NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア大阪

２０２１年１２月２３日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

美味しく食べて、環境にも配慮したレストランフェア【郷土料理とサステナブルな一品】について
開催期間：２０２２年１月１１日(火)～３月３１日(木)

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、各国や国内の郷土料理を通し、人や地球・社会にやさしいエシカルなメニューや取り組みを、ホテルでしか味わえない食体験と共にご提供するレストランフェアを開催いたします。

フレンチレストラン「フルーヴ」のメインディッシュには、お産を経たメス牛を再肥育することにより風味豊かに旨みも増した経産牛を使用します。コンソメにも経産牛を使用し、食材を余すところなく活用します。鉄板焼「季流」では、食の選択肢を増やす「ベターミート」という概念から、イノシシやシカなどのジビエを使用した一品をご用意します。日本料理「大阪 浮橋」・なにわ食彩「しずく」では、通常は廃棄してしまう食材を美味しく無駄なく召し上がっていただけるように工夫した郷土料理にアレンジいたします。

ホテルのお料理として美味しく召し上がっていただくことを前提に、食材のロスを減らすことやサステナブルに調達された食材を使用したメニューをご提供することが、皆さまの笑顔や幸せにつながればと考えています。

フレンチレストラン「フルーヴ」
経産牛のポシェ
ローズマリー風味のコンソメとオニオンコンフィ

なにわ食彩「しずく」
瓢箪御膳

© 2021 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

◆大阪の食文化”出汁”のエッセンスを加えたメインディッシュを味わうフランス料理

商 品 名：フルーヴランチ／フルーヴディナー
価　　格：お一人様　ランチ７，０００円／ディナー１３，０００円
販売店舗：１９階　フレンチレストラン「フルーヴ」

サステナブルポイント：経産牛

経産牛とは、お産を経た牛のことを指し、一般的にはミンチ肉として出荷され、価値が下がってしまうことが多いと言われていました。そこで再肥育です。約半年穀物中心の飼料を与えることで、風味が深く味も濃くなり、あっさりとした脂で旨味が増した牛肉として、新たな価値が生まれました。コンソメにも経産牛を使用し、食材を余すところなく活用します。
※経産牛は数に限りがあるため、通常の国産牛を使用する場合もございます。

◆国産のジビエ（野生鳥獣）料理と牛肉ステーキの鉄板焼コース

商 品 名：季（こよみ）ランチ／季（こよみ）ディナー
価　　格：お一人様　ランチ９，０００円／ディナー１８，０００円
販売店舗：１９階　鉄板焼「季流」

サステナブルポイント：国産のジビエ（野生鳥獣）

食の選択肢を増やすという「ベターミート」という新しい概念。
野生鳥獣による農作物の食害・農林業の支援、そして捕獲したイノシシ・シカの生命を無駄にしないといった目的として、「ジビエ」を使用したメニューを提案します。

◆石川県の郷土料理「さわらの昆布〆」と「治部煮」の本格会席

商 品 名：ランチ　紅梅（こうばい）／ディナー　賢木（さかき）
価　　格：お一人様　ランチ７，０００円／ディナー１３，８００円
販売店舗：１９階　日本料理「大阪 浮橋」

サステナブルポイント：食材の無駄を無くす

通常昆布〆した後の昆布は廃棄してしまいますが、さわらの昆布〆は２日間魚を挟んで寝かすことで柔らかくなり、さわらと共に美味しくお召し上がりいただけます。

◆大阪の郷土料理「半助豆腐」や牛すじ煮込みなど大阪をテーマにしたランチ御膳

商 品 名：瓢箪御膳（ランチ限定）
価　　格：お一人様　３，５００円
販売店舗：１９階　なにわ食彩「しずく」

サステナブルポイント：食材の無駄を無くす

ホテル内の鉄板焼「季流」で使用している牛肉のすじ肉を利用してつくる「牛すじ煮込み」。鉄板焼「季流」では商品として販売することが難しい部位でも、他の店舗で調理・販売することで、良質な食材を無駄なく美味しく召し上がっていただけます。

© 2021 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.

◆フランスブルゴーニュの郷土料理とワインのマリアージュを楽しむディナー

商 品 名：ブルゴーニュフェア　ワインセット（ディナー限定）
価　　格：お一人様　２，８００円～
販売店舗：１階　カフェ＆ダイニング「イグナイト」

サステナブルポイント：素材本来の味を最大限に

サステナブル・ウェルビーイング・エシカルな取組みを大切にするブーランジェリー「ブルディガラ」のパンを、お料理に合わせてご提供します。
また、環境に配慮しつつ、ブドウ本来の味わいを大切にするドメーヌ「ヴァンサン ジラルダン」が造るワインを採用し、サステナブルな取組みを行います。

◆トマトソースを活かしたイタリアの郷土料理を味わうランチブッフェ［ホテルヴィスキオ大阪］

商 品 名：ランチブッフェ
価　　格：平　日　お一人様　１，５００円
　　土日祝　お一人様　１，８５０円
販売店舗：イタリアンキッチン「ヴェルデ　カッサ」

サステナブルポイント：旨みたっぷりのベジブロス　（野菜出汁）

普段なら捨ててしまう野菜の皮やヘタ、芯などを水で煮込んでだし汁にします。野菜の旨味たっぷりのだし汁は、ラヴィオリのスープやリゾットなどの料理のベースとして使用します。

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。

Clean & Safety
JR-West Hotels

■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
担当者名　御影　早季　E-mail: s_mikage@hgo.co.jp
担当者名　藤川　春菜　E-mail: h_fujikawa@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　TEL：06-6344-1235（直通）

© 2021 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.