

2026 年 9 月 15 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

2026年のトレンド「豆皿」で、少しずつ色々楽しむ和食ランチ 1日20食限定「豆皿と釜炊御膳」が新登場！

彩り豊かな猪口九種と、ふっくら炊き上げた釜炊きご飯で楽しむ季節の味わい

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）のなにわ食彩「しずく」では、数種類の異なる味わいを少しずつ楽しめる「豆皿と釜炊御膳」を2026年10月1日（木）から12月31日（木）の期間に販売いたします。

食べログが選ぶ2026年のトレンドグルメにも選ばれた「豆皿定食」は、「少しずつ、たくさんの種類を食べたい」というニーズに応えるスタイルとして注目されています。本商品は、見た目にも華やかな小さな器に和食ならではの繊細な味わいを少しずつ盛り込んだランチ御膳です。「菊花なます」や「柿と利休麩の胡麻酢和え」など、秋らしい彩りを感じられる猪口九種に加え、本日の鮮魚、合わせ味噌仕立ての汁物、大阪産キヌヒカリ米を使用した加薬ご飯など、いろいろな味を少しずつ楽しめる内容に仕上げました。

日本料理ならではの繊細な技と季節を感じるメニューを、ご友人や仲間とのランチに気軽に楽しめるのが魅力です。



■1日20食限定「豆皿と釜炊御膳」概要

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」 TEL：06-6347-1423

公式サイト <https://jrwest-hotels.jp/granvia-osaka/restaurant/menu/228/>

販売料金：3,900円（表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。）

販売期間：2026年10月1日（木）～12月31日（木）

提供時間：【平日】11:30～15:00（L.O.14:00）【土・日・祝日】11:00～15:30（L.O.14:30）

※ご利用日の2日前までにご予約をお願いします。 ※ご注文は2名様以上にて承ります。



メニュー内容（一例）

【猪口九種】

青菜の浸し／菊花なます／豆乳胡麻豆腐／黄身酒盗和え／国産牛の葡萄酒煮／烏賊の明太和え／柿と利休麩の胡麻酢和え／百合根の梅肉和え／南蛮漬け 紫蘇の実おくら

【小鉢】 本日の鮮魚

【汁物】 合わせ味噌仕立て

【食事】 大阪産キヌヒカリ米・加菜ご飯

※釜炊きご飯は2名様で1合釜をご用意いたします。

【香の物】 二種盛り



※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。

■なにわ食彩「しずく」について



「気軽に楽しめる和食」をテーマに、お昼は季節の食材を味わう御膳料理を、夜はミニ会席やひつまぶしのセット、一品料理をご提供しております。お料理に合わせて、日本酒のソムリエ「利き酒師」が選んだ日本酒・焼酎や、ソムリエ厳選の和食に合うワインも豊富に取り揃えます。

梅田にちなんで「梅の花」をモチーフにした明るい店内は、人数に合わせて間仕切りを調整でき、最大48名様まで対応可能なため、女子会や同窓会、ビジネスでのご利用にも最適です。

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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 景都 E-mail: k_tanaka@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 なにわ食彩「しずく」 TEL：06-6347-1423（直通）

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

〒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://jrwest-hotels.jp/granvia-osaka/>