

2026年3月18日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

**魚介と肉のWメイン！大阪産の新緑野菜で春の彩りを添える  
「新緑香る魚介と肉の大阪×イタリアンブッフェ」開催  
母の日・父の日期间限定オプションもご用意  
販売期間：2026年4月1日(水)～6月30日(火)**

ホテルヴィスキオ大阪（大阪市北区芝田2-4-10：総支配人 小島由智）は、イタリアンキッチン「ヴェルデカッサ」にて、2026年4月1日(水)から6月30日(火)まで「新緑香る魚介と肉の大阪×イタリアンブッフェ」を開催いたします。魚介や肉の旨みを味わえる豊富なラインナップと大阪産の新緑野菜をお楽しみいただけます。

ブッフェの月替わりメインディッシュとして、4月は魚料理に「メカジキのグリル シチリア風」、肉料理に「大阪 やまつ辻田の山椒香る 豚バラ肉のポルケッタ」をご用意します。5月以降は、魚介の旨みを引き出したアクアパッツァやサーモンのムニエル、目の前で切り分ける豪快な肉料理には、地元・大阪の三晃ソースで味付けしたスパイシーなチキンや大源味噌香るローストポークをご提供します。

ライブキッチンで仕上げるパスタや、米粉・大豆粉を使用した「ヴィスキオペンサ」には、大阪・関西近郊の新緑野菜を使用した新メニューを取り揃えるほか、ブッフェ内のメニューを組み合わせでご自身のお好みで作るパフェやパンケーキなどのデザートもあわせてお楽しみください。

本ブッフェの開催期間中には母の日・父の日があり、日頃の感謝を伝える日にふさわしい特別な一品を、オプションメニューとしてご用意します。母の日は花束のプレゼントをモチーフにした「オマール海老と鮑 柑橘風味のバターソース お野菜のブーケを添えて」を、父の日は国産牛の旨みとボリュームで食べ応えのある「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みとフォアグラのロッシーニ風」をお楽しみいただけます。

春の訪れを感じる種類豊富な創作料理や期間限定のオプションメニューなど、何度来ても楽しめる本ブッフェでご家族やご友人との特別な時間をお過ごしください。



「新緑香る魚介と肉の大阪×イタリアンブッフェ」イメージ

## 「新緑香る魚介と肉の大阪×イタリアンブッフェ」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：2026年4月1日(水)～6月30日(火)

■時間：11:30～15:00 (L.O. 13:30) ※90分制

■価格：平 日 大人 2,700円／小学生 1,600円／4～6歳 800円

土日祝日 大人 3,000円／小学生 1,800円／4～6歳 900円

※4月29日(水・祝)～5月6日(水・振休)は価格が変更となります。

■予約：TEL 06-7711-4321 (直通)

公式HP <https://www.hotelvischio-osaka.jp/restaurant/vc/02/000125>

■シェフおすすめ！魚介や肉、新緑野菜を使用した月替わりメニュー（一例）

### <4月>

〈メイン〉メカジキのグリル シチリア風

〈ライブキッチン〉大阪 やまつ辻田の山椒香る 豚バラ肉のポルケッタ

〈ピンサ〉しらすと新玉ねぎのピンサ ガーリック風味

〈パスタ〉ホタルイカと大阪岸和田産クレソンのパスタ



### <5月>

〈メイン〉魚介のアクアパッツァ

〈ライブキッチン〉播州百日鶏のラケ スパイスを効かせた蜂蜜と大阪 三晃ソース

〈ピンサ〉魚介とアスパラガスのピンサ 明太子クリームソース

〈パスタ〉泉州水なすとタコのペペロンチーノ



### <6月>

〈メイン〉サーモンのムニエル 柑橘風味の豆類のフランセーズ モンペリエバターソース

〈ライブキッチン〉京都ぼーくのローストポーク 大阪 大源味噌香るバルサミコソース

〈ピンサ〉大阪産野菜のオルトラーナ

〈パスタ〉ペスカトーレ ビアンコ



### <デザート各種>

トッピングを楽しむオリジナルパフェ／焼きたてパンケーキ／デザートピンサ／シュークリーム／ロールケーキ／アイスクリームなど

### <オリジナルアレンジパフェ・パンケーキ>

ブッフェ内のイタリアンデリやデザートを組み合わせてお好みのアレンジをお試しください。甘いデザートとしてはもちろん、お食事としてもお楽しみいただけます。





### <母の日・父の日期間限定オプションメニュー>

日頃の感謝を伝える日に最適な、特別な一品を期間限定でご用意いたします。

#### ・母の日オプションメニュー

「オマール海老と鮑 柑橘風味のバターソース お野菜のブーケを添えて」

期間：2026年5月8日(金)～5月10日(日)

料金：1,500円

※3日前までの予約制。



#### ・父の日オプションメニュー

「国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込みとフォアグラのロッシェニ風」

期間：2026年6月19日(金)～6月21日(日)

料金：1,500円

※3日前までの予約制。



### ■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

WEB予約限定14:00以降のご入店で、ランチbuffetの金額より800円割引いたします。

※大人限定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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 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 景都 E-mail:k\_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

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルヴィスキオ大阪

〒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>

© 2026 HOTEL VISCHIO OSAKA All rights reserved.