

2025 年 10 月 28 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

大切な人との特別なひとときを華やかに演出 ホテルグランヴィア大阪クリスマス2025 ご利用シーンに合わせて選べる期間限定メニューを多数ご用意

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）は、フレンチコースや鉄板焼、会席料理やスイーツまで、一緒に過ごす相手やシーンに合わせてお選びいただける多彩なスタイルのクリスマス期間限定メニューを販売いたします。

フレンチレストラン「フルーヴ」では、オマール海老を使用した色鮮やかな前菜から始まり、メインディッシュにはフランス料理の王道「黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ」をお楽しみいただけます。シェフが手掛けるフレンチコースに合わせて、繊細な泡立ちと優雅な香りが特徴のハーフボトルシャンパン「テタンジェ ブリュット レゼルヴ」もセットでご用意しました。コースの締めくくりには、パティシエが作り上げた華やかで口当たりのよいデザートが特別な夜の余韻を引き立てます。

スカイダイニング「アブ」では、「舌平目とオマール海老のパイ包み焼き」や「国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース」などカジュアルながらに満足感を味わえる「カジュアルクリスマスディナー」を販売いたします。飲み放題付きプランもございますのでご友人やご家族皆様でのご利用にも最適です。

1階「ティーラウンジ」では、サンタクロースをモチーフにしたパティシエ特製の可愛らしいプチスイーツに加え、フレンチシェフ考案のセイボリーで優雅なティータイムを楽しめるアフタヌーンティーセット「クリスマス！」をご提供いたします。

その他、日本料理「大阪 浮橋」では個室で味わうクリスマス会席を、鉄板焼「季流」では目の前で焼き上げる鉄板焼コースをお楽しみいただけます。

お好みに合わせてお選びいただき、大切な方との心温まる時間をお過ごしください。



フレンチレストラン「フルーヴ」
スペシャルクリスマスディナー



「ティーラウンジ」
アフタヌーンティーセット「クリスマス！」

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。）

◆大切な人と味わうシャンパンハーフボトル付き！本格フレンチペアディナー

オマール海老を使用した彩り豊かな前菜や「黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ」など、見た目も味わいも華やかな本格フレンチコースをご用意いたします。

【ドリンクペアリング】テタンジェ ブリュット レゼルヴ

※グラス3,000円でも販売いたします。

店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

期間：12月20日～12月25日

価格：[シャンパンハーフボトル付き]

スペシャルクリスマスペアディナー 56,000円（※お二人様の価格です。）



◆目の前で焼き上げる臨場感も楽しめる！豪華食材の鉄板焼コース

本マグロや活鮑など選りすぐりの海鮮を使用した一品から、目の前で豪快に焼き上げるステーキまで食べ応え十分の鉄板焼コースをグラスシャンパンと共に 즐기いただけます。

【ドリンクペアリング】ローラン・ペリエ ラ キュベ

（グラス 3,000円、ボトル 19,000円）

店舗：19階 鉄板焼「季流」

期間：12月20日～12月25日

価格：クリスマスディナー ～リュンヌ～ 35,000円



◆個室で優雅に楽しむ和食のクリスマス会席

「黒毛和牛低温調理炙り焼き」や「蝦夷鮑福良煮」、「伊勢海老姿盛り」など素材の味わいを引き立て贅沢に仕上げた特別会席を、落ち着いた上質な空間でご堪能ください。

【ドリンクペアリング】仙禽 雪だるま（グラス 1,600円）

店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

期間：12月20日～12月25日

価格：聖夜会席「煌雪」 20,000円



◆落ち着いた雰囲気の中で楽しむカジュアルなクリスマスディナー

「舌平目とオマール海老のパイ包み焼き」や「国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース」などカジュアルながらも満足感のあるクリスマス限定コースをご用意します。カップルはもちろん、ご家族やご友人などグループでのご利用にも最適な飲み放題付きディナーもごございます。

【ドリンクペアリング】ブルーナン・ゴールドエディション

（ボトル 10,000円）

店舗：19階 スカイダイニング「アブ」

期間：12月24日～12月25日

価格：[グラススパークリングワイン付き]

カジュアルクリスマスディナー ～シルバー～ 15,500円

[グラススパークリングワイン&スタンダード飲み放題付き]

カジュアルクリスマスディナー ～ゴールド～ 18,000円



◆ランチにもおすすめ！セイボリーも充実のアフタヌーンティーセット

キャビアや国産牛フィレ肉を使用したシェフ特製のセイボリーに加え、3時間のドリンクフリーフローをお楽しみいただけます。お食事もスイーツも楽しみたい方におすすめのアフタヌーンティーセットです。

店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

期間：12月1日～12月25日

価格：プティフレンチ・アフタヌーンティー【ノエル】 10,000円

※3日前までのご予約限定 ※平日予約数量限定



◆煌びやかなカクテルを片手にクリスマスの余韻に浸るバートタイム

薔薇、エルダーフラワー、レモン、シャンパーニュ、ローズマリーを使用したクリスマスの華やかさを感じられるカクテルです。落ち着いた雰囲気のでゆったりとしたひとときをお楽しみください。

店舗：19階 バー「サンドバンク」

期間：12月1日～12月25日

価格：ジャルダン・デ・ローズ 2,800円



◆サンタクロースが可愛らしいクリスマスアフタヌーンティーセット

サンタクロースをモチーフにしたプチスイーツ3種と、チョコレートにこだわったアーティスティックなパフェをご用意します。フレンチテイストのセイボリーとともにクリスマス気分高まるティータイムをお過ごしください。

店舗：1階 「ティーラウンジ」

期間：12月1日～12月25日

価格：アフタヌーンティーセット「クリスマス！」 6,900円

※3日前までのご予約限定



◆選べる前菜と素材の旨味を引き出すこだわりメニューのクリスマスコース

2種類から選べる前菜や、風味豊かなスープを堪能する「ヒラメのヴァプール お魚のだしで作ったスープ仕立て」、赤身肉の旨みを味わえる「くまもとあか牛のフィレ肉のポワレ」などシェフのこだわりが詰まった特別コースをお楽しみください。

店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」

期間：12月20日～12月25日

価格：2025 IGNITE クリスマスコース 11,000円

※18：00～20：00(20:00最終予約) ※前日の20:00までのご予約制



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**

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 景都 E-mail: k_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)