



ホテルグランヴィア大阪

## News Release

〒530-0001  
大阪市北区梅田3丁目1番1号  
TEL:06-6344-1235(代表)  
FAX:06-6347-1418  
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成28年10月12日

ホテルシェフのこだわりと技が詰まった一皿を堪能

### 「シェフの技とスペシャリテフェア」開催

【期間】平成28年11月1日(火)～12月31日(土)

【場所】ホテルグランヴィア大阪1階、19階 レストラン

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：河合信夫）は、平成28年11月1日（火）から12月31日（土）の期間、1階・19階のレストランにおいて、各レストランシェフの得意料理やコンクール受賞作品などの“スペシャリテ（特別）”メニューをご用意する「シェフの技とスペシャリテフェア」を実施いたします。

各レストランの詳細は以下の通りです。（★が該当メニュー）

#### 【フレンチレストラン「フルーヴ」(19階)】

フルーヴランチ 6,000円、フルーヴディナー 13,000円

- ・食前のお楽しみ ・炙り鯖のマリネ ビーツ、オリーブ、ヨーグルト
- ★・～秋～ 茸のフォレスティエール
- ・ヤガラ レモンのクルート マリニエールソース
- ★・ラッケノワール ～地鶏とフォアグラの詰め物 黒漆仕立て～  
（ボキューズ・ドール国際料理コンクール2007年日本予選大会  
第3位受賞作品） ・デザート2品 ・食後のお飲み物

※ディナーは一部内容が変わります



#### ★スペシャリテの一品：

世界的なコンクールなど様々な受賞歴をもつシェフ柏木健一のスペシャリテから、今秋「ラッケノワール」と「茸のフォレスティエール」をご用意。

「ラッケノワール」は、世界で最も権威のあるコンクール「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の2007年日本予選大会で第3位を受賞した一品。フォアグラや地鶏の胸肉などを蒸し焼きにし、赤ワインをベースにしたソースで包んでいます。

日本らしさを意識し、ラッケ＝漆、ノワール＝黒、を表現。クリーム系ソースと合わせた、深みのある味わいです。



茸のフォレスティエール

「茸のフォレスティエール」は、“森”をイメージし、焼く、煮るなど様々な調理法でアレンジした10数種の茸やフルーツをプレートにちりばめた、目でも楽しめる美しい一品。この一皿のファンも多い、柏木のスペシャリテです。パセリやエシャロット、黒にんにくなどのソースも水玉模様のように彩り、召し上がる場所ごとに味わいが変わる趣向も施しています。

## 【鉄板焼「季流」(19階)】

季(こよみ) ランチ8,800円、ディナー17,500円

- ・先付 ご挨拶の一皿
- ・冷前菜 **タスマニアサーモンのマリネ トリュフと蕪の鱗仕立て**
- ・温前菜 大和黑鶏のプランチャと蟹のリゾット 西京味噌風味
- ・スープ 季節のスープ
- ・魚料理 鯖とフカヒレのココット レモングラスと生姜の香り
- ・肉料理 国内産牛フィレステーキ又は 国内産牛ロースステーキ
- ・季節野菜のサラダ ・御飯 ・赤出汁 ・香の物
- ・デザート盛合せ ・食後のお飲み物

※ディナーは一部内容が変わります



タスマニアサーモンのマリネ トリュフと蕪の鱗仕立て

### ★スペシャルティの一品:「タスマニアサーモンのマリネ トリュフと蕪の鱗仕立て」

ボキューズ・ドール国際料理コンクール国内予選「ひらまつ杯 Coupe Hiramatsu 2013」にて準優勝を果たしたメニューをアレンジ。フランス料理の古典的な素材を組み合わせ、黒のトリュフと白い蕪を美しく仕上げました。

## 【日本料理「浮橋」(19階)】

浮橋膳(昼食限定) 6,000円

- ・先付 季節の豆腐 ・椀物 きのか真丈
- ・造り 三種盛り ・八寸 季節の口取り
- ・焼物 **銀鱈柚香焼** ★・合肴 鶏つまれと大根 土瓶にて
- ・食事 貝柱御飯 ・デザート盛合せ ・食後のお飲み物



銀鱈柚香焼

★

華会席(夕食限定) 12,000円

- ・先付 昆布締肴煎り唐墨塗し ★・焼物 **真名鯉味噌漬け**
- ・椀物 合鴨沢煮椀 ・合肴 牛ロースと蕪の吉野煮
- ・造り 三種盛り ・温物 季節の天婦羅
- ・八寸 季節の口取り ・食事 貝柱御飯



### ★スペシャルティの一品:「銀鱈柚香焼」「真名鯉味噌漬け」

「銀鱈柚香焼」…醤油ベースのタレを、銀鱈の表面にかけながら焼き上げた一品。タレの中には柚子も使っており、油ののった鱈をさっぱりと召し上がっていただけます。

「真名鯉味噌漬け」…こくが出るよう、粗味噌と白味噌の2種類の味噌を漬け込んだ真名鯉。さらに、オリブオイルも一緒に漬け込むことで、照りを出しふっくらと仕上げています。

## 【中国料理「北京」(19階)】

優雅コース(昼食限定) 7,128円

- ・彩り冷菜銘々飾盛り ・ふかひれの姿煮 茶碗蒸し仕立て ・小龍包
- ・車海老の黄金焼き 網春巻添え
- ・国産牛フィレ肉と茸のソテー 黒胡椒ソース
- ・**鶏、豚、鴨の特製白湯スープの煮込み麺 パリパリ大和肉鶏添え**
- ・桃饅頭と杏仁豆腐



### ★スペシャルティの一品:「鶏、豚、鴨の特製白湯スープの煮込み麺 パリパリ大和肉鶏添え」

一般的には鶏のみ、豚のみを使用する白湯スープ。中国料理「北京」では「鶏」「豚」「鴨」の3種を使用し、濃厚なのにあっさりとした後味がポイントです。

【なにわ食彩「しずく」(19階)】

宝石箱(昼食限定) 2,500円

- ・壺の箱 ★土瓶蒸し(松茸、蟹団子、銀杏、百合根、三つ葉、酢橘)  
法蓮草胡麻和え ナマコボン酢 ポテトサラダ わらび餅
- ・貳の箱 造り 焼魚 海老天婦羅 鶏玄米揚げ 練昆布巻き
- ・じゃこ御飯



★スペシャルティの一品:「土瓶蒸し」

こだわりの出汁で上品な風味の土瓶蒸し。仕上げに2〜3滴の「日本酒」を少し振り入れます。この数滴がうまみと香りを引き立て、土瓶蒸しをより一層味わい深いものにしています。

【スカイダイニング「アブ」(19階)】

ランチバイキング 平日大人2,480円、土・日・祝日大人 2,980円

- ・牛肉のステーキ トリュフの香るソース
- ・お野菜のババロア ・彩り野菜のテリーヌ ・生ハムマリネサラダ
- ・豚肉とレーズンのパテ ・彩り豊かなサラダバー ・デザート  
など全約40品目



★スペシャルティの一品:「牛肉のステーキ トリュフの香るソース」

お客様の目の前で仕上げるライブメニューとして、牛肉のステーキをご用意。贅沢なトリュフソースやオリジナルのトリュフ塩でお召し上がりいただけます。

【カフェレストラン「リップル」(1階)】

大人のハンバーグプレート 2,100円

- ・フォアグラのせハンバーグ 和風根菜あん 柚子風味
- ・カニ爪フライ ・ビーフステーキピラフ ・トルティージャ
- ・かぼちゃスープ ・チーズポテトサラダ



★スペシャルティの一品:「フォアグラのせハンバーグ 和風根菜あん 柚子風味」

ジューシーなハンバーグに和風テイストを取り入れた柚子風味の根菜あんかけソースと、世界三大珍味の一つ、フォアグラのソテーを添えて。フォアグラを少しあっさりとお召し上がりいただける、大人向けのスペシャルハンバーグです。

- このリリースに関するお問い合わせ先  
(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/高田佳江  
TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-6347-1418  
E-mail: k\_takata@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: 06-6344-1235 (代)