

おいしただけじゃだめですか?

肉と海鮮 Fair

～ペアリングドリンクと共に～

Meat & Seafood

FEATURE

涼を感じる
スイーツ&ドリンク
同時開催!

Take
Free

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

7-9

2025 Summer

おいしいだけじゃだめですか?

肉と海鮮 Fair

～ペアリングドリンクと共に～

Pairing Drinks

夏の美味にぴったりなドリンクを、ソムリエ、
唎酒師、バーテンダーがセレクトしました。
美食と美酒の繊細なバランスを楽しむ、
特別なペアリング体験をご堪能ください。



「おいしいだけじゃだめですか?」その一言に込めたのは、“味”にとどまらない価値をお届けしたいという想い。

芳香な肉料理と旬の海鮮が、フレンチ、鉄板焼、会席料理、そしてブッフェなど、多彩なスタイルで皆さまをお迎えします。

さらに料理の魅力を引き立てるのは、ソムリエや唎酒師が選り抜いたペアリングドリンクの数々。

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。



和牛や新鮮な魚介、旬の夏野菜など、素材そのものの
旨味を活かしたお料理とワインのペアリング。

LUNCH 季(こよみ)ランチ

¥11,500 (会員価格) ¥10,350

※¥3,000追加で国産牛をA4ブランド牛ロースに変更可能

DINNER 季(こよみ)ディナー

¥22,000 (会員価格) ¥19,800

肉 各地のブランド牛を月替わりでお楽しみいただけます。
7月:鹿児島黒牛、8月:豊後牛、9月:長崎和牛 ※A4ロースのみ

海鮮 ランチはオマール海老、ディナーには活鮑を豪快に焼き上げます。

季流では旬の海鮮と清涼感のある夏野菜を使用した冷前菜と、
オマール海老や鮑を使用したコースをご用意。
メインは各地のブランド牛をシンプルに岩塩と山葵でお召し上がりいただけます。

Pairing
Drinks



月替わりのペアリングワインセットをご用意します。
お料理に合わせて、お客様のお好みのワインを
セレクトします。

【7月:フランス、8月:カリフォルニア、9月:イタリア】

5杯セット ¥15,000 (会員価格) ¥13,500

※上記以外のワインのペアリングセット(3杯: ¥6,800～)も
ご用意いたします。

19F | 鉄板焼 季流 TEL.06-6347-1438



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共に。

*Pairing
Drinks*



LUNCH ムニュ・メルシー
¥8,500 〈会員価格〉¥7,650

DINNER ムニュ・エトワール
¥18,000 〈会員価格〉¥16,200

肉 日本が誇る和牛をフレンチスタイルで
海鮮 オマール海老を香ばしく焼き上げた
“アロマ”を楽しむ

【ペアリング料理】
オマール海老の
アロマティゼ ジュ・ド・オマール
プロヴァンス産
ウィスパリング・エンジェル
グラス ¥2,000 〈会員価格〉¥1,800

【ペアリング料理】
【ディナー】黒毛和牛ロースのグリルとグリーン
アスパラガス エシャロットとシェリービネガー風味
ボルドー産 ドンジョン・ド・ラマルク
グラス ¥2,500 〈会員価格〉¥2,250
※ワイン銘柄は変更になる場合がございます。

19F | フレンチレストラン フルーヴ TEL.06-6347-1437



「スタミナ×涼」夏の贅沢イタリアン!!

*Pairing
Drinks*



LUNCH 熟成牛のブラック
DINNER ガーリックステーキ
¥3,800〜 〈会員価格〉¥3,420〜

LUNCH 自家製スモークサーモンと
DINNER いくらの冷製パスタ
¥3,200 〈会員価格〉¥2,880

肉 豪快ステーキのスタミナ料理
海鮮 涼やかに、贅沢に。自家製スモーク
サーモンといくらのひんやりパスタ

【ペアリング料理】
熟成牛の
ブラックガーリックステーキ
アサヒ プレミアム生ビール熟撰
¥900 〈会員価格〉¥810

【ペアリング料理】
自家製スモークサーモンと
いくらの冷製パスタ
ザルデット プロセッコ
エクストラ・ドライ
¥950 〈会員価格〉¥855

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



涼しげな冷やし麺と夏籠八寸、
鰻の押し寿司を
お楽しみいただけます。

*Pairing
Drink*



LUNCH 御膳「涼」
1日限定20食 ¥4,800 〈会員価格〉¥4,320

海鮮 蝦夷鮑の素麺

〈提供期間〉7月1日〜8月31日

久保田スパークリング
グラス ¥1,400 〈会員価格〉¥1,260
ボトル (500ml) ¥5,600 〈会員価格〉¥5,040

19F | なにわ食彩 しずく TEL.06-6347-1423



月替わりで旬が味わえる会席料理と、
凜として涼やかな夏酒をお届けします。

*Pairing
Drinks*



LUNCH 胡蝶会席
¥18,000 〈会員価格〉¥16,200

肉 9月 黒毛和牛炙り焼き
海鮮 7月 淡路産「鰻」、岐阜県郡上の「鮎」
8月 国産「鰻」
9月 北海道産「雲丹」

夏の利き酒セット3種
¥3,000 〈会員価格〉¥2,700

・AKABU SEA
・玉川 IceBreaker
・七田 夏純

※入荷状況により内容が変更になる
場合がございます。

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



お肉も、海鮮も、ビールも。
夏の旨いが大集結！

LUNCH ご利用時間 90分制

2025夏休み限定サマーランチbuffet

開催日	7/26(土)～8/31(日)の土・日曜日、祝日 13日間 ※8/23(土)、8/24(日)を除く		
開催時間	11:30～15:00(L.O.14:00) 2部制 予約11:30～/13:30～		
	ランチ	ランチ会員価格	
大人	¥4,900	¥4,410	
シニア	¥4,700	¥4,230	
小学生	¥2,900	¥2,610	
幼児	¥900	¥810	

＜お料理一例＞

- ・骨付きソーセージのカーリブルスト
- ・ポークステーキ シャルクュティエール
- ・魚介のフイヤベース
- ・太刀魚のグリル オクラのピストウ
- ・ラム肉のチリビーンズ風 など

※JRホテルメンバース会員特典: ①スパークリングワイン1杯サービス
②同席の小学生以下のお子様にはラムネ1本プレゼント



DINNER ご利用時間 120分制

駅上HOTEL de
ビアホール2025

	ディナー	ディナー会員価格
大人	¥7,000	¥6,300
小学生	¥3,500	¥3,150
幼児	¥900	¥810

※7/31～8/29の木金のディナーのみ

開催日 7/31(木)～8/29(金)の木・金曜日 ※8/8(金)を除く

開催時間 17:30～21:30(L.O.20:30)

19F | スカイダイニング アブ TEL.06-6347-1439



◀【パフォーマンス料理】
殻付きホタテのハーブバター焼き



▲サマーランチbuffetイメージ

※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。



＜お料理一例＞

- ・京都ばーくのマセレ カレー風味のクスクス BBQスタイル(7月)
- ・ビーフカツレツ 3種のソースで(8月) ・タコライス風ビンサ(8月)
- ・牛バラ肉の煮込み ドープ風(9月) ・鶏もも肉とガーリックのバスタ ビッツアイオーラ(9月)



夏らしいスイーツも豊富にご用意



暑い夏は肉料理でパワーチャージ！
贅沢な“夏の思い出”をお届けします。

【お盆プレミアムランチbuffet】
アンガス牛のローストビーフ
(お一人様一皿)
※小学生以上のお客様に限る

LUNCH	ご利用時間 90分制			
	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

※2025/8/9(土)～17(日)は価格が変更となります

＜8/9(土)～8/17(日)＞

[大人(中学生以上)] ¥4,000 [小学生] ¥2,400

期間中は①②をご用意します。

①スパークリングワイン飲み放題
②アンガス牛のローストビーフお一人様一皿(小学生以上の方に限ります)

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

涼を感じる スイーツ&ドリンク



アフタヌーンティーセット～涼～

〈提供時間〉11:00～18:00(L.O.16:00)

※3日前までの予約制

¥6,900 〈会員価格〉¥6,210

彩りフルーツアイスで飾ったスイーツに『涼』を感じるゼリーやパンナコッタや、フレンチシェフ監修のセイボリーを合わせた、こだわりのアフタヌーンティー。

①夏空色のクリームソーダ ¥1,550 〈会員価格〉¥1,395

②マンゴー&レモンのかき氷 ¥1,900 〈会員価格〉¥1,710

1F | ティーラウンジ TEL.06-6347-1402



夏の風物詩『すいか』を使用したオリジナルドリンクをご用意しました。

ウォーターメロンフロート

¥1,650 〈会員価格〉¥1,485

ウォーターメロンのモクテル

¥1,450 〈会員価格〉¥1,305

19F | ラウンジ リバーヘッド TEL.06-6347-1403



旬のフルーツカクテルと、ホテルメイドのフードメニューで、充実のバータイムを。

フレッシュフルーツカクテル

各¥2,500

◆フロズン・ピーチ・マルガリータ ◆フィグ・ピニャコラーダ
◆ピオーネ・モヒート

前菜盛合せ

¥2,000 〈会員価格〉¥1,800

ビーフカツサンド

¥4,200 〈会員価格〉¥3,780

19F | バー サンドバンク TEL.06-6347-1436



IGNITEの人気メニュー『プリンアラモード』を桃づくしに。ひんやりスープは桃の果肉とアイスが織りなす、爽やかな癒しの味わい。

桃づくしのプリンアラモード

¥2,300 〈会員価格〉¥2,070

桃とハーブのスープ仕立て

¥1,800 〈会員価格〉¥1,620

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



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で確認でき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

INFORMATION

イベント EVENT

大阪・関西万博を応援♪ 「ホテルグランヴィア大阪 夏祭り 食の万国博覧会!2025」



夏の定番人気イベント「夏祭り」を8月に開催します。世界各国の17種類のお料理や、お料理におすすめのドリンクをご用意します。またイベントを盛り上げるサンパダンスステージもお楽しみください。

【開催日程】2025/8/26(火)
18:00～20:30
【会場】20F 宴会場
【価格】フリードリンク+お料理に使える
グランヴィアチケット20枚付き
※ドリンクは一部数量限定



お一人様 ¥9,500 (会員価格) ¥9,000

イベント直通 → TEL 06-6347-1433 (受付時間 10:00-18:00)



¥5,000で
¥6,000分
のお食事が
できる!

レストラン得々チケット

〈販売期間〉2025.8.1(金)～10.31(金)
〈利用期間〉2025.10.1(水)～11.30(日)

詳細情報はHPにて
随時公開予定!

※各種プランでの利用は対象外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ポイント付与対象です。

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 →

ホテルグランヴィア大阪・
ホテルヴィスキオ大阪で

たまる!
つかえる!

詳しくは
こちら

WEBでの
会員登録は
こちら



WESTERポイント



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]
TEL.0570-06-1235 (ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>



@hotel_granvia_osaka



ID: @167cbvro

2025/7/1(火)～9/25(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様限定の特典や特別メニューをご用意。

期間	7/1(火)～4(金)、8/4(月)～8(金)、9/1(月)～5(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	7～9月の月・木曜日 〈除外日〉7/21(月)、8/11(月)、8/14(木)、9/15(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。

2025/8/17(日)

利き酒の会 ～新潟県 朝日酒造「久保田」～

酒は時代を映す鏡。好まれる味わいや香りは、食の嗜好が変わればおのずと変化します。その変化を見極める朝日酒造「久保田」と日本料理「浮橋」の特別会席をご用意します。

会場	19F 日本料理 大阪 浮橋
価格	¥25,000
時間	17:00～

※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。



2025/7/13(日)・8/24(日)・9/7(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。
特別コースをお楽しみください。

会場	19F 鉄板焼 季流	開催日	7/13(日)、8/24(日)
価格	¥23,000	時間	18:00～

〔担当シェフ〕
7月/シェフ丸山
8月/シェフ服部

シェフズテーブルプレミアム ～6人の焼き手のスペシャリスト～

9月は『シェフズテーブルプレミアム』として
6人の焼き手が勢揃いします。
匠の技とライブ感をご堪能ください。

会場	19F 鉄板焼 季流	開催日	9/7(日)
価格	¥30,000	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。



2025/9/28(日)

美食の共演 ～世界を魅了するブルゴーニュのエレガンス～

ブルゴーニュの名門ワイナリー「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」から
クリストフ・トーマス氏を迎え、厳選されたワインと、シェフ川本が
手がける特別なフレンチコースとのペアリングをぜひご堪能ください。

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。

