NEWS RELEASE

ホテルグランヴィア大阪

２０２２年2月２８日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

「ステーキ」「鍋」「寿司」の３種類で牛肉を堪能する日本料理会席

大阪産（おおさかもん）食材の

「なにわ黒牛会席」の販売について

期間：２０２２年３月１日（火）～5月３１日（火）

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田３－１－１：代表取締役社長　宮崎好弘）では、地元大阪の食材 大阪産（もん）の「なにわ黒牛」を堪能いただける日本料理会席を販売いたします。提供する日本料理「大阪 浮橋」では、２０１９年のリニューアルオープンから地元大阪の食材「大阪産（おおさかもん）」食材も使用し、「ここでしか味わえない日本料理」をテーマに、三年間熟成真昆布のこだわり出汁で仕上げる本格会席を提供しています。完全個室のテーブル席・お座敷を備え、お顔合わせや企業の食事会などのご利用も多く、長引くコロナ禍においては、他のお客様との接点も少なく、安心して利用できると、ご好評をいただいております。

その日本料理「大阪 浮橋」で、この度「なにわ黒牛」にクローズアップした特別会席を期間限定で販売いたします。１つのコースで同じ食材を使用しないことが多い日本料理では珍しい試みで、３種の調理方法で肉の旨味を堪能いただきます。

肉本来の旨味を味わっていただく「ステーキ」、毎朝丁寧にとる当店自慢の出汁と合わせた「鍋」、じっくりと低温で調理した「ローストビーフ」のにぎり寿司を提供する他、3月は旬の鮎魚女（あいなめ）の椀物やお造り盛合せなど日本料理ならではのメニューも取り揃えております。

希少かつ、大阪を代表する「なにわ黒牛」を堪能できる特別会席を「大阪 浮橋」の新たな大阪産（おおさかもん）メニューとして多くの皆様に楽しんでいただきたいと願っております。

大阪産食材の「なにわ黒牛」会席

© 2022 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.

商品詳細は以下の通りです。（金額は全て税金・サービス料込み）

１．商 品 名：なにわ黒牛会席　※前日１４時までの要予約
２．販売店舗：ホテルグランヴィア大阪１９階　日本料理「大阪 浮橋」
３．販売価格：２０，０００円
４．提供時間：１７：００～２１：００（ラストオーダー２０：００）
※政府・地方自治体の要請により、営業時間を変更する場合がございます。
５．メニュー内容（３月の献立例）
【前菜】季節の肴
【椀物】よもぎ豆腐と鮎魚女葛打ち　蝶人参　花弁百合根　青味　柚子
【造り】三種盛り　あしらい一式
【焼物】「なにわ黒牛」ステーキ　添え野菜　山葵　ポン酢にて
【鍋物】「なにわ黒牛」鍋
【食事】寿司盛合せ（「なにわ黒牛」ローストビーフ寿司、他４種）留椀
【木の実】季節の木の実

６．なにわ黒牛について
Ｇ２０大阪サミットの首脳夕食会でも提供された大阪産の「なにわ黒牛」。
大阪産純粋黒毛和牛の雌であること、大阪府内で肥育されていること、
枝肉成績が３等級以上あることが定義づけられています。
大阪府阪南市で、こだわりの飼料とストレスを与えないようにゆっくりと長期肥育され、月の出荷数は約５頭とごくわずか。肉質が柔らかく、脂があっさりとした味わいで、自然な霜降り肉です。
※株式会社 Special Food J　公式ホームページから引用（http://www.naniwa-kuroushi.com/）

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１１番・１７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 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、
妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。

■このリリースに関するお問い合わせ先
株式会社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　御影　早季　E-mail: s_mikage@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
ホテルグランヴィア大阪　日本料理「大阪 浮橋」　TEL：06-6347-1447（直通）

© 2022 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.