルメンバーズ会員割引を含む、各種割引は対象外です。
※ご注文時に、JRホテルメンバーズ会員証をご提示ください。

2025/4/20(日)、5/18(日)、6/22(日)

鉄板焼「季流」のシェフズテーブル

13名様限定で開催する月に一度のイベント。鉄板焼「季流」のシェフがテーマとなる食材をピックアップし、仕込みから調理・盛り付けまで一貫して行う特別コースをご用意します。

会場	19F 鉄板焼 季流
価格	¥23,000
時間	18:00～

[担当シェフ]

4月/シェフ 藤村
5月/シェフ 井生
6月/シェフ 中尾



※JRホテルメンバーズ会員割引を含む、各種割引は対象外です。

2025/6/29(日)

至福の晩餐2025 Summer ～シェフ川本 with テタンジェ～

ノーベル賞の晩餐会で提供されたシャンパンブランド「テタンジェ」が主催する国際料理コンクールで、世界3位の受賞歴を持つシェフ川本の織り成すスペシャルディナーとペアリングワインがお楽しみいただけます。

会場	19F フレンチレストラン フルーヴ
価格	¥35,000
時間	18:00～



※JRホテルメンバーズ会員割引を含む、各種割引は対象外です。

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 →

