



2025年3月27日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**2025年 大阪・関西万博開幕を祝うレストランフェア  
大阪、関西、日本から世界へ  
「GOURMAND EXPO～グルマン博覧会～」を開催  
開催期間：2025年4月1日(火)～6月30日(月)**

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 伊勢正文）では、大阪・関西万博の開幕を記念して、地元大阪や関西または日本の“食”をテーマにしたレストランフェア「GOURMAND EXPO～グルマン博覧会～」を2025年4月1日(火)から6月30日(月)の期間に開催いたします。

「天下の台所」と呼ばれる大阪の地に、日本国内・世界各国の文化や英知が集結する2025年。食の価値にこだわる当ホテルのシェフたちがお祝いのお料理をご提供します。また、そのお料理にあわせてお楽しみいただける、日本や関西の美味しいお酒をご用意しました。

日本料理「大阪 浮橋」では、三年間熟成した真昆布で丁寧に仕上げたこだわりの出汁をベースに、明石鯛や桑名の蛤、淡路島の鱧など旬の食材を味わえる会席料理をご用意します。鉄板焼「季流」では、世界でも人気の食材「和牛」「本鮪」を堪能できる鉄板焼コースと、唎酒師が厳選した大阪・関西の日本酒をご提供します。また、弊社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、大阪・関西近郊の食材やご当地グルメをイタリアンにアレンジした月替わりメニューをランチブッフェにてご提供します。「そばめし風ピンサ」や「京都ぽーくのとんてき風」など、ここでしか味わえない創作料理を食べ放題でお楽しみください。

さらに、本フェア期間中にご利用いただき、JR ホテルメンバーズに新規ご入会いただいた方を対象に、1,000円分のレストラン利用券をプレゼントする「キャッシュバックキャンペーン」も同時開催いたします。

◆レストランフェア詳細ページ：<https://www.granvia-osaka.jp/feature/000047>





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。）

◆いのちの源である「藻類」の昆布出汁を味わう会席料理

春から初夏にかけて旬を迎える明石鯛や桑名の蛤、淡路島の鱧など月替わりでご用意する料理長厳選の食材と、三年間熟成した真昆布で丁寧に仕上げた出汁をベースに、豊かな旨味と滋味深い味わいが奏でるお料理をご提供します。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：胡蝶（こちょう）会席 18,000円



◆日本から世界に届けたい「和牛・本鮪・日本酒」を楽しむ鉄板焼コース

日本が誇る自慢の食材が、鉄板焼とフレンチスタイルの融合で味わえる季コース。

絶妙な焼き加減で仕上げる「和牛」のステーキをメインディッシュに、「本鮪」はフレンチスタイルに仕上げた冷製オードブルでご提供します。唎酒師が厳選した大阪・関西の日本酒とともにご堪能ください。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：季（こよみ）ランチ 11,500円

季（こよみ）ディナー 22,000円

◇日本酒は、大阪「秋鹿」・京都「英勲」・兵庫「龍力」をご用意。

グラス 各3,000円 / 飲み比べセット 8,500円



◆日本の四季を感じるフレンチとアルザスワインのマリアージュ

フランス料理の古典的な技法に、シェフの自由な発想とフェアネスなエッセンスを加えたお料理に合わせて、今注目のフランスアルザス地方のワインをご用意します。牛フィレ肉とオマール海老を味わえる贅沢なコースをご堪能ください。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：ムニュ・メルシー ランチ 8,500円

ムニュ・エトワール ディナー 18,000円



◆大阪の出汁文化を味わい尽くす御膳料理

和食の基本となる五味五法を桐箱の二段重に詰め込んだ人気メニュー「野点」に、お祝いの季節にもぴったりな鯛を使用し、真昆布の出汁に大阪の大源味噌を使用した袱紗味噌出汁仕立ての小鍋をご一緒にご提供します。鯛の上品な旨味と味噌のコクが絶妙に調和し、出汁の旨味を余すことなくご堪能いただけます。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しづく」

価 格：二段重～野点（のだて）～ 5,500円





#### ◆関西発祥すき焼き風のお料理と日本ワインのマリアージュ

関西地方が発祥の地とされる「すき焼き」をイメージしたお料理と国産ワインとのマリアージュを楽しめるセットです。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」

価 格：和牛サーロインの炙り 龍のたまごを使ったすき焼き風  
&国産赤ワイン 4,800円



#### ◆日本の四季が紡ぐ“旬”のカクテル

桜花・桜葉・煎茶・玉露・山椒・柚子など、日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したジャパニーズクラフトジン「六」を使用したプレミアムジン&トニックや、旬のフルーツを使用したフレッシュフルーツカクテルをご堪能ください。

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価 格：プレミアムジン&トニック 1,850円  
フレッシュフルーツカクテル 各2,500円

<4月>ジンジン・キウイ <5月>小玉スイカのソルティードック

<6月>フローズンマンゴーサンライズ



#### ◆ [ゴールデンウィーク期間限定] Welcome NANIWAブッフェ

大阪らしい串カツや肉吸いのほか、贅沢にフォアグラを添えた「ブラックお好み焼き」、アレンジを楽しめるたこ焼きやうどんのコーナーなど、大人も子どもも楽しめるメニューをご用意します。

販売店舗：19階 スカイダイニング「アブ」

価 格：ランチ 大人 4,900円  
ディナー 大人 6,400円

開 催 日：ランチ 4月26日～4月29日、5月3日～5月6日

ディナー 4月26日～4月28日、5月3日～5月5日

開催時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00) ※2部制

ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)

※シニア・小学生・幼児の料金もごさいます。詳細は公式HPでご確認ください。



#### ◆【ホテルヴィスキオ大阪】大阪・関西の食×イタリアンランチブッフェ

大阪・関西近郊の食材やご当地グルメをイタリアンにアレンジした月替わりメニューをブッフェ形式でご提供します。

大阪の粉もの文化を伝えるピンサや、近江牛のミニすき焼き丼、和そばのペペロンチーノなど、シェフ自慢の創作料理をお楽しみください。

販売店舗：イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

価 格：平 日 大人 2,700円 / 小学生 1,600円 / 幼児 800円  
土日祝日 大人 3,000円 / 小学生 1,800円 / 幼児 900円



**【JR ホテルメンバーズ新規入会者限定】「キャッシュバックキャンペーン」**

キャンペーン期間中に、対象ホテルでのご宿泊またはレストランをご利用いただいた際に JR ホテルメンバーズに新規ご入会いただいた方を対象に、1,000 円分のレストラン利用券をプレゼントいたします。

◆キャンペーン期間：2025年4月1日(火)～6月30日(月)

◆レストラン利用券使用可能期間：2025年4月1日(火)～9月30日(火)

◆対象ホテル：ホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪

◆対象者：

キャンペーン期間中に、対象ホテルでのご宿泊またはレストランをご利用いただいた際に、JRホテルメンバーズに新規ご入会いただいた方\*

\*事前入会された方に関しては、アプリ会員証「保有ポイント」を確認させていただきます。

期間外での入会者は対象外とさせていただきます。

◆利用方法：

JRホテルメンバーズ優待 レストラン10%OFFとの併用可能！

利用可能期間中、対象レストランにて利用金額5,000円（割引後）ごとに、レストラン利用券1枚（1,000円分）をご利用いただけます。

**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、下記の二次元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>