

2023年3月16日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

テーマは「That's 大阪」
天下の台所「大阪」の味や食文化を感じるメニューを多数ラインナップ
**大阪発祥企業の名品とホテルシェフの技で
朝食ブッフェをリニューアル**

2023年4月1日（土）より提供開始

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 森本昌弘）では、2023年4月1日より、朝食ブッフェをリニューアルいたします。

今回のリニューアルでは、地元「大阪」の食文化やご当地メニューをテーマに、大阪発祥企業である上野砂糖株式会社の「焚黒糖(たきこくとう)」、江崎グリコ株式会社の「アーモンド効果®(アーモンドミルク)」、株式会社大源味噌の「赤味噌」を使用し、大阪の味を存分に楽しんでいただけるホテルシェフ特製のオリジナルメニューをご提供いたします。

低温でじっくりと焼き上げ「大源味噌」でコクを加えた「ローストポーク」は、シェフが目の前で切り分け、ホテル特製のポン酢ソースでご用意します。また、「上野焚黒糖」を使用して甘めの出汁で仕上げる「大阪名物きつねうどん」や、「上野焚黒糖」と「大源味噌」を使用して煮込んだ国産牛すじ入りの「大阪どて焼き風カレー」など、大阪らしい料理をお楽しみいただけます。「上野焚黒糖」と「グリコ アーモンド効果®(アーモンドミルク)」を使用した、濃厚な味わいの「黒糖アーモンドミルクプリン」など、デザートにもこだわりました。

その他、お肉や魚を使用しない「ベジタリアンフレンドリー」メニューとして、モロヘイヤとほうれん草を混ぜ込んだ緑色のオムレツ「VERT（ヴェール）」や、野菜の端材と昆布で作ったベジブロスな野菜のコンソメスープなど、「食の多様性」を意識したメニューも新たに取り入れました。

これまでのホテルならではの朝食メニューに加え、大阪ならではのメニューを新たにご用意することにより、皆さまの1日のスタートが魅力的な時間となるよう応援いたします。



朝食ブッフェ 料理イメージ

朝食ブッフェの詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

1. 販売価格：大人（13歳以上） 3,400円 / 子ども（4～12歳） 1,800円
2. 店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」
3. 営業時間：7：00～9：30（L.O.9：30）

◆料理内容について◆

①大阪企業の名品の味を伝えるオリジナルメニュー

[おすすめの一品]



・ローストポーク ホテルグランヴィア大阪特製「ポン酢」ソース

豚肉を低温でじっくり焼き上げ、大阪の「大源味噌」を塗しコクをプラス。ホテル特製のポン酢ソースを添えてご用意します。

・大阪きつねうどん

「上野焚黒糖」を使用した、少し甘めの出汁で召し上がっていただくグランヴィアスタイルの「大阪名物きつねうどん」です。

・国産牛の大阪どて焼き風カレー

「上野焚黒糖」と「大源味噌」を使用して煮込んだ国産牛の牛すじと、ホテル総料理長佐々田がセレクトした10種類のスパイスをブレンドして仕上げる、大阪どて焼き風カレーです。

[スイーツ]



・黒糖アーモンドミルクプリン

「上野焚黒糖」と「グリコ アーモンド効果®（アーモンドミルク）」を使用し、黒糖の甘味とコクにアーモンドの香りがマッチした濃厚なプリン。

・洋風豆腐アーモンドミルクのババロア～バルサミコ醤油で～

「グリコ アーモンド効果®（アーモンドミルク）」を使用し、アーモンドの香ばしさをを感じるババロアにバルサミコ風味の醤油で洋風豆腐に仕上げました。

・黒糖を使ったフレンチトースト

「上野焚黒糖」で甘味とコクをプラスした、ホテルメイドのバゲットで作るフレンチトーストです。

[大阪発祥！地元企業の名品]

・ 焚黒糖（たきこくとう）【上野砂糖株式会社】

大正2年（1913年）に大阪で創業した「上野砂糖株式会社」。
 沖縄黒糖を主とした黒糖と徳之島産の国産さとうきび原料糖（粗糖）を、創業以来100余年に渡り培った独自の製法とブレンドで焚き上げています。完全に精製された上白糖などに比べ、カルシウムやカリウムなどの各種ミネラルを豊富に含み、優しい甘味とコクが特長です。
 “50年以上愛され続ける名品”として「大阪産（もん）名品」にも認定された商品です。
 ※焚黒糖は加工黒糖の中でも沖縄黒糖を多く含む特徴を持つ上野砂糖の登録商標です。

・ アーモンド効果®（アーモンドミルク）【江崎グリコ株式会社】

大阪と言えば「グリコ」というほど有名な、大阪発祥の企業「江崎グリコ株式会社」。
 ナッツの中でも栄養価が高く美容や健康にうれしいと言われていたアーモンドをより手軽に、おいしく摂取できるように作られたのが、アーモンドミルクです。牛乳・豆乳に続く第三のミルクと言われる植物性ミルクの1種で、コクがありながらすっきりとした味わいが特長です。

・ 赤味噌【株式会社大源味噌】

2023年に創業200年を迎えた「株式会社大源味噌（だいげんみそ）」は、江戸時代 文政6年（1823年）に大阪日本橋で創業。創業当時の変わらぬ味を守り続けると共に、さらに美味しさを追求した味噌を造られています。
 味噌は、発酵食品の有用性や栄養価の高さなどから世界での評価も高く、日本が誇るスーパーフードです。伝統を守り続ける大源味噌のまろやかな旨味とコクが、料理の味を美味しく引き上げます。

②「ベジタリアンフレンドリー」メニュー

お肉や魚を使用しない、野菜が主役のベジタリアンにも優しいメニューです。



- ・ オムレツ「VERT（ヴェール）」※卵使用
- ・ お野菜のコンソメ〜ブイヨンドレギューム「SUSTAINABLE」〜
- ・ サラダ・温野菜・野菜スティックを数種類のヴィネガーとオイルで

③シェフの技を目の前で楽しむパフォーマンスメニュー



- ・ ローストポーク ホテルグランヴィア大阪特製「ポン酢」ソース
- ・ オムレツ3種（プレーンオムレツ・大阪オムレツ〜大阪名物「たこ焼き」スタイル〜・オムレツ「VERT」）
- ・ 焼きたてワッフル
- ・ 黒糖を使ったフレンチトースト

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・12・17 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 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 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 TEL：0570-06-1235（ナビダイヤル）