



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29年6月28日

和洋メインダイニング2店の味わいを。メニュー内容・仕器を一新 業界最大規模100種類の朝食をご用意 「朝食全面リニューアル」について

【新朝食営業開始】平成29年7月1日(土)～

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、このたび朝食のリニューアルを実施し、7月1日（土）より100種類のメニューをお楽しみいただける和洋バイキングの提供を開始いたします。



ホテルグランヴィア大阪
新朝食メニュー(上)／19階朝食会場(下)

「朝食」は近年、宿泊先を選ぶ際重要視する点として注目度が高まっており、アンケート調査などでは「価格」「立地」といった利便性に関わる項目に続き「朝食の質・量」が3位に入るといった結果も出ています。

また、こうした状況から、従来の卵料理やサラダを中心としたスタンダードな朝食だけでなく、地元食材や郷土料理、無農薬野菜やスーパーフードを使ったメニュー、こだわりのパンやバターなど、より独自性やクオリティを高めた内容へシフトするホテルも出ているほか、それに伴い、朝食のみを利用する外来の方が増加したというデータもみられるなど、利用者・ホテル側双方で朝食に対する捉え方が大きく変化しています。

当ホテルでは、お客様のニーズやこうした動向などを受け、これまで洋食を中心としたバイキングを提供するフレンチレストラン「フルーヴ」と、ご飯や焼き魚などの和定食をご用意する日本料理「浮橋」の2店で営業してきた朝食を1店舗に統合し、より充実した内容へと一新することといたしました。

7月1日（土）から提供する新たな朝食は、『ホテルメインダイニング「フルーヴ」・「浮橋」両方の味を楽しめる朝食』をコンセプトに、従来の75種類から、ホテル業界でも最大規模となる「100種類の洋食・和食メニュー」をご用意するバイキングとなります。また、これに伴い、料理台などの仕器もリニューアルし、お客様の利便性向上や導線の改善も図って参ります。

メニューにおいては新たに、フレンチシェフが手がける「フレンチデリコーナー」を新設。「鴨とキノコ レンズ豆のバルサミコソース」など、手間ひまをかけた彩り豊かな洋惣菜をご用意します。また、ハムや塩昆布など10種の和洋具材をご用意した「オーダーオムレツ」では、ホテルシェフがお好みの材料や焼き加減でオムレツを仕上げます。その他、和食コーナーでは、胡麻醬油で漬けこんだ「鯛と特製だしのお茶漬け」や五目御飯、蜆時雨煮や露海苔など、お客様のニーズに合わせご飯類やそれに合わせた“ご飯のお供”の充実を図りました。

また、料理と共に今回のリニューアルではスイーツの強化を行い、独特の食感や味わいを楽しめる特製「ザ・フレンチトースト」や天日乾燥した藻塩を使った「自家製 塩プリン」といった朝食専用のスイーツをお楽しみいただけます。

メニュー構成においては、前菜・スープ、メイン料理、デザート、コーヒーが揃うよう配慮し、バイキングにもかかわらず、フルコースのメニューが味わえるような朝食ともなっています。

さらに、サービス向上の一環として、「テイクアウトコーヒーコーナー」を新設し、出発をお急ぎになるお客様のニーズにもお応えいたします。



新朝食のメニュー概要は以下の通りです。

- ① フレンチレストラン「フルーヴ」が手がける、
彩り豊かな「フレンチデリ（洋風惣菜）」
「海老とアボカド タマゴの香味ソース」「ツナとフ



ジッリのプロヴァンス風」など肉や魚介、野菜や茸など様々な食材を使った8種の洋総菜をご用意。さらに、世界的な見本市で4回連続金賞など本場ドイツでも認められた松阪ハム（三重県）とコラボレーションした、モモ肉を使った上質で芳醇な味わいの「ホテルグランヴィアオリジナルハム」もお楽しみいただけます。



② 日本料理「浮橋」の味わいを楽しめる「和食コーナー」

日本料理「浮橋」のだしを使った味噌汁のほか、だし巻き玉子や塩鮭、炙り明太子、茄子含め煮などの焼き物・惣菜・煮物などをご用意。他にも、胡麻醤油で漬けこんだ鯛とまろやかな緑茶入り特製だしの「鯛茶漬け」や五目御飯の他、焼き海苔や蜆時雨煮、露海苔といった様々な“ご飯のお供”など、お客様のニーズに合わせご飯類を充実させています。



③ ホテルシェフが焼き上げる「オーダーオムレツ」

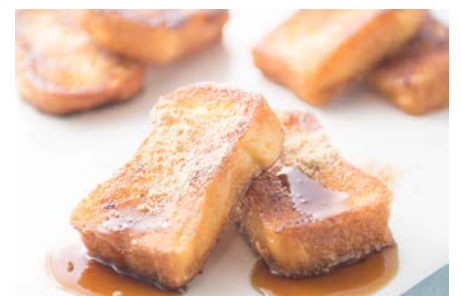
卵本来のおいしさを味わえる「洋風オムレツ」、だしをきかせた「和風オムレツ」の2種をご用意。さらに、トッピングとして「ポテト&ベーコン」「きのこ」大葉や実山椒などを合わせた「和風ハーブ」「塩昆布」のほか、大阪ならではの「スジ煮込み」や蛸と紅生姜を入れた「大阪ミックス」など、和洋10種の具材をご用意。プレーンはもちろん、お客様の好みの材料を入れたオリジナルオムレツ、大阪ならではの味わいまで、様々な味わいをお楽しみいただけます。



④ リニューアルの目玉。「朝食限定スイーツ」

“朝もホテルスイーツを食べたい”という女性層やグループ利用などのお客様ニーズに応えるため、朝食限定のスイーツ「ザ・フレンチトースト」「ホテル自家製 塩プリン」を今回のリニューアルに合わせて開発しました。

「ザ・フレンチトースト」は、ゆっくりと「アパレイユ」（卵や牛乳などを混ぜたベース）染み込ませた厚みのあるパンを、ホテルシェフが絶妙な火加減で焼き上げることで“もっちり&ふわふわ”した独特の食感を引き出しました。また、「黒蜜」や「3年間醸造の醤油パウダー」をかけると、やさしい甘さをもつ味わいがより一層際立ちます。



また、オーブンでゆっくりと火を入れた「ホテル自家製 塩プリン」は、とろっとクリーミーな一品。後味にほんのりと残る、た藻塩（もしお）のミネラル感が、濃厚なプリンを印象に残る味わいに仕上げています。



⑤ フルコースのような贅沢朝食を

前菜のような「フレンチデリ」や「サラダ」「スープ」、贅沢に分厚くカットしたベーコンと野菜の旨味を味わえる「松阪ベーコンのポトフ」「デザート」「チーズ」「朝食専用クロワッサン」、地元・能勢のミネラルウォーターやコーヒーを揃え、まるでコース料理のような朝食をお楽しみいただけます。

さらに、“抹茶・黒蜜&チアシード・わらびもち”や“ハニーローストナッツ&カカオニブ”といったスーパーフードをトッピングしたヨーグルトなど、手間ひまをかけた一品もご用意し、優雅な朝食シーンを演出します。



⑥ テイクアウトコーヒー

今回のリニューアルで「テイクアウトコーヒーコーナー」を新設。出発をお急ぎの方や朝食後お部屋でゆっくりとお過ごしになるお客様に、テイクアウトのホットコーヒーをご用意いたします。

⑦ その他様々な洋食・和食メニュー・ドリンクをご用意

<洋食>

- ・サラダ ・ベーコン（クリスピー・ソフト） ・温野菜 ・スープ
- ・スクランブルエッグ ・フライドエッグ ・ローズマリーポテト
- ・低脂肪ヨーグルト ・高千穂牧場ヨーグルト ・クルミパン
- ・パン オ レザン ・ミルクパン ・ショコラパン ・フルーツ
- ・玄米シリアル ・コークフレーク ・グラノーラ など

<和食>

- ・泉焼 ・納豆 ・蓮根金平 ・青菜のお浸し ・鰯生姜煮
- ・小芋田舎煮 ・南京煮付け ・たこ焼き ・さつまあげ ・オクラ胡麻和えなど

<ドリンク>

- ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・ミックスジュース
- ・牛乳 ・トマトジュース ・アップルジュース

■朝食データ

1. 営業開始 平成29年7月1日（土）～
2. 営業時間 7：00～9：30
3. 場 所 19階フレンチレストラン「フルーヴ」
4. 価 格 大人2, 700円、4～12歳1, 400円 （共に税金・サービス料込）
※宿泊予約と同時申込の場合は、1, 900円でご利用いただけます。
5. 電 話 06-6347-1437（直通）

■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 フレンチレストラン「フルーヴ」
TEL：06-6347-1437（直通）