

2023年9月27日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテルヴィスキオ大阪開業5周年記念
旬の味覚とシーズンイベントでグランドフィナーレを飾る
「ランチブッフェ」について

販売期間：2023年10月1日（日）～12月31日（日）

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）が運営する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」では、ランチブッフェにて開業5周年記念のグランドフィナーレを実施いたします。

開業以来「大阪&イタリアン」をテーマに、大阪の食文化を取り入れたメニューを提供してきた「ヴェルデ カッサ」。店内の釜で焼き上げる、米粉や大豆粉を使用し、外はサクサク、中はふわふわの人気メニュー「ヴィスキオピンサ」は、大阪色を取り入れた「大阪イカ焼き風ピンサ」や、季節の食材を使用した「栗とサルシッチャ トマトソースピンサ」など、バラエティに富んだ内容を月替わりでご用意いたします。また、オープンキッチンで仕上げるパスタも大人気。ガーリックの香りと、酢橘のさわやかさも漂う「秋刀魚と秋茄子のペロンチーノ」や、香り豊かな茸を使用した「大黒舞茸とベーコンのクリームパスタ」もお楽しみください。その他にもイタリアンデザートも豊富にご用意します。また、シェフのChallengeメニューとして、「イタリアントマトラーメン」もご提供します。歯ごたえとコシのある、こだわりの半生ラーメンと、アサリの風味をほのかに感じるトマトスープと合わせて絶品のラーメンに仕上げました。大阪の出汁文化とイタリアンの融合をご体感ください。さらに、期間限定イベントとして、お化けやカボチャのモチーフが可愛いハロウィンメニューや、クリスマスシーズンには「牛ロースステーキ」や「クレープ」のパフォーマンスメニューも登場します。

開業5周年のグランドフィナーレにふさわしい賑やかな内容でランチブッフェを盛り上げます。





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いません。)

◆ランチbuffet

オープンキッチンで仕上げるパスタや、店内の釜で焼き上げる「ピンサ」も秋の装いに。「ミニ伊勢海老のグラタン」が付いたセットプランもおすすめ。

商 品：ランチbuffet～秋の味覚～

期 間：10月1日(日)～12月22日(金)

価 格：ランチbuffet 平 日 1,700円

土日祝 2,000円

価 格：ランチbuffet+ミニ伊勢海老のグラタン セットプラン

平 日 3,200円

土日祝 3,500円

海老の中でもうまみ成分や甘味成分が豊富に含まれる伊勢海老を、同じくうま味成分が豊富に含まれるマッシュルームを加え、グラタンに仕上げました。濃厚な海老ミソをたっぷり塗りこんだホタテ貝柱のブルスケッタと共にお召し上がりください。



◆期間限定イベント

1. 【ハロウィン】気まぐれでお化けが料理コーナーをジャック！

運が良ければハロウィンメニューに出会えるかも！？

期 間：10月29日(日)～10月31日(火)

詳 細：(1) お化けモッツアレラとトマトの「カプレーゼ」や、ハロウィン仕様の「イタリアンちらし寿司」、「お化けメレンゲとコウモリパイ」など、限定メニューをご提供します。

(2) ハロウィンバッジをつけているスタッフに、『トリック・オア・トリート』と声をかけると、お菓子のプレゼントがもらえます。



2. 【サンクスギビングデー】日頃のご愛顧に感謝し、1日限定のとおきメニューで、ご家族ご友人とのランチタイムを彩ります。

期 間：11月23日(祝・木)

内 容：スペシャルメニューとして、ローストチキンをご用意します。



3. 【クリスマスシーズン】目の前でおこなうパフォーマンス料理で、いつもよりちょっと贅沢なバイキングはいかがでしょう。

商 品：プレミアムランチbuffet

期 間：12月23日(土)～12月31日(日)

価 格：ランチbuffet 平 日 2,500円

土日祝 2,800円

内 容：パフォーマンス料理は「牛ロースのステーキ」、パフォーマンススイーツは「クレープ」をご用意。目の前で焼き上げたクレープ生地に、フルーツやアイスクリーム・ホイップなどお好きなものを組み合わせてオリジナルクレープ作りをお楽しみいただけます。



◆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周年記念レストランフェア
『シェフ達の、PRIDE & CHALLENGEメニューを食べましょう』

商 品：イタリアントマトラーメン

販売期間：10月1日（日）～12月22日（金） 期間中ランチbuffetにてご提供
しっかりとした歯ごたえとコシのある、長崎県五島製麺の半生ラーメンを使用します。トマトやオリーブオイル・ガーリックを、アサリの風味をほのかに感じるトマトスープと合わせ、絶品のラーメンに仕上げます。



シェフ：本保正行（ほんぼまさゆき）



「イタリアントマトラーメン」

◆食材ロス削減の為、お客様と共に出来ること。『サステイナブル割』のご案内

14：00以降のご入店で、ランチbuffetの金額より500円割引いたします。

対 象：「ランチbuffet～秋の味覚～」および「プレミアムランチbuffet」

※ご予約限定、大人のみとさせていただきます

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。今回の取り組みは、SDGs 目標の12番に貢献するものと考えています。



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 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記の QR コードよりご覧ください。



■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 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@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

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0012 大阪市北区芝田2丁目4番10号

TEL: 06-7711-1111(代表) FAX: 06-7711-5022

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