



2023年6月28日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ローカルの美味しいもん便り第二弾！レストランフェアを開催
兵庫の海と山の恵みを食べ尽くす
「兵庫五国の恵み バリュールランチ&ディナー」

フェア開催期間：2023年7月1日（土）～9月30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、第一弾「かごしまの魅力」に続く、ローカルの美味しいもん便り第二弾として、「兵庫五国の恵み バリュールランチ&ディナー」をテーマにしたレストランフェアを開催いたします。兵庫デスティネーションキャンペーン（※）を記念し、但馬・丹波・播磨・摂津・淡路の五国の海と山の恵みが豊富な食材を活かし、ホテルシェフの技でさらに魅力いっぱいのメニューとしてご提供いたします。

日本料理「大阪 浮橋」では、明石鯛のお造りと鯛めしが味わえる本格会席や日本を代表する酒どころである灘五郷の日本酒を料理とあわせて楽しめるペアリングセットをご用意いたします。フレンチレストラン「フルーヴ」では、海風を感じる淡路島の鰹のグリルをご提供いたします。鉄板焼「季流」では、明石蛸や丹波黒どりなど旬の食材を盛り込んだ前菜に加え、世界に誇るブランド牛『神戸牛』をお客様の目の前で最高のステーキに仕上げます。バー「サンドバンク」では兵庫県のクラフトジン『Terroir A(テロワール・エー)』を使用したジントニックもお楽しみいただけます。

また、ホテルヴィスキオ大阪のイタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」のランチブッフェでは、兵庫県産食材とイタリアンを融合した、「播州百日どりのフリット」や揖保乃糸をカップペリーニに見立てた「魚介とトマトの冷製パスタ」などのメニューをご提供します。夏休みやシルバーウィークにはご家族で楽しめるイベントやメニューもございますので、この機会に是非ご利用ください。



フレンチレストラン「フルーヴ」
淡路「欄座牛（くぬぎざぎゅう）」のデグネリゾン
～2種類の部位を一皿で堪能～（ディナー限定）



鉄板焼「季流」
兵庫県産 鯛の炙り ラヴィゴットソース



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。）

◆兵庫県産の旬の食材を活かした、料理長の技が光る本格会席

淡路産の「御陵糸（ごりょういと）」素麺を涼しげな氷鉢で盛り付け、兵庫県産の鰯の葛うちと明石鯛のお造りを添えました。低温調理で柔らかく仕上げた兵庫県産黒毛和牛のローストビーフや、明石鯛の釜炊き鯛めしなど、兵庫県の食材をお楽しみいただけます。また、お食事に合わせて利き酒師が厳選した灘五郷の日本酒もご用意しています。

販売店舗：１９階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：匠会席～兵庫食材～（ディナー） 20,000円
灘五郷の日本酒ペアリング 3,000円



◆瀬戸内海の風を感じるフレンチコース

ランチは瀬戸内の「鰯」を使用したグリルと、メイン料理は３種類からお選びいただけます。ディナーのメイン料理には、２種類の部位を一皿で味わう淡路「欄座牛（くぬぎざぎゅう）」のテグネリゾンをご用意します。

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
ムニュ エトワール ブリヨン ～閃光～（ディナー） 15,000円



◆瀬戸内の旬の食材を味わう前菜と、華麗なパフォーマンスで鉄板焼コースを
夏季に旬を迎える兵庫や瀬戸内の食材を使用したシェフ福山の季節限定の鉄板焼コース「季～こよみ～」と海外でも知名度の高い『神戸牛』も堪能できるステーキコースをオプションでご用意いたします。

販売店舗：１９階 鉄板焼「季流」

価 格：季（こよみ）ランチ 10,000円
季（こよみ）ディナー 20,000円

※神戸牛へのアップグレード ランチ：プラス7,000円 / ディナー：プラス4,000円



◆兵庫県産食材を使用した１日１５食限定のミニコース

期間限定、１日限定１５食のみのミニコースです。兵庫県産「黒毛和牛」の水晶焼きや明石浦の鯛を使用した「鯛茶漬け」、淡路島玉ねぎを使った「飛龍頭（ひりゅうず）含ませ煮」をご用意いたします。

販売店舗：１９階 なにわ食彩「しずく」

価 格：郷（さと）御膳 6,000円

※ご利用２日前までの要予約





◆ 兵庫県産のクラフトジンや季節の香りを味わう期間限定カクテル

兵庫の酒蔵「本田商店」が手がけるクラフトジン『Terroir A(テロワール・エー)』を使用したジントニックや、生産者の想いが詰まった食材の美味しさを引き出す華やかなオリジナルカクテルをお楽しみください。

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価 格：播州トニック 1,600円

季節のカクテル 各2,400円

<7・8月>

・ブルーベリー・モヒート

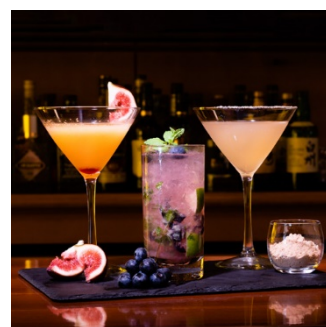
<8・9月>

・いちじくパラダイス

<7～9月>

・黒豆きな粉と焙じ茶のクォーター・デック

※入荷状況によりご提供内容が変更になる場合がございます。



◆ 兵庫県の食材、味を伝えるランチブッフェ

兵庫県産の播州百日どりや神戸ポークを使用したイタリアンランチブッフェ。夏休み期間中の7月29日～8月27日の土日祝日限定で、お子様向けのメニューが並ぶ「大人気キッズコーナー」が登場します。

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：兵庫五国の恵み イタリアンランチブッフェ

平 日 1,700円

土日祝 2,000円



※兵庫デスティネーションキャンペーン



兵庫デスティネーションキャンペーンは、2023年7月1日～9月30日の期間中、兵庫県内の自治体と観光事業者、JRグループ6社や旅行会社が一体となって行う大型観光キャンペーンです。

また、本キャンペーンのコンセプトである「兵庫テロワール旅」は、土地の魅力や文化・歴史・人の技術や思いといった背景ごと体感し、新しい価値観に出会う旅です。

JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、独自の衛生基準「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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_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 TEL：0570-06-1235 (ナビダイヤル)

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: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>