

2024年3月26日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

自分好みのオリジナルパフェを作り放題♪ 食べ放題！ 春の食材を使用した彩り豊かなお料理が並ぶ 「春爛漫ランチbuffet」を開催

販売期間：2024年4月1日（月）～6月30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、春の食材でイタリアンカラーに彩られたお料理が楽しめる「春爛漫ランチbuffet」を2024年4月1日（月）～6月30日（日）の期間中、開催いたします。

「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いる「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たピザのような「ヴィスキオピンサ」や、オープンキッチンで仕上げるパスタなど、オープン当初からの人気メニューに春の食材を取り入れたお料理を月替わりでご用意します。「蛸烏賊と新じゃがいものガーリック風味ピンサ」や「桜エビとオニオン アンチョビクリームパスタ」など、オリジナリティあふれる期間限定メニューをお楽しみください。

また、今回はデザートも新メニューが登場します。好評のティラミスやパンプディングなどのケーキ・カクテルフルーツに加え、パンナコッタやフルーツ葛切り、アイスクリームの種類を増やしてバージョンアップいたしました。お好みのトッピングでオリジナルパフェを作れるコーナーも登場！ぜひご友人やご家族と“Myパフェ”を作ってお楽しみください。さらに、オープンキッチンではチョコレートとマシュマロをトッピングしたデザートピンサと、キウイフルーツとヨーグルトの季節のデザートピンサもご用意します。

その他、ゴールデンウィークや母の日・父の日などの期間限定イベントも開催しますので、ぜひ“毎月来ても飽きないランチbuffet”をお楽しみください。



「春爛漫ランチbuffet」イメージ

「春爛漫ランチbuffet」概要（価格は全て税金が含まれております。）

■店 舗：イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

■期 間：2024年4月1日（月）～6月30日（日）

■時 間：11：30～15：00（L.O. 13：30）※90分制

■価 格：

	平日	土日祝日	GW期間 (4/27～5/6)
大人（中学生以上）	2,000円	2,300円	2,800円
小学生（6～12歳）	1,200円	1,400円	1,600円
幼児（4～6歳）	600円	700円	800円

■予 約：TEL 06-7711-4321（直通）

公式HP <https://www.hotelvischio-osaka.jp/restaurant/vc/02/000100>

■メニュー（一例）

<店内の窯で焼き上げる、米粉と大豆粉を使った「ヴィスキオピンサ」>

- ①大豆ミートのスパイスカレーピンサ ②大阪イカ焼き風ピンサ
- ③マルゲリータピンサ ④照り焼きチキンピンサ
- ⑤月替わりメニュー
- [4月] 蛸烏賊と新じゃがいものガーリック風味
- [5月] 牛肉とタケノコのプルコギ風
- [6月] 生ハムとルッコラ



<ライブ感あふれるオープンキッチンで仕上げる出来立てパスタ>

- ①明太子クリームパスタ～ダシ醤油の香り～ ②ペペロンチーノDiきつね
- ③月替わりメニュー
- [4月] 桜エビとオニオン アンチョビクリームパスタ
- [5月] しらすとしめじの和風パスタ 梅しそ風味
- [6月] アマトリチャーナ



<シェフおすすめの月替わりメインディッシュ>

- [4月] 豚バラ肉と春キャベツの煮込み～スペッツァティーノ～
- [5月] 白身魚とアサリのヴァポーレ
- [6月] 鶏もも肉のポッコフリット



<イタリアンデリ>

季節野菜のピクルス／パスタサラダ／タラモ風サラダ など

<自分好みに作れるオリジナルパフェも登場！デザート各種>

トッピングを楽しむオリジナルパフェ／ティラミス／パンナコッタ／ゼリー／アイスクリーム／シュークリーム／フルーツ葛切り／デザートピンサ など



<ドリンクバー>

コーヒー／紅茶／カフェラテ／カプチーノ／エスプレッソ／ジンジャーエール／ウーロン茶／トニックウォーター など

※GW期間（4/27～5/6）は上記メニューに加え、キッズメニューコーナーや限定メニューをご用意した「プレミアムランチbuffet」を開催いたします。

■期間限定イベントの開催について

<入学おめでとうキャンペーン>

期間：4月8日(月)～11日(木)

今年度入学を迎えられるお子様に「入学おめでとう」プレート付きのお祝いケーキをプレゼントいたします。

<母の日&父の日>

期間：母の日 5月11日(土)・12日(日)

父の日 6月 8日(土)・ 9日(日)

「いつもありがとう」のプレート付きのケーキをお席までご用意します。

<開業6周年記念祭>

期間：6月6日(木)

イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」は今年で開業6周年を迎えます。みなさまのご愛顧に感謝し、特別メニューをご用意してお待ちしております。

詳細・ご利用方法は公式HPをご確認ください。<https://www.hotelvischio-osaka.jp/restaurant/vc/02/000100>

■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』の実施について

事前ご予約限定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：「春爛漫ランチbuffet」および「プレミアムランチbuffet」

※大人のみとさせていただきます。

※お食事時間は、閉店15：00までの60分制です。

※食材ロス削減への取り組みのため、14：30以降の料理補充はございません。

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

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。

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 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>

© 2024 HOTEL VISCHIO OSAKA All rights reserved.