

2025年6月26日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**ソムリエ・唎酒師が選定する  
ペアリングドリンクとともに楽しむ夏の美味  
「おいしいだけじゃだめですか？肉と海鮮フェア」開催  
開催期間：2025年7月1日(火)～9月30日(火)**

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：総支配人 阿部信治）では、肉料理と海鮮料理を組み合わせ、食欲そそる夏らしいメニューを揃えたレストランフェア「おいしいだけじゃだめですか？肉と海鮮フェア～ペアリングドリンクと共に～」を2025年7月1日(火)から9月30日(火)の期間に開催いたします。

「おいしいだけじゃだめですか？」その一言には、“味”にとどまらない価値をお届けしたいという想いを込めています。芳香な肉料理と旬の海鮮を使用し、フランス料理・鉄板焼・会席料理、そしてブッフェなど、多彩なスタイルでお料理をご用意して皆さまをお迎えます。

さらに、お料理の魅力を最大限に引き立たせる、ソムリエや唎酒師が選び抜いたペアリングドリンクをご用意しました。一口ごとに感じる調和と余韻が、特別な夏のひとときを深く豊かに演出します。

また、本フェア期間中の2025年8月1日(金)より、5,000円で6,000円分のお食事ができる「レストラン得々チケット」の販売をいたします。こちらは500枚限定の販売となりますので、お早めのご購入がおすすめです。ご利用可能期間は2025年10月1日(水)～2025年11月30日(日)の2ヶ月間となりますので、ご家族とのお食事やご友人とのお集まりを、ぜひお得にご利用ください。

◆レストランフェア詳細ページ：<https://www.granvia-osaka.jp/feature/000046>



商品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。）

◆和牛や新鮮な魚介など、素材の旨味を堪能する鉄板焼コース

メインのステーキは、7月は鹿児島黒牛、8月は豊後牛など各地のブランド牛を月替わりでお楽しみいただけます。さらにランチはオマール海老、ディナーは活鮑の鉄板焼をご用意します。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：季（こよみ）ランチ 14,500円  
 ※国産牛のコース（11,500円）もございます。  
 季（こよみ）ディナー 22,000円



◇月替わりのペアリングワインセットをご用意。5杯セット 15,000円

[7月 フランス産 / 8月 カリフォルニア産 / 9月 イタリア産]

◆フランスの夏を感じる、プロヴァンスのロゼやボルドーの赤ワインとのマリアージュ

日本が誇る和牛をフレンチスタイルに仕上げたメインディッシュと、香ばしく焼き上げるオマール海老を味わう贅沢なコースをご用意します。お料理とご一緒にプロヴァンス産のロゼワイン「ウイスパリング・エンジェル」や、ボルドー産赤ワイン「ドンジョン・ド・ラマルク」をご堪能ください。

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  
 ムニュ・エトワール ディナー 18,000円



◇プロヴァンス産 ウイスパリング・エンジェル グラス 2,000円

ボルドー産 ドンジョン・ド・ラマルク グラス 2,500円

◆月替わりで旬を味わう会席料理と涼やかな夏酒

淡路産「鱧」や国産「鰻」、北海道産の「雲丹」など月替わりで料理長厳選の旬の食材で仕上げる本格会席料理をご提供します。お料理に合わせてお楽しみいただける、凛として涼やかな日本酒3種のセットもご用意します。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：胡蝶（こちょう）会席 18,000円

◇夏の利き酒セット3種 3,000円

[AKABU SEA / 玉川 Ice Breaker / 七田 夏純]

※入荷状況により内容が変更になる可能性がございます。



◆蝦夷鮑を添えて仕上げる、贅沢で涼しげな冷やし麺を楽しめる夏の御膳料理

見た目にも涼やかな氷鉢に蝦夷鮑を添えて贅沢に仕上げる素麺や、旬の食材を彩り豊かに盛り合わせた季節の八寸、鱧の押し寿司などを一度に楽しめる昼食限定の御膳料理です。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しづく」

価 格：御膳「涼」 4,800円 ※7~8月の昼食のみ提供 1日限定20食

◇久保田スパークリング グラス 1,400円 / ボトル 5,600円



**◆ [夏休み限定] サマーランチbuffet**

骨付きソーセージやポークステーキなどの豪快な肉料理と、魚介のブイヤベースや殻付きホタテのハーブバター焼きなどの海の幸がどちらも食べ放題で楽しめるサマーbuffetです。

販売店舗：19階 スカイダイニング「アブ」

価 格：大人 4,900円

※シニア・小学生・幼児の料金もごさいます。

詳細は公式HPでご確認ください。

開催日：7月26日(土)～8月31日(日)の土日祝日限定 ※8/23、8/24を除く

開催時間：11:30～15:00 (L.O.14:00) ※2部制

※ご予約状況により、開催日程が変更になる場合がございます。

予め公式ホームページより最新の開催情報をご確認ください。


**◆ 「スタミナ×涼」がテーマ！夏の贅沢イタリアン**

豪快ステーキのスタミナ料理や、自家製スモークサーモンといくらのひんやりパスタを期間限定でご提供します。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」

価 格：熟成牛のブラックガーリックステーキ 3,800円～

自家製スモークサーモンといくらの冷製パスタ 3,200円



◇アサヒ プレミアム生ビール熟撰 900円

イタリア産スパークリングワイン ザルデット プロセッコ エクストラ・ドライ グラス 950円

**■ 【500枚限定】5,000円で6,000円分のお食事ができる「レストラン得々チケット」の販売について**

2025年8月1日(金)より、ホテルのレストラン各店をご利用いただける「レストラン得々チケット」を、500枚限定で販売いたします。

1,000円分お得にご利用いただけるお食事券を、ご家族・ご友人とのお食事に、ぜひご利用ください。

◆販売期間：2025年8月1日(金)～2025年10月31日(金) ※無くなり次第終了

◆ご利用可能期間：2025年10月1日(水)～2025年11月30日(日)

◆販売価格：5,000円 [6,000円分の共通利用券]

◆販売場所：①ホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪のレストラン各店

(カフェ&ダイニング「イグナイト」・スカイダイニング「アブ」を除く)

②オンラインショップ <https://www.granviasaka-ticket.com/>

◆ご利用可能店舗：

【ホテルグランヴィア大阪】

フレンチレストラン「フルーヴ」／鉄板焼「季流」／日本料理「大阪 浮橋」／なにわ食彩「しずく」／バー「サンドバンク」／ラウンジ「リバーヘッド」／ティーラウンジ／カフェ&ダイニング「イグナイト」

【ホテルヴィスキオ大阪】

イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

### 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**

**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  
藤川 春菜 E-mail: [h\\_fujikawa@hgo.co.jp](mailto:h_fujikawa@hgo.co.jp) / 担当者名 田中 七瀬 E-mail: [n\\_tanaka@hgo.co.jp](mailto:n_tanaka@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 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221 (10:00-19:00)