



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



40th  
GRANVIA  
PRIDE



5th  
VISCHIO  
CHALLENGE

ホテルグランヴィア大阪40周年・ホテルヴィスキオ大阪5周年  
周年記念グランドフィナーレのレストランフェア

開催期間：2023年10月1日（日）～12月31日（日）

## 「シェフ達の、PRIDE&CHALLENGE メニューを食べましょう」

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、「シェフ達の、PRIDE&CHALLENGE メニューを食べましょう」をテーマにしたレストランフェアを開催いたします。

2023年は、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周年を記念し、「Granvia Pride × Vischio Challenge -信頼をつなぎ、未来へ挑戦-」を周年イヤーのテーマに、開業記念の宿泊プランやイベント、プレゼントキャンペーンやレストランフェアを実施してまいりました。

今回は、周年記念のグランドフィナーレとして、周年テーマにある『PRIDE＝料理に対する情熱とこだわり』と、『CHALLENGE＝飽くなき探求心』を2ホテルが同時に掲げ、40年間で培われたクラフトマンシップ（職人魂）と無限の可能性に挑戦する思いを未来へつなぐ節目として、レストランフェアを開催いたします。

一例として、鉄板焼「季流」では、最上級部位シャトーブリアンと世界三大珍味を使用した新コースをご提供します。長年の経験による食材の目利きと、一流の焼き手達による技術で至福の一皿をお楽しみください。フレンチレストラン「フルーヴ」では、本場フランスで修業を積んだシェフがフレンチの技を駆使して、日本の高級食材「鰻」と「フォアグラ」を融合させた逸品をご提供いたします。

ホテルグランヴィア大阪40周年・ホテルヴィスキオ大阪5周年のグランドフィナーレに相応しい華のお料理として、新しい味覚体験と共に、シェフ達の魂をご体感ください。





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。）

◆鉄板焼「季流」 シェフ：福山 篤史（ふくやま あつし）

Pride：長年の経験による目利きと、生産者との繋がりから厳選した納得の行く確かな食材。

Challenge：素材の良さを引き立てる鉄板焼の醍醐味を追求し、一流の焼き手達により、至福の逸品に。

【シャトーブリアンステーキコース】

極上A5黒毛和牛 25,000円

神戸牛 28,000円

牛フィレ肉の中でも大変希少な部位のシャトーブリアン。非常に柔らかく、上品な味が特徴。キャビア・フォアグラ・トリュフといった贅沢な珍味を使用した料理もご用意します。



◆日本料理「大阪 浮橋」 料理長：山田 泰器（やまだ やすき）

Pride：「四季を味わう」日本料理の伝統を重んじる。

Challenge：日本酒のみならずワインにも合う、西洋のエッセンスを加えた逸品。

【伊勢海老のカダイフ包み 鰹の酒盗とクリームソース】

夕顔会席（ディナー）15,000円

伊勢海老をカダイフで包み揚げ、旬の鰹の塩辛と厳選された生クリームを合わせたソースなど、日本酒にもワインにも合う西洋のエッセンスを取り入れた一皿は、基本に忠実に。いつもと違う気分させてくれる「和」を味わうことができます。



◆フレンチレストラン「フルーヴ」 シェフ：岸本 一完（きしもと かずひろ）

Pride：本場フランスで修業を積んだシェフが奏でる、フレンチの技とテクニック。

Challenge：日本の高級食材「鰻」と世界三大珍味「フォアグラ」の融合。

【国産鰻とフォアグラ 山椒風味のエグルドゥース ～瞬間燻製～】

フルーヴランチ 9,000円

ムニエトワール ブリヨン ～閃光～（ディナー）

15,000円

昔から日本で愛されてきた「鰻」を蒲焼きにし、滑らかな舌ざわりの「フォアグラ」、茄子のムニエルと共に召し上がっていただく一皿。「山椒」の香を纏わせ、甘酸っぱいエグルドゥースに仕上げました。



◆カフェ&ダイニング「イグナイト」 シェフ：合木 一成（ごうき かずなり）

Pride：グリル料理に対する探究心。

Challenge：豪快な骨付き肉を最高の状態でご提供します。

【和牛のトマホークステーキ（ディナー限定）】15,000円

肉の最上部に付いた長い骨（フレンチボーン）が特徴的な、大ぶりで迫力のあるステーキ。じっくりと焼き上げることで、ジューシーで風味豊かな味わいに仕上げます。存在感と美味しさが食卓を彩り特別なパーティーにぴったりな一皿です。





## ◆ティーラウンジ パティシエ:市原 健太郎 (いちはら けんたろう)

Pride: 華やかで可愛らしくありながら、味には絶対の自信。

Challenge: 「ホエイタンパク」や「乳酸菌」がケーキのおいしさ+α。

## 【プレミアムケーキセット〜エリザベス〜】

[ロンネフェルト社製紅茶付き] 2, 100円

※ラウンジ「リバーヘッド」でも和紅茶付き1, 900円で販売いたします。

乳製品の加工で生じる「ホエイタンパク」や「乳酸菌」はミルクにコクを与えます。濃厚でクリーミーなムースに合わせるのには、酸味と甘みが絶妙な自家製の苺ピューレと苺の実が宝石のように輝くジュレ。絶対的バランスの取れた味わいにパティシエ市原の知識と技術を注ぎ込んだ2023年最高傑作です。



## ◆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」シェフ:本保 正行 (ほんぼ まさゆき)

Pride: 素材の良さを引き出す探求心。

Challenge: パスタではなく!?日本の代表食でアレンジ。

## 【イタリアントマトラーメン】

ランチbuffet〜秋の味覚〜 平日 1,700円

土日祝 2,000円

しっかり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・ガーリックなどを使用し、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。



※販売期間は店舗により異なる場合がございます。

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。

JR HOTEL MEMBERS



P WESTERポイント



## ■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](mailto:n_tanaka@hgo.co.jp) / 藤川 春菜 E-mail: [h\\_fujikawa@hgo.co.jp](mailto: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: 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>