

ホテルグランヴィア大阪

GRANVIA



HOTEL GRANVIA
OSAKA

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

10-12

2025 Fall&Winter

季節の美味を
めぐる。



Take
Free

季節の美味を めぐる。

秋の味覚、冬のぬくもり。
それぞれの季節が育んだ、選りすぐりの食材。
素材本来の魅力を最大限に引き出す、料理人の技。
そして、お料理との相性を追求した
ソムリエ・唎酒師厳選のペアリングドリンク。
豊かな味わいを、フレンチ、鉄板焼、会席料理など
さまざまなスタイルでご提供します。
ホテリエたちが誘う季節の美味をめぐる旅を
お楽しみください。



ノルウェーサーモンのコンフィ
ビーツとラズベリーのクーリ
キャビア

FLEUVE

秋の恵みと海の幸が織りなす、 至福のフレンチフルコース

LUNCH ムニュ マルシェ

¥5,000 〈会員価格〉 ¥4,500

DINNER ムニュ メルシー

～季節野菜と魚介類のコース～

¥16,000 〈会員価格〉 ¥14,400

【ペアリングドリンク】

アルザスのリースリングや
ブルゴーニュのシャルドネ
など料理に寄り添うワイン
をご用意します。

旬の野菜と魚介類をメインにしたディナーは、華やかなサーモンのコンフィや茸とエスプレッソ風味の栗を添えたオマール海老。

秋の味覚を織り交ぜたシェフこだわりのコースとしてお楽しみいただけます。

19F | フレンチレストラン フルーヴ TEL.06-6347-1437



SHIZUKU

秋の行楽二段重と 松茸香る牛すき鍋

【ペアリングドリンク】
おすすめ飲み比べ 3種
¥3,000 〈会員価格〉 ¥2,700

LUNCH DINNER 野点(のだて)

¥5,800 〈会員価格〉 ¥5,220

旬の味覚をふんだんに使用した二段重は、秋の代名詞“松茸”が香る国産牛の牛すき鍋と共に満足感のあるおすすめランチです。

19F | なにわ食彩 しずく TEL.06-6347-1423





オマール海老のソテー
ソーヴィニヨンブランソース



帆立貝のバリジェンス



©2010 熊本県くまモン

くまもとモンは美味いモン!

11月は熊本県産食材が盛りだくさん!
「くまもとあか牛」、「火の本豚」に加え、魚料理
には熊本県産の太刀魚が11月限定で登場
します。



くまもとあか牛のローストビーフ



火の本豚のプロシュート

KIRYU

目の前で焼き上げる和牛と 魚介を味わう贅沢

【ペアリングドリンク】

月替わりのペアリングワイン
セットをご用意します。

5杯セット ¥15,000
〈会員価格〉¥13,500

LUNCH 季(こよみ)ランチ

¥12,000 〈会員価格〉¥10,800

※プラス¥3,000で国産牛を特選黒毛和牛に変更可能

DINNER 季(こよみ)ディナー

¥23,000 〈会員価格〉¥20,700

※プラス¥7,000で特選黒毛和牛を神戸牛に変更可能

季節の味をお届けする季コースは月替わりの前菜と魚料理をご用意しております。
10月前菜:紅葉鯛のマリネ、魚料理:オマール海老のソテー ソーヴィニヨンブランソース
11月前菜:くまもとあか牛のローストビーフ、魚料理:熊本県産太刀魚のムニエル
12月前菜:帆立貝のバリジェンス、魚料理:オオモンハタのプランチャ シャルドネソース

19F | 鉄板焼 季流 TEL.06-6347-1438



11月 クエの麦味噌鍋



12月 フグの薄造り

OSAKA UKIHASHI

月替わりの海の幸。 めぐる季節を五感で味わう会席

LUNCH DINNER 胡蝶会席

¥18,000 〈会員価格〉¥16,200

【ペアリングドリンク】

季節のおすすめペアリング
日本酒セット ¥5,000
〈会員価格〉¥4,500

10月は、秋の味覚伊勢海老を豪快に姿造りにし、酢橘が爽やかに
に香る松茸ご飯が絶品です。11月はクエの麦味噌鍋、12月はフグの
薄造りと、月替わりの逸品も魅力的。旬の素材を存分に活か
した、季節の美味をぜひご賞味ください。



19F | 日本料理 大阪 浮橋 TEL.06-6347-1447





IGNITE

肌寒い日に恋しくなる あったかメニュー

LUNCH 熟成牛のポロネーゼと ボルチーニのクリームラザニア

販売時間:11:00~17:00
※1日限定10食

¥2,800 (会員価格) ¥2,520

DINNER ビーフシチューのパイ包み焼き

販売時間17:00~22:00

¥3,500 (会員価格) ¥3,150

ボルチーニ茸・熟成牛のポロネーゼ・濃厚なクリームソースをミルフィーユ状に重ねたラザニアと、バターが香るサクサクしたパイに包まれたビーフシチューをご用意します。

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



VERDE CASSA

食欲の秋を満たす、ごちそうbuffet

LUNCH ご利用時間 90分制

秋の味覚とあったかメニュー『ごちそう収穫祭』ランチbuffet

秋から冬の食材を使用したイタリアンデリや、パスタ風に仕上げたきのこと蕎麦、紅ズワイガニと九条ネギのグラタン風ピンサなど季節のごちそうをお楽しみいただけます。さらに12月にはクリスマスシーズン限定メニューも登場します。

	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

※12/13~12/28の平日は価格が変更となります。

〈お料理一例〉

- ・秋鮭ときのこのオープン焼き
トマト味噌仕立て(10月)
- ・ポッターミスト
フレッシュトマトのチミチュリソース(11月)
- ・国産牛ほほ肉のビーフシチュー(12月)
など



いもくりなんきんデザート

かぼちゃプリン(10月)やスイートポテト(10月)、和栗のロールケーキ(11月)、リンゴのシブースト(12月)など、人気の『いもくりなんきん』を使用したデザートもご提供します。

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



人気のモンブランやアップルパイに、見た目にもこだわる
アーティスティックなショコラマロンパフェ、フレンチテイ
ストのセイボリーを合わせました。選べる2種のドリンクと
ともに、秋の実りをご堪能ください。

アフタヌーンティーセット

10月「Happy Halloween」

11月「秋の味覚」

12月「クリスマス！」 各¥6,900 〈会員価格〉¥6,210

〈提供時間〉11:00～18:00(L.O.16:00)

※写真はアフタヌーンティーセット「秋の味覚」のイメージです

※3日前までの予約制



1F | ティーラウンジ TEL.06-6347-1402



秋の夜長に、
くつろぎのバートタイム

フレッシュフルーツカクテル&モクテル

〈10月・りんご〉グリルド・アップル・ジンジャー・マティーニ / アップル・アリス

〈11月・柚子〉柚子のサイドカー / 柚子のアーノルド・パーマー

〈12月・ザクロ〉ザクロのジャックローズ / ザクロ・ヴァージン・モヒート

カクテル 各¥2,900 〈会員価格〉¥2,610 モクテル 各¥2,500 〈会員価格〉¥2,250

NO.3 ジン&トニック

¥1,950 〈会員価格〉¥1,755

19F | バー サンドバンク TEL.06-6347-1436



“カワイイ”と“エレガント”を兼ね備えたパフェと
フルーツ香るホットワイン

シャインマスカットのパフェ

販売時間11:00～22:00

¥3,800 〈会員価格〉¥3,420

フルーツを使った自家製ホットワイン(赤・白)

販売時間11:00～22:00

赤・白 各¥1,400 〈会員価格〉¥1,260

1F | カフェ&ダイニング IGNITE

TEL.06-6347-1880



マスカットや栗、かぼちゃにさつまいもなど、秋の味覚を詰め込
んだスイーツと、自慢の出汁を使用した本格的なお料理が楽しめる
和風アフタヌーンティーセットです。

和のスイーツ八寸～秋もなか～

¥4,800 〈会員価格〉¥4,320

※1日限定10食

19F | なにわ食彩 しずく TEL.06-6347-1423



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

10/1(水)～ グランヴィアラウンジの
フードプレゼンテーションをリニューアル！
27階グランヴィアフロアのご案内

グランヴィアフロアにご宿泊のお客様専用ラウンジでは、カクテルタイムのドリンクがさらに充実し、モーニングやティータイムにはパンやスイーツなどが新たに加わります。



〈モデレートツイン〉

2名1室 1名様あたり ¥17,000～ 〈会員価格〉 ¥16,500～

〈グランヴィアツイン〉

2名1室 1名様あたり ¥19,500～ 〈会員価格〉 ¥19,000～

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

JR西日本ホテルズ
おせち
2026

ご予約締切日
12月12日(金)まで

ご注文はこちら▶

ホテルグランヴィア大阪・
ホテルウィスキオ大阪で

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

一年を締めくくるお集まりは
JR大阪駅直結の便利なホテルグランヴィア大阪で。

レストラン

忘年会は11/15(土)までのご予約、新年会は12/15(月)までのご予約で早トク特典をご用意しています。

〈忘新年会プラン 2025-2026〉

利用期間 2025/12/1(月)～2026/1/31(土)まで

※販売除外日は店舗までご確認ください

宴会場

10/31(金)までの早期割引がお得!!

〈忘年会プラン2025〉

内容 お料理+フリードリンク

料金 ¥11,000～

利用期間 11/1(土)～12/31(水)まで

レストラン

GRANVIA CHRISTMAS 2025

～大切な人と過ごす特別な日～

受付 11/1(土)～ご予約受付開始!

クリスマスケーキ

クリスマス・ストーリー 3個セット ¥4,500 〈会員価格〉 ¥4,050

予約期間 2025/11/1(土)～12/15(月)

受取期間 2025/12/20(土)～12/25(木)

大人のシュトーレン

¥3,400 〈会員価格〉 ¥3,060

予約期間 2025/11/1(土)～12/15(月)

受取期間 2025/12/1(月)～12/25(木)

RESTAURANT
EVENT INFO

2025/12/7(日)

至高の晩餐 2025winter

～シェフ川本withテタンジェ～

テタンジェ社が主催する国際料理コンクールで世界第3位の
受賞経験を持つシェフ川本が織りなす一夜限りのスペシャルディナー。

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
入会募集中

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。

いまずぐJRHMアプリをダウンロード →



HOTEL GRANVIA
OSAKA