



ホテルグランヴィア大阪

〒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/>

News Release

報道関係各位

平成28年8月24日
㈱ホテルグランヴィア大阪

スカイダイニング「アブ」ランチバイキング 秋の新メニューについて

【販売価格】大人(平日)2,480円／(土日祝)2,980円

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9月1日（木）～10月31日（月）まで、19階スカイダイニング「アブ」ランチバイキングにおいて、秋の新メニューをご用意いたします。



スカイダイニング「アブ」ランチバイキング

(左)牛肉のステーキ (右)いろいろ魚介の海の幸 アクアパッツァ風

秋の新メニューでは、ホテルシェフが目の前で仕上げる人気のライブコーナーに、「ホテルオリジナルのトリュフ塩で食べる、牛肉のステーキ」が登場します。

他にも、健康志向の高まりで「肉食」から「魚食」が見直される中、魚介をオリーブオイルや白ワインなどと煮込んだ「アクアパッツァ」が注目されており、本メニューがこの時期初めてご用意するほか、茸と鶏肉のクリームシチューや牛肉と根菜のデミグラスなど、涼しくなってくる季節に合わせた煮込み料理などもお楽しみいただけます。

詳細は以下の通りです。

1. 期間：平成28年9月1日（木）～10月31日（月）
2. 場所：19階スカイダイニング「アブ」
3. 時間：11：30～15：00（ラストオーダー）※利用時間は90分
4. 料金：（平日）2,480円（土日祝）2,980円 ※小学生、幼児料金もございます
※ウーロン茶、ジンジャーエールなど8種のドリンクバー付き・消費税込

5. 内容：

【ライブメニュー】「トリュフ塩など3種のソースで食べる、牛肉のステーキ」

【秋の新メニュー】・牛肉とたっぷり根菜のデミグラス煮込み

- ・いろいろ魚介の海の幸 アクアパッツァ風
- ・鶏肉といろいろ茸の具たくさんクリームシチュー
- ・茸のテリーヌ ・イカとムール貝のバターガーリック風味
- ・豆アジのエスカベッシュ ・カツオと茄子のサラダカルパッチョ
- ・ハーブの香るチキンソテー 等

【サラダバー】 オリジナルのディップソースやドレッシング、ハムやコーンなどのトッピングを合わせてお好みのサラダを作っていただけます

【デザート】

- ・ケーキ ・アイスクリーム
- ・店内で焼き上げるクレープ（トッピングもお好みで）
- ・チョコレートファウンテン ・クッキー 等

■このリリースに関するお問い合わせ先

㈱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

■一般の方からのお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 スカイダイニング「アブ」 TEL：06-6347-1439