



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

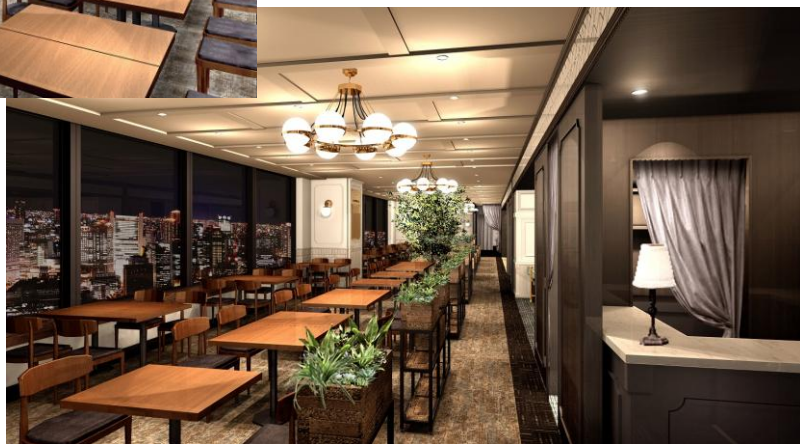
平成28年2月16日

「パブレストラン」から「スカイダイニング」に装いを一新。
女性が楽しめるメニューを充実させた上質空間へ

スカイダイニング「アブ」 リニューアルオープン

【オープン日時】平成28年3月5日(土) 11:00

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、このたび19階パブレストラン「アブ」の改装を行い、女性向けのメニューやドリンクの充実を図り、より食事をお楽しみいただけるスカイダイニング「アブ」として、平成28年3月5日（土）にリニューアルオープンいたします。



ホテルグランヴィア大阪 19階スカイダイニング「アブ」
店内イメージ ランチ(左)・ディナー(右)

当ホテル19階「アブ」は、これまで昼はランチバイキング、夜はアルコールとお酒に合う食事をお楽しみいただけるパブレストランとして営業して参りましたが、ヘルシー志向の高まりや3～4名など少人数での利用客増加、外食市場を牽引する女性消費の加速といった動向に対応するため、このたび、平成16年以来となる大規模なリニューアルを実施することといたしました。

リニューアル後、ランチ帯ではバイキングを継続し、野菜を使った料理やお客様の目の前で仕上げるライブメニュー、デザートなどの充実により、昨今関西圏のホテルで改装が相次いでいるランチバイキングの競争力強化を図ります。

また、ディナー帯はイタリアやフランス、スペインの欧風創作料理（コンチネンタル）を中心に、低価格の単品料理やシェアしながら楽しめる大皿料理など、少人数からグループまでご利用いただけるダイニングバルとしてメニューを一新します。また、従来の顧客層である40～60代の男性に加え、新たに女性やカップル層の獲得強化を図るため、写真映えするような彩りのよいオードブルやボリューム感のあるメイン料理、デザートプレートなどのメニューのほか、スムージーやビアカクテルといった弱アルコールのドリンクも展開いたします。

店内は、黒の木目調のインテリアに植物をアクセントとして用いることで、女性を意識した「居心地のよい空間」を演出するほか、パテーションなどを活用してディナー帯の少人数利用に対応いたします。また、入口を増設することで店内を4分割できるレイアウトとし、6～120名様までのパーティーや二次会利用にも対応して参ります。

スカイダイニング「アブ」リニューアル概要は以下の通りです。

- | | |
|----------|---|
| 1. オープン | 平成28年3月5日（土） 午前11時～ |
| 2. 営業面積 | 239.2㎡（改装前と同じ） |
| 3. 席数 | 140席（店内レイアウト変更により、改装前より12席増） |
| 4. 営業時間 | ランチ：11：00～15：30（ラストオーダー 15：00）
ディナー：日～木 17：30～23：00（ラストオーダー 22：30）
金・土・休前日 17：30～23：30（ラストオーダー 23：00） |
| 5. 電話 | 06-6347-1439（直通） |
| 6. 価格帯 | ランチ：（バイキング）平日2,480円／土日祝2,980円
ディナー：（単品）560～5,600円
（コース料理）3,500円、5,000円、7,000円
（プラン）5,000円、7,000円、10,000円
（ドリンク）600～1,800円 |
| 7. 改装費用 | 69百万円 |
| 8. 設計・施工 | （株）船場 |
| 9. 店舗概要 | （料金は全て税金・サービス料込） |

<ランチバイキング> おすすめポイント

- | |
|---|
| <p>その① ➡ 目の前で仕上げるライブメニュー 3月はダブルメインの豪華2品が登場！</p> <p>その② ➡ 野菜たっぷりのサラダバー。ディップやトッピング、ドレッシング充実。
ポークハムや蒸し野菜などをミックスして、オリジナルサラダも</p> <p>その③ ➡ テリーヌやフォンデュを使った煮込みなど、ホテルならではの本格メニュー</p> <p>その④ ➡ クッキーやクレープなど、デザートコーナーも充実</p> |
|---|

☞ その① **目の前で仕上げるライブメニュー 3月は豪華2品が登場！**

目の前でシェフが仕上げる「ライブメニュー」がより充実した内容に。3月はオープン記念として「トリュフ塩で食べる、ローストビーフ」と「魚介の鉄板焼き」の豪華なメイン料理・2品をご用意します。



☞ その② **野菜たっぷりのサラダバー。ディップやトッピング、ドレッシング充実。**



約15種の野菜が色鮮やかに並ぶサラダコーナー。生野菜にぴったりの約10種のディップやドレッシング、トッピングのほか、ポークハムやマリネ、コールスロー、蒸し野菜などもご用意。

野菜やディップ、トッピングの組み合わせで、自由にオリジナルサラダを楽しんでいただけます。

☞ その③ **テリーヌやフォンドヴォーを使った煮込みなど、ホテルならではの本格メニュー**

美しく仕上げたテリーヌやカクテル前菜、フォンドヴォーを使った牛肉の煮込みなど、フランスやイタリア料理を中心とした、ホテルならではの本格メニューをご用意します。



☞ その他

- ・「牛スジの入ったカレー」など、**定番メニューにもホテルのこだわりをプラス**
- ・土日祝限定の「お肉のゼリー寄せ（ジャンボンペルシ）」は、お肉のうまみがぎゅっと詰まった、**必食の一品。** ⇒
- ・「鶏モモ肉のソテー 爽やかなレモンソース」など**トレンドのレモンを使ったメニューもラインナップ**



☞ その④ **クッキーやクレープなど、デザートコーナーも充実**



デザートコーナーは、新たにクッキーやビスケットがラインナップ。ケーキも約6種類と、より充実した内容に。

アイスやソース、フルーツなどのトッピングで、チョコレートファウンテンやクレープを自分好みにアレンジしながらお召し上がりいただけます。

<ディナー> おすすめポイント

- その① ☞ 「450gの牛ロース&フォアグラ」 ボリューム抜群のオープン記念メニュー登場！
- その② ☞ 肉や魚介を絵画のように盛り付け。女性向け「パレットメニュー」新登場
- その③ ☞ 「野菜」「チーズ」…注目素材を使ったトレンドメニュー。たっぷり登場
- その④ ☞ 野菜スムージーやビアカクテルなど、弱アルコールも充実。約120種類のラインナップに
- その⑤ ☞ 6～最大約120名まで貸し切りできるレイアウト。プランも充実

☞その① 「450gの牛ロース&フォアグラ」 がっつり系のオープン記念メニュー登場！



リニューアルオープン記念メニューとして、
「牛ロース肉のステーキ 450g」(5,600 円)を
価格はそのまま、フォアグラを追加し発売します。

そのほか、
「スパゲッティ ペスカトーレ」1,300 円⇒910 円
「ピッツァ(茸のボスカイオーラ)」1,200 円⇒882 円など、
お得なメニューをご用意します。
※4月30日(土)まで

☞その② 肉や魚介を絵画のように盛り付けた前菜。女性向け「パレットメニュー」新登場



肉や魚介をアートのように盛り付けたパレットメニューが新登場。
2～3名でシェアしていただけるオードブルプレートです。

(手前)マリニエール～お魚屋さんのパレットオードブル 1,700 円
(奥)シャルキュトリー～お肉屋さんのパレットオードブル 1,900 円

☞その③ 「野菜」「チーズ」…今注目の素材を使ったトレンドメニュー。たっぷり登場



お野菜のチーズフォンデュ(2名用) 1,680円
カマンベールチーズのアヒージョ 980円
ブルーチーズのパン格拉タン 860円
茸のボスカイオーラ(茸とチーズのピッツァ) 1,260円



魚介とアボカドのブルスケッタ 980 円
彩り野菜のピクルス 600 円
野菜のカルパッチョ 魚介のマリネ添え 900 円

☞その④ 野菜スムージーなど、**弱アルコールも充実**。ドリンク約120種類のラインナップに



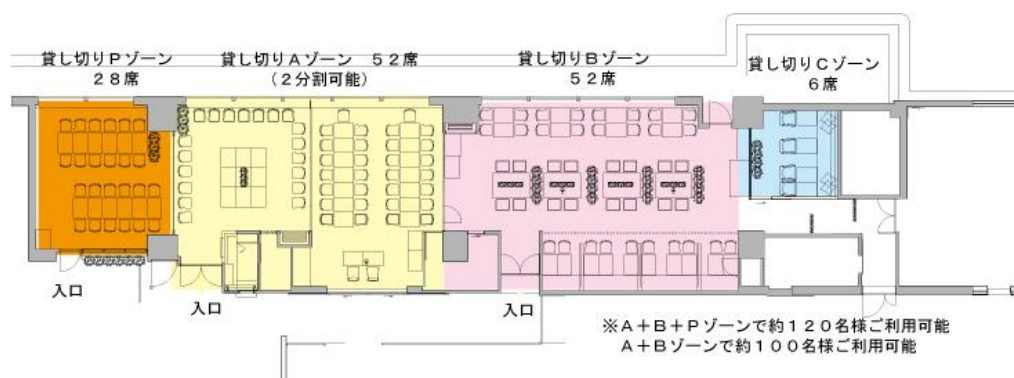
緑黄色野菜やいちごのスムージー
やマンゴービールなど、女性向け
ドリンクが充実。

ビアカクテル 850円～
スムージー 950円～

☞その他 オープン記念 ウイスキーボトルキープキャンペーン 3月31日まで
ジャックダニエル(通常8,800円)を、3,700円で販売



☞その⑤ **6名様から最大約120名様まで貸し切り可能な**レイアウト。パーティープランも充実



6名様から最大約120名様まで利用可能な店内レイアウトとし、二次会やパーティーなど様々な利用シーンにお応えします。また、フリードリンク付きのパーティープランは5,000円、7,000円、10,000円の3種ご用意します。

※尚、メディアの方々を対象としたスカイダイニング「アブ」リニューアルオープン内覧会を、
3月4日(金) 13:00～開催させていただきます。別途ご案内申し上げます。

■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 (直通)