

2022年9月22日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテル開業39周年記念イヤー最後のレストランフェア
色づく秋に、個性がきらめくグルメを提供

カラー

「腕利きシェフたちのおいしい色」について

開催期間：2022年10月1日(土)～12月31日(土)

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 森本昌弘）では、秋の豊富な食材を用いて、シェフたちの個性（カラー）も表現した、ホテル開業39周年の最後を飾るレストランフェア「腕利きシェフたちのおいしい色（カラー）」を開催いたします。

新しいシェフ・料理長が就任した3店舗では、それぞれの個性やこだわりが光るメニューを提供いたします。フレンチレストラン「フルーヴ」シェフの岸本は、メインディッシュを「美しいロゼ色」に焼き上げる高い技術を誇り、日本料理「大阪 浮橋」料理長の山田は、日本料理ならではの「五味」「五色」を意識した季節感あふれる繊細な料理を手掛けます。カフェ&ダイニング「イグナイト」シェフの合木は、得意の鴨料理を気軽にお召し上がりいただけるようにビストロ風に仕上げました。

その他、「黒トリュフ」や「白子」「ブルーチーズ」など、名称に「色」が入った食材を使用した月替わりの鉄板焼コースに加え、秋を感じる梅花型のお弁当やイタリアンカラーを意識したランチバイキング、カラフルなカクテルなどもございます。

五感に響くお料理をお届けするために努力を惜しまない料理人たちの個性（カラー）を感じる逸品を、色づく始めた秋にぜひご堪能ください。



フレンチレストラン「フルーヴ」
「フルーヴディナー」メインディッシュ



日本料理「大阪 浮橋」
賢木（さかき）会席

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）

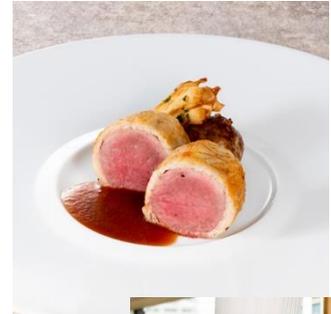
◆美しいロゼ色に仕上げたシェフこだわりのメインディッシュ

メインディッシュの「仔羊」の火入れにこだわり、美しいロゼ色に焼き上げます。その他、アジア大会優勝の実績を持つ「パテ・アン・クルート」など大胆かつ繊細なラインナップのフレンチコースです。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価格：フルーヴディナー 15,000円

※提供期間は、12月16日（金）まで



シェフ：岸本 一完（きしもと かずひろ）

2022年6月、フレンチレストラン「フルーヴ」のシェフに就任。

2016年「第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会」での優勝を誇る

◆日本料理の基本「五味」「五色」を守る料理長のおすすめ会席

季節を感じる食材を中心に、黒毛和牛の網焼きや握り寿司・自慢の出汁の旨みなど、様々な味わいを存分に味わえる会席料理です。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価格：賢木（さかき）会席 13,800円

※ランチ・ディナー共に提供



料理長：山田 泰器（やまだ やすき）

2022年8月、日本料理「大阪 浮橋」の料理長に就任。

おもてなしの心と感謝の気持ちを料理に込めて、一品ひと品を仕上げています。

◆新しいシェフの個性（カラー）が光る鴨料理

お仕事帰りや休日にお楽しみいただけるような、ビストロ風に仕上げた鴨料理3品をご用意いたします。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「イグナイト」

価格：

〔手前〕近江鴨のポワレ ソースボルドレーズ 3,800円

〔右奥〕鴨のコンフィと柿のパータブリック包み焼き 2,500円

〔左奥〕カヌレと鴨とフロマージュのオードブル 4,800円



シェフ：合木 一成（ごうき かずなり）

2022年4月、カフェ&ダイニング「イグナイト」のシェフに就任。

「美味しいが絶対」をモットーに、数々の店舗で修業を重ね、現在に至る。

◆名称に「色」が入った食材で、華麗に仕上げる月替わりの鉄板焼コース

フレンチスタイルの前菜や魚料理に、「黒トリュフ」や「白子」「ブルーチーズ」など、名称に「色」が入った食材を使用した月替わりの鉄板焼コースです。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価格：季（こよみ）ランチ 9,000円

季（こよみ）ディナー 19,500円

※提供期間は、12月21日（水）まで



◆華やかな彩りで季節の移ろいを感じる料理を楽しむ梅花型のお弁当

蟹や鮭などの季節の食材を、造り・煮物・焼物・蒸し物・揚物の日本料理の五法を用いて仕上げた、彩り豊かなお弁当です。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価格：花織箱（はなおりばこ） 4,800円

※ランチ・ディナー共に提供



◆月替わりのカラフルなフレッシュフルーツカクテル

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価格：フレッシュフルーツカクテル 各2,200円

[10月] ピオーネとアールグレイのマティーニ（左）

[11月] 無花果と杏仁のマイタイ（中央）

[12月] 洋梨とスターアニスのベリーニ（右）



◆緑・白・赤のイタリアンカラーのランチバイキング

オープンキッチンで仕上げるパスタや店内の窯で焼き上げるオリジナルメニュー「ピンサ」など、約40種類のランチバイキングです。

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」

価格：ランチバイキング（平日） 1,500円



シェフ：本保 正行（ほんぼ まさゆき）

2022年6月、イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」のシェフに就任。

常に探求心を忘れず、料理に向き合い、新メニューの考案を続けている。

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。



■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 / 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 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221（10:00～19:00）

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」TEL：06-7711-4321（直通）

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 06-6344-1235(代表) FAX: 06-6344-1130 <https://www.granvia-osaka.jp>

© 2022 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.