



2022年12月21日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

## ホテルグランヴィア大阪開業40周年&ホテルヴィスキオ大阪開業5周年 記念企画 第1弾のレストランフェアを開催！

### 「ローカルの美味しいもん便り - 第1弾 - かごしまの魅力」

販売期間：2023年1月10日（火）～3月31日（金）

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）は、2023年1月から一年間にわたり開催する、ホテルグランヴィア大阪の開業40周年とホテルヴィスキオ大阪の開業5周年の記念企画のスタートとしてレストランフェアを実施いたします。「ローカルの美味しいもん便り - 第1弾 - かごしまの魅力」と題して、食の宝庫と言われる鹿児島県産の牛肉・ジビエ・豚肉の他、マグロや赤エビなどの魚介類を厳選し、ホテルシェフの技でさらに美味しく仕上げたお料理をご用意いたします。

フレンチレストラン「フルーヴ」では、薩摩赤エビやマグロなど海の恵みを感じる前菜や、鹿児島県産の黒毛和牛を使用した赤ワイン煮込み、ハーブ酒で香りづけした鹿児島県産のパンタード（ホロホロ鳥）のフリカッセなど、フルーヴでしか味わえないアレンジで色鮮やかに仕上げてください。なにわ食彩「しずく」では、鹿児島を代表する「茶美豚」をほっこりと温まる小鍋をご用意するほか、季節の焼き魚や揚物・ひとくちサイズの散らし寿司をセットにし、旬の味わいを一度に堪能していただけるランチ御膳をご用意します。

また、SDGsの目標達成を意識した取り組みとして「ジビエ料理」を積極的に取り入れました。国産ジビエのパイ料理や、鹿とフォアグラの鉄板焼・猪と鹿のリエットなど、自然の恵みである野生鳥獣のお肉「ジビエ」を食べやすく、美味しく召し上がっていただけるメニューをご提案します。

鹿児島県産の旬の食材を使用した、各シェフのオリジナリティ溢れるお料理を、ぜひこの機会にお楽しみください。



フレンチレストラン「フルーヴ」  
国産ジビエのパテショー



なにわ食彩「しずく」  
瓢箪御膳



商品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。）

#### ◆鹿児島県産食材の魅力を引き出した本格フレンチ

鹿児島県産の魚介類で海の恵みを感じる前菜や、鹿児島県産黒毛和牛を使用した赤ワイン煮込み、ハーブ酒で香りづけした鹿児島県産のパンタード（ホロホロ鳥）のフリカッセなど、シェフの技と個性が詰まったコース料理をご提供します。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：フルーヴランチ 9,000円  
フルーヴディナー 16,000円



#### ◆華麗なパフォーマンスとともに鹿児島の魅力を堪能する月替わりの鉄板焼コース

鹿児島県のジビエ「鹿」ロース肉を使った温前菜と、旬を迎えるズワイ蟹・桜鯛などをメニューに加えた、月替わりのメニューをご用意いたします。また、鹿児島が誇るブランド牛「鹿児島黒牛」A4ランクのロース肉はディナー限定でお楽しみいただけます。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：季ランチ 10,000円  
季ディナー 20,000円



#### ◆旬の味わいを一度に楽しめるランチ御膳

鹿児島を代表する「茶美豚」を小鍋でご用意。季節の焼き魚や揚物・ひとくちサイズの散らし寿司がセットになったランチ御膳です。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価 格：瓢箪御膳（ランチ） 3,500円



#### ◆移ろう季節を感じる旬の食材を使用した、料理長自慢の会席

鹿児島県産のきめ細かく柔らかな黒毛和牛の網焼きや、北海道尾札部産真昆布を使用したこだわりの出汁の煮物、握り寿司などを堪能する本格和食会席です。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：賢木会席（ランチ・ディナー） 13,800円



#### 【美味しく食べて、SDGsに貢献「ジビエ料理」】

自然の恵みである野生鳥獣のお肉「ジビエ」を食べやすく、美味しくご提案します。



フレンチレストラン「フルーヴ」  
「国産ジビエのパテショー」  
※フルーヴディナーにて提供



鉄板焼「季流」  
「鹿児島県産鹿ロースとフォアグラ」  
※季ランチ・ディナーにて提供



カフェ&ダイニング「イグナイト」  
「猪と鹿のリエット 2種盛り」  
※ディナー限定 1,500円



### ◆ショッピングの合間やカフェタイムに。温かく煮込んだポトフと安納芋を味わうプリンアラモード

塩漬けたかごしま黒豚「六白」のバラ肉をたっぷりの野菜と煮込んだポトフと、鹿児島県産の安納芋をたっぷりと味わっていただけのプリンアラモードをご用意します。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「イグナイト」

価格：かごしま黒豚「六白」のポトフ  
 ランチ（パン付き） 2, 500円  
 ディナー単品 3, 800円  
 安納芋のプリンアラモード 2, 200円



※ディナー単品イメージ

### ◆季節の味わいを楽しむ期間限定カクテル

鹿児島県産のジンを使用したカクテルや、鹿児島県産いちご「さつまおとめ」のカクテルなどをお楽しみいただけます。

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価格：[1月] 知覧茶の村雨 2, 200円  
 [2~3月] 不知火のタンゴ 2, 200円  
 [1~3月] いちごのロベルタ 2, 200円  
 薩摩トニック 1, 600円



### ◆イタリアン×鹿児島食材のコラボレーションbuffet

きびなご・いわし・桜島どりなどの鹿児島県産食材や郷土料理をイタリアンにアレンジし、buffet形式でご提供します。

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buffet 平日 1, 700円  
 土日祝 2, 000円



JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の12・15番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループ



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

### 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。



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 藤川 春菜 E-mail: [h\\_fujikawa@hgo.co.jp](mailto:h_fujikawa@hgo.co.jp) / 御影 早季 E-mail: [s\\_mikage@hgo.co.jp](mailto:s_mikage@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（ホテル代表）  
 ホテルヴィスキオ大阪 TEL：06-7711-1111（ホテル代表）

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>