



2025 年 9 月 24 日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

2ホテルの食体験をさらに深化 1日過ごせる宿泊者ラウンジ&必食の朝食を目指して アフター万博を見据え、「食」のサービスを強化 2025年10月1日(水)より開始

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：総支配人 阿部信治）は、万博の閉幕後も「食」を中心とした唯一無二の体験価値をさらに磨き上げ、国内外のお客様に選ばれ続けるホテルを目指します。

まずは、ホテルグランヴィア大阪の高品質客室階専用ラウンジにおける提供内容を見直し、時間帯別に最適化します。朝は軽やかに整えるライトミールを、午後はマフィンやケーキで穏やかなティータイムを、カクテルタイムにはシェフ特製のオードブルやキッシュとそれに合わせたペアリングドリンクでディナー前を華やかに彩ります。

また、訪日旅行の回復と個人旅行の伸長により、限られた時間でも満足度の高い食体験への期待が高まっています。国内でもライブキッチンや“ご褒美朝食”が支持を集め、多様な嗜好や食文化に対応できる柔軟な提供体制が求められている市場環境を踏まえ、「ホテルグランヴィア大阪」と「ホテルヴィスキオ大阪」では朝食ブッフェを一部リニューアルし、お客様満足度向上に繋がります。ホテルグランヴィア大阪では、スパークリングワインのフリーフローや黒毛和牛・鮑を使用したメニューを拡充し、ホテルならではの一品で一日の始まりを上質に演出。ホテルヴィスキオ大阪ではライブキッチンを活かし、目の前で仕上げるオムレツや店内窯のグリル野菜を提供するほか、大阪産さつまいも「夢シルク」など地元大阪の食材を取り入れます。パン、フルーツ、イタリアンデリやトッピングが豊富なお粥も揃え、多様なニーズに応えるラインナップです。

1. 宿泊者専用「グランヴィアラウンジ」のフードプレゼンテーションをリニューアル

【施設概要】

名称：グランヴィアラウンジ

場所：ホテルグランヴィア大阪 27階

提供開始日：2025年10月1日(水)

営業時間：7:00～21:00

対象者：27階「グランヴィアフロア」にご宿泊のお客さま

<リニューアルポイント>

- ・お客様からの声をもとに、朝の時間帯に軽食を提供
- ・カクテルタイムのフードメニュー拡充
- ・ソムリエ厳選のワインや、海外ゲストにも人気の日本酒・国産ウイスキーも料理とペアリングしてラインナップ
- ・大阪発の味（箕面ビール／ミックスジュース）で地域共生を体現



【モーニング 8:00～10:00】

パンやカップフルーツなどのライトミールで、ゆったりとした朝をお過ごしいただけます。



【ティータイム 15:00～16:30】

チェックイン後の優雅な午後時間は、マフィンやケーキでティータイムを。



【カクテルタイム 17:30～19:30】

シェフ特製のオードブルやキッシュなどに合わせて、厳選した充実のドリンクをご用意します。



2. ホテルグランヴィア大阪の朝食buffetは、非日常の朝食体験を演出。

ローストビーフや鮑と茸のソテーを、スパークリングワインとともに堪能する優雅な朝

10月1日(水)より新たに「黒毛和牛のすき煮 温度玉子添え」の提供をスタートします。

その他、以下のように2025年4月よりスパークリングワインなどのドリンクの種類を増やし、順次お料理メニューも変更してまいりました。

- ・スパークリングワインのフリーフローの他、ハーブティーや能勢ミネラルソーダ、アーモンド効果®などのノンアルコールドリンクも充実
- ・シェフが目の前で切り分ける「黒毛和牛の自家製ローストビーフ」も食べ放題でご用意
- ・大阪企業の名品を使用したメニューも継続提供しつつ、鮑と茸のソテーやすき煮など、豪華な食材を使用したメニューを追加

会場 ホテルグランヴィア大阪19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

時間 7:00～10:00 (L.O. 9:30)

料金 大人 4,700円 小人(4～12歳) 2,300円

〔ご宿泊者様優待価格〕 大人 4,100円 小人(4～12歳) 2,100円



3. ホテルヴィスキオ大阪の朝食buffetは、多様なニーズに寄り添うラインナップ。

ライブキッチンからの出来立てのお料理や、お好みのスタイルにアレンジできるメニュー

<リニューアルポイント>

- ・店内の窯で仕上げ、出来立てをご提供する「窯焼き野菜」「クロックムッシュ」「地鶏の窯焼き」
- ・ライブキッチンでオムレツを提供。「プレーン」の他、たこ焼きをイメージした「大阪オムレツ」、モロヘイヤとほうれん草を混ぜ込んだ緑色の「野菜オムレツ」の3種類も食べ放題でご用意
- ・「窯焼き野菜」には大阪産さつまいもの「夢シルク」や常時約5種の野菜が並ぶ(季節ごとに内容変更)
- ・イタリアンデリヤトッピング豊富なお粥、パンやフルーツなど、幅広いゲストのニーズに合わせた品揃え

会場 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」

時間 7:00～10:00 (L.O. 9:30)

料金 大人 3,500円 小人(4～12歳) 2,000円

〔ご宿泊者様優待価格〕 大人 3,000円 小人(4～12歳) 2,000円





4. 2館の今後の傾向について

■2025 年今後の予約状況

万博閉幕直後ということもあり、2025 年下半期の予約率は 2 館ともに前年同時期と比べて約 8 割の状況ですが、近年の予約（インバウンドを含む）の直近化の傾向が影響しているとも考えられます。

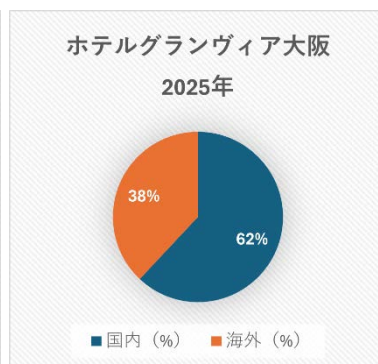
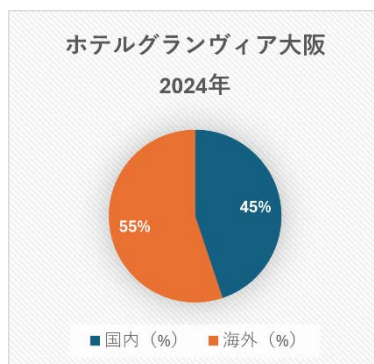
旅行観光産業を専門とする世界的調査機関 Yanolja Research が 7 月 2 日に発表した「2025 年の世界観光都市魅力度指数（Global Tourism City Attractiveness Index）」では、大阪が世界で最も魅力的な観光都市の第 1 位に選ばれました。今回のタイミングでのリニューアルは、万博閉幕後も魅力ある大阪への来訪は続くため実施に至りました。

■2025 年 4 月～8 月の平均インバウンド状況

弊社が運営するホテルグランヴィア大阪とホテルヴィスキオ大阪の 2 館は、同じ大阪駅近隣エリアに位置していますが、お客様の層に違いが顕著に現れています。

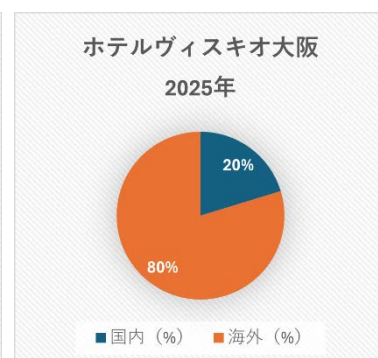
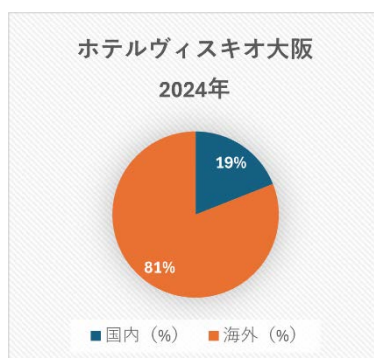
【国内客が約半数を占めるホテルグランヴィア大阪】

国内では“ご褒美朝食”などと言われるように、朝食がそのホテルに宿泊する理由の 1 つにもなることから、今回の朝食メニューの変更は「非日常」「優雅」をキーワードに、ホテルならではのお料理やドリンクのラインナップを増やし、「必ず食べたい朝食」を目指しています。



【インバウンドが 8 割を占めるホテルヴィスキオ大阪】

様々な嗜好の海外ゲストが多く、また連泊の利用も多いホテルヴィスキオ大阪は、ライブ感を楽しめる出来立てメニューの他、バラエティ豊かな品数を用意することで、好きな組み合わせのアレンジも楽しんでいただけるよう工夫しました。



今回のリニューアルにとどまらず、ご利用いただくお客様の声を大切に今後も改善に取り組み、万博閉幕後も引き続きより良い「食体験」を提供することで、大阪の中心に位置する 2 ホテルで「食の魅力」を伝えられるよう取り組みます。

■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

■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）