

2026年9月16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

秋から冬へ、食の魅力を一皿に。
季節の恵みを多彩なスタイルで楽しめるレストランフェア
開催期間：2026年10月1日（木）～12月31日（木）

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、2026年10月1日（木）から12月31日（木）の期間、「秋から冬へ、食の魅力を一皿に」をテーマにレストランフェアを開催します。

秋から冬へと移ろう季節は、食材の表情も豊かに変化する時期です。本フェアでは、各レストランの料理人やパティシエそしてバーテンダーが、それぞれの技術と感性を生かし、季節の恵みを一皿、一杯に込めました。食事からスイーツ、ドリンクまでホテルならではの味わいをお楽しみいただけます。

フレンチレストラン「フルーヴ」では、芳醇に香るセップ茸をはじめ、タスマニアサーモン、オマール海老、黒毛和牛などを取り入れた華やかなディナーコースを展開し、鉄板焼「季流」では、目の前で焼き上げる食材を立ち上る香りとともに味わう鉄板焼コースをご提供します。また、日本料理「大阪 浮橋」では、風味豊かな土瓶蒸しや京都七谷鴨の山椒焼き、ふっくらと仕立てた蓮根饅頭などを盛り込んだ会席料理をご用意します。バー「サンドバンク」では季節の果実が香る月替わりカクテル、カフェ&ダイニング「イグナイト」では、みずみずしいシャインマスカットを贅沢に使ったパフェをご提供します。

会食や記念日、ご家族での食事、仕事帰りの一杯など、さまざまなシーンにご利用ください。

※公式サイト：<https://jrwest-hotels.jp/granvia-osaka/event/66/>



詳細は以下の通りです。（表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。）

◆秋から冬へ移ろう豊かな実りを味わう本格フレンチ

ディナーコースには芳醇なセップ茸の香りをはじめ、タスマニアサーモンやフォアグラ、濃厚な旨みのオマール海老、そして極上の黒毛和牛など、秋冬ならではの厳選食材がテーブルを彩ります。味覚から季節の移ろいを感じる、華やかなフルコースをお楽しみください。

店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

料金：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

※販売期間はランチが10月1日～12月17日、ディナーは12月22日までです。



◆月替わりの前菜と目の前で焼き上げる海の幸や和牛を堪能する鉄板焼

深まる季節の滋味を、鉄板焼の醍醐味とともにご堪能ください。五感を心地よく刺激する音や立ち上る香ばしい香りで、臨場感あふれる特別な食体験をご提供します。

店舗：19階 鉄板焼「季流」

料金：季(こよみ)ランチ 12,200円

季(こよみ)ディナー 23,200円

※販売期間は10月1日～12月17日までです。



◆日本の美しい四季の移ろいを、繊細な和の技法で仕立てる会席料理

風味豊かな土瓶蒸し、香り高い京都七谷鴨の山椒焼きや鰻の白焼きを添えた温かな蓮根饅頭など、季節の厳選食材が並びます。一皿ごとに秋冬の訪れと和の意匠を感じる、贅沢な味わいをお楽しみください。

店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

料金：源氏 13,000円

※11・12月は料理内容を変更いたします。



◆瑞々しい果実をカクテルで味わうフレッシュフルーツカクテル

季節の果実を使用した特製カクテルを月替わりでご提供します。落ち着いたバー空間でゆったりと味わう、大人のひとときをお過ごしください。

店舗：19階 バー「サンドバンク」

料金：[10月]ピオーネ・ダイキリ 3,100円

[11月]ザクロのコスモポリタン 2,900円

[12月]ボワール・ディヴェール 3,200円



◆宝石のように輝くシャインマスカットを堪能する華やかなパフェ

シャインマスカットのみずみずしさと上品な甘みが広がるパフェ。見た目にも華やかに、秋の実りをお楽しみいただけます。

店舗：1階 カフェ&ダイニング「イグナイト」

料金：IGNITE 季節のフルーツパフェ～シャインマスカット～ 4,000円

提供時間：15：00～22：00

※販売期間は10月1日～12月18日までです。



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

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 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221 (10:00-19:00)