

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

新料理長就任！ライブキッチンに新しいシグネチャーメニューが登場
「素材が満ちる実りのランチビュッフェ」開催
11月限定で、コンクール優勝メニューもご用意
販売期間：2026年10月1日（木）～12月22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10月1日（木）から12月22日（火）の期間「素材が満ちる実りのランチビュッフェ」を開催します。

この度、イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」の新たな料理長に八橋 徹^{やつほしとおる}が就任しました。新料理長の就任を機に、シグネチャーメニュー「パルメジャーノチーズとサルサポモドーロ」が登場します。「イタリアチーズの王様」と呼ばれる伝統的なパルメジャーノチーズに、茹でたてのパスタをお客さまの目の前で絡めてご提供します。熟成チーズの芳醇な香りと深いコクに、爽やかな酸味のトマトソースを合わせてお楽しみください。

さらに、一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部主催「第43回料理コンクール」において優勝を果たした、杉山紫音^{すぎやましおん}の受賞メニュー「若鶏のガランティース・ソースシュブレード」を11月限定でご用意します。椎茸を一枚一枚丁寧に貼り合わせた生地で、鶏むね肉とフォアグラのムースを包み込みました。フォアグラの濃厚なコクに、きのこの豊かな香りとナッツの香ばしさが広がる、秋の味覚を堪能できる一品です。

そのほか、季節の食材を用いたイタリアンデリや、目の前で切り分ける肉料理、店内の窯で仕上げる米粉や大豆粉を用いたヴィスキオピンサなどを食べ放題でお楽しみいただけます。



「素材が満ちる実りのランチビュッフェ」（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。）

「素材が満ちる実りのランチビュッフェ」概要

■店舗：イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

■期間：2026年10月1日（木）～12月22日（火）

■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

■予約：TEL 06-7711-4321（直通）

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

■新たな料理長就任！シグネチャーメニューが新登場

「パルメジャーノチーズとサルサポモドーロ」

茹でたてのパスタを、「イタリアチーズの王様」と呼ばれる伝統的なチーズの中で丁寧に絡め、目の前でソースをかけて仕上げます。熟成したチーズの芳醇な香りと深いコクに、爽やかな酸味のトマトソースを合わせてお楽しみください。



八橋 徹 料理長について

2008年ホテルグランヴィア京都入社後、カフェレストラン「ル・タン」で勤務。

「バル&カフェ Rico」やホテルヴィスキオ京都でのシェフを経て、2026年6月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」料理長就任。



■11月限定！コンクール優勝メニューをご用意

2026年5月23日（土）に開催された、一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部主催「第43回料理コンクール」において、杉山紫音が「若鶏のガランティース・ソースシュブレード」で優勝いたしました。

「若鶏のガランティース・ソースシュブレード」

椎茸を一枚一枚丁寧に貼り合わせた生地と鶏むね肉で、鶏むね肉とフォアグラのムースを包み込みました。きのこの豊かな香りやナッツの香ばしさ、フォアグラの濃厚なコクを引き出した、フランスの伝統的な料理です。美しく仕上げた表面や断面にもご注目ください。



杉山 紫音 について

2018年入社後、スカイダイニング「アブ」、鉄板焼「季流」、宴会調理を経てイタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」で勤務。2024年に一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部主催「第41回料理コンクール」において準優勝。2026年同コンクールに再挑戦し、優勝を果たす。



一般社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 大阪府本部主催

「第43回料理コンクール」

フランス料理やイタリア料理、スペイン料理に携わる 45 歳までの西洋料理人を対象とするコンクールです。レシピによる 1 次審査を経て、決勝では調理技術や作業工程、完成した料理の味・盛り付けなどが審査されました。

■ライブキッチンでご提供する月替わりメニュー（一例）

【10月】 ローストポーク 原了郭黒七味風味／鶏肉とキノコのピンサ ポルチーニソース

【11月】 若鶏のガランティース・ソースシュプレーム／イカ墨のピンサ

【12月】 ローストビーフ ドフィノワーズ添え／紅ズワイガニと九条葱のピンサ



■食材ロス削減の為、お客さまと共に出来ること。「サスティナブル割」の実施について

WEB予約限定14:00以降のご入店で、ランチビュッフェの金額より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、お客さま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



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。



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