

2026年6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

**暑さが厳しい夏でも食欲をそそる料理が勢揃い！**  
**「スタミナ肉料理と夏野菜のイタリアン満喫ビュッフェ」開催**  
**お盆期間限定でお子さまから大人まで楽しめる体験型メニューもご用意**  
**販売期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）**

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7月1日（水）から9月30日（水）まで豪快な肉料理と彩り鮮やかな夏野菜を楽しむ「スタミナ肉料理と夏野菜のイタリアン満喫ビュッフェ」を開催いたします。

厳しい暑さで食欲が落ちやすい夏に、食欲をそそる肉料理や夏野菜を取り入れたメニューを食べ放題でご用意いたします。月替わりメニューのメインディッシュには、スパイシーな香りが漂う「手羽元のBBQスタイル」や目の前で切り分けて提供する「豚バラ肉コンフィのディアブル風 エストラゴン香るオニオンソース」など、ボリューム満点の肉料理をお楽しみいただけます。シェフが目の前で仕上げるライブキッチンでは、「夏野菜とパンチェッタのオルトラーナ」や「夏野菜とチョリソーのペペロンチーノ」など、彩り豊かな夏野菜を用いたオリジナルメニューのピザのようなヴィスキオペンサやパスタをご堪能ください。

さらに、お盆期間の8月8日（土）から8月16日（日）には、「イタリアン手巻き寿司」や「ブリオッシュバーガー」などお子さまから大人まで楽しめる体験型メニューが登場します。お好みのトッピングを自由に組み合わせることで、オリジナルアレンジをお楽しみいただけます。

夏休みシーズンのご家族やご友人とのお集まりにぜひご利用ください。



「スタミナ肉料理と夏野菜のイタリアン満喫ビュッフェ」（イメージ）

詳細は以下の通りです。（表示料金には消費税が含まれております。）

### 「スタミナ肉料理と夏野菜のイタリアン満喫ビュッフェ」概要

■店舗：イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

■期間：2026年7月1日（水）～9月30日（水）

■時間：11:30～15:00（L.O. 13:30）※90分制

■料金：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

8月8日（土）～8月16日（日） 大人 3,800円／小学生 2,200円／4～6歳 1,200円

■予約：TEL 06-7711-4321（直通）

公式HP <https://www.hotelvischio-osaka.jp/restaurant/vc/02/000126>

■シェフおすすめ！スタミナ肉料理と夏野菜を用いた月替わりメニュー（一例）

#### 【7月】

【ライブキッチン】豚バラ肉コンフィのディアブル風 エストラゴン香るオニオンソース

【メイン】手羽元のBBQ スタイル

【ピンサ】夏野菜とパンチェッタのオルトラーナ

【パスタ】ラム肉とモッツアレラチーズの春雨麺 麻辣担風



#### 【8月】

【ライブキッチン】ローストビーフ 夏野菜のサルサ

【メイン】京のもち豚のスペアリブ ジンジャーマーマレードソース

【ピンサ】ポテトとコーンのキーマカレーピンサ

【パスタ】夏野菜とチョリソーのペペロンチーノ



#### 【9月】

【ライブキッチン】3種肉のシューファルシー

【メイン】京都ぽーくの原了郭黒七味パン粉のカツレツ 葱味噌と山椒のソース

【ピンサ】豚バラ肉ときのこのサムギョプサル風ピンサ

【パスタ】牛すじ肉のカレー南蛮風(和そば)



#### 【お盆期間限定メニュー】

お好みのトッピングを自由に組み合わせて楽しむ体験型メニュー

【イタリアン手巻き寿司】洋風テイストのアレンジができる魚介やチーズ、バジルソースなどのトッピングをご用意

【ブリオッシュバーガー】パティや野菜をお好みに組み合わせて作るミニサイズのバーガー

【生チョコパイ】チョコペンなどで自由にデコレーションが楽しめるスイーツ



その他、鶏のから揚げやフライドポテトなどキッズメニューもご用意いたします。

#### 【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／パンプディング／アイスクリーム など

**■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。今回ご案内の取り組みは、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

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT GOALS

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、下記の二次元コードよりご覧ください。

JR HOTEL  
MEMBERS



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