

【ホテル広報おすすめ】9月のピックアップメニュー

ホテルグランヴィア大阪では、9月1日～10月31日までの2ヶ月間、和洋中レストランにて「秋のごちそう 松茸・牛肉・秋魚フェア」や「いちじく×マロンスイーツフェア」を実施します。各フェアでも、魅力的な新メニューが登場しますが、こうした新商品以外にも、広報がぜひお知らせしたい“裏おすすめメニュー”が。このニュースレターでは、そんな商品をご紹介します。



⇒まるかご（19階「すし萬」 3,600円）

“フォトジェニック”が世の中を席巻する今日この頃。

創業360年を誇る老舗寿司店も、こうしたフォトジェニックメニューを販売する時代に。この「まるかご」は、その名の通り、「まる」がテーマのランチメニュー。6種の手毬ずし、巻き寿司、ミニウニ丼、と全て「まる」いお寿司が、まるい籠に、まるく並びます。手毬ずしは、それぞれのネタに合わせ、塩や生姜醤油などをトッピングしているという、老舗ならではのこだわりも垣間見える、かわいいランチです。

⇒松茸と鮭のチャーハン

（19階中国料理「北京」 優雅コース 7,000円より）

中国料理店が、秋の特別コースとして登場する「優雅コース」には、中華では珍しい松茸を使ったメニューが登場。何に松茸を使ったかといいますと、なんと「チャーハン」。鮭と合わせた、なんとも豪華なチャーハンです。



⇒ローストビーフと野菜のチーズフォンデュ（スペインバル「ローザ・ローハ」 ルクア10階 1,200円）

毎シーズン、ディナーで提供するバルメニューが人気の同店。

今秋は、女性に人気のチーズフォンデュを「ローストビーフ」で味わうという珍しい一品が登場。他にも、「鰻」とマッシュルームのアヒージョなど、オリジナリティ高いメニューをご用意します。

⇒プリンセスプレート（スペインバル「ローザ・ローハ」 1,980円）

“プリンセス”をイメージした、女性限定のランチセット。人気のタパスとミニスープ、サラダ・パンに加え、オリジナルカクテルなどから選べるドリンクをセットにしました。シンデレラをイメージしたガラスの靴や白雪姫をイメージしたリンドの器など、これも“フォトジェニック”なランチ限定メニューです。



■ このニュースレター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