

News Release

報道関係各位

2021年10月26日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテルシェフが作る植物性食品を取り入れたbuffetが 1,300円～ イタリアンランチbuffet 1年8ヶ月ぶりに営業再開 【ホテルヴィスキオ大阪】 営業再開日：2021年11月1日（月）から

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：代表取締役社長 宮崎好弘）では、運営するホテルヴィスキオ大阪（北区芝田2-4-10）において、1年8ヶ月ぶりにbuffet営業を再開いたします。

JR西日本ホテルズが定める衛生基準「Clean & Safety」を遵守し、「アルコール消毒責任者の設置」や「予約人数制限」によるbuffet台周辺の混雑回避を徹底し、安全・安心にbuffetをお楽しみいただけるよう努めます。

営業再開にあたり、植物性食品への関心の高まりを受け「大豆ミート」や「アーモンドミルク」を使用したメニューやデザートを取り入れました。また、店内の窯で焼き上げるオリジナルメニュー「ヴィスキオピンサ」やオープンキッチンで仕上げる「出来立てパスタ」など、2018年のオープン当初から人気のメニューも変わらずご用意いたします。

提供するイタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」のシェフ岸本一完（きしもとかずひろ）は、「第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会 優勝」の実績を持つ、若手の実力派シェフです。ホテルならではの「パテドカンパーニュ」、土日祝日限定の「ビーフシチュー」「アクアパッツァ」も全て食べ放題でご提供いたします。

アジアチャンピオンが手掛ける本格的なメニューが、千円台という低価格で食べ放題の魅力的なランチbuffetをご堪能いただけます。



店内イメージ



料理イメージ

ランチbuffetの詳細は以下の通りです。

(価格は全て税金が含まれております。サービス料は頂戴しておりません。)

1. 商品名：ランチbuffet（90分制）
2. 販売店舗：ホテルヴィスキオ大阪1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
3. 販売価格：

	11月限定 特別価格		12月以降 通常価格	
	平日	土日祝日	平日	土日祝日
大人	1,300円	1,650円	1,500円	1,850円
小学生（6～12歳）	800円	1,100円	800円	1,100円

※幼児（0～5歳）は無料

4. 営業時間・ご予約について：11:30～14:30

三密回避の為、予約時間を15分刻みとし、入場人数を最大20名に制限して営業いたします。

■メニューについて

植物性食品の「大豆ミート」や「アーモンドミルク」を使用した新しいバイキングメニュー、アジア大会優勝経験の実績を誇るホテルシェフが作るイタリア郷土料理など、全40種類以上を揃えます。

・焼きたて「ヴィスキオピンサ」

米粉と大豆粉を使ったピザのような「ヴィスキオピンサ」は、小麦粉だけで作られるピザとは異なり、米粉や大豆粉を生地に混ぜています。植物性食材の「大豆ミート」や地元大阪らしいメニューなど5種類を、店内の窯で焼き上げることにより、焼き立てをご用意いたします。

- ①大豆ミートのスパイスカレーピンサ
- ②大阪イカ焼き風ピンサ
- ③マルゲリータピンサ
- ④クアトロフロマジピンサ
- ⑤照り焼きチキンマヨピンサ



・出来立てパスタ

ライブ感あふれるオープンキッチンで仕上げる、出来立てのパスタとシェフの技を、目の前でお楽しみください。

- ①アーモンドミルクを使った「新感覚」カルボナーラ
- ②明太子クリームパスタ～ダシ醤油の香り～
- ③アマトリチャーナ
- ④蟹とカブラのクリームパスタ
- ⑤ペペロンチーノ



・冷製、温製メニュー

個々盛りでスムーズにお取りいただけるイタリアの郷土料理やホテルならではのメニューです。

- ①パテドカンパーニュ
- ②バーニャカウダー
- ③スモークサーモンとオニオンのサラダ
- ④魚介のマリネ
- ⑤タラモ風ポテトサラダ
- ⑥アーモンドミルクとポテトのムース
- ⑦イタリアンミンチカツ
- ⑧チキンフリット
- ⑨グラタン など



・土日祝日限定メニュー

じっくり煮込んだ「ビーフシチュー」とイタリア発祥の「魚介のアクアパッツァ」は、土日祝日限定で登場します。



・デザート

- ①アーモンドミルクプリン ②フルーツカクテル
③カットケーキ2種 ④ゼリー2種 ⑤アイスクリーム2種

・ドリンクバー

- ①コーヒー ②紅茶3種 ③カフェラテ ④カプチーノ
⑤エスプレッソ ⑥ジンジャーエール ⑦ウーロン茶 ⑧トニックウォーター など

■感染症拡大防止対策について



アルコール消毒責任者の設置



エチケットリーダーの設置

buffet台入口での消毒を徹底し、密にならないように、一方通行でお客様を誘導いたします。

レストラン内でのマスク着用を徹底するため、ホテルスタッフがお声がけをいたします。

その他、料理の個々盛り提供や上記記載の予約人数制限により、店内の混雑回避を図ります。



ホテルスタッフの希望者全員が新型コロナワクチンを接種しました。

ワクチン接種：ホテルグランヴィア大阪スタッフの約90% ※2021/10/18時点

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



「Trusted Cleanliness Badge (衛生管理・対策マーク)」を取得しました

JR西日本ホテルズの全ブランドは、業界最大級のクチコミ・プラットフォーム「Trust You (トラスト・ユー)」が策定した、独自の衛生管理基準を満たした施設であることを証明する「Trusted Cleanliness Badge」を取得しました。



■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/御影早季・藤川春菜
TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403
E-mail：s_mikage@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

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」
住所：大阪市北区芝田2-4-10
TEL：06-7711-4321 (10:00~17:00)