



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3月29日

JR西日本ホテルズ共同レストラン企画

「岡山からの贈り物～晴れの国 春色フェア～」開催

【期間】 平成28年4月1日(金)～4月30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4月1日（金）から4月30日（土）の期間、1階・19階のレストランにおいて、岡山県産の食材を使った料理や地元ゆかりの郷土料理をアレンジしたメニューなど、様々な岡山県の味覚をご用意するJR西日本ホテルズ共同レストラン企画「岡山からの贈り物～晴れの国 春色フェア～」を実施いたします。

【フェア 詳細】

◇パブレストラン「アブ」

ディナー 一品メニュー

アヒージョやピッツアの人気メニューに、岡山県産の食材を使った4月限定のアラカルトメニューが登場します。

岡山県産タコのアヒージョ 980 円

岡山県産豚肉の自家製ベーコンピッツア 1,200 円

岡山県産豚肩ロース肉のスパイシーグリルスステーキ 1,260 円



◇カフェレストラン「リップル」

気軽に食事をお楽しみいただける1階のカフェレストランでは、岡山県産の食材を使ったメニューや岡山名物「えびめし」をアレンジした一品など、ワンプレートに少しずつ料理を盛りつけた「コンボメニュー」をご用意。

茄子とモッツアレラのトマトパスタ 岡山県産マッシュルームとハーブのサラダ添え 1,680 円

岡山名物「えびめし」リップルスタイル 1,680 円



◇なにわ食彩「しずく」

<夕食>

- ・生ハムチーズと桃太郎トマトのサラダ 950 円
 - ・ままかりの酢の物 900 円
 - ・岡山県産ゆけむり地鶏の治部煮 1,800 円
- といったお酒にあう創作和食をご用意します。



◇フレンチレストラン「フルーヴ」

世界的な料理コンクールでの3位入賞など様々な受賞歴をもつシェフ柏木が手がける、岡山の春の訪れを表現したフレンチコースです。特に、バターで香ばしく焼き上げた舌平目と香り高い旬のモリーユ茸とのハーモニーを楽しめる魚料理（※右写真）はおすすめの一品です。

（ランチ）フルーヴランチ 6,000円

（ディナー）ムニユ・セゾン 13,000円

- ・瀬戸内産舌平目のムニエル モリーユ茸添え
- ・蒜山ジャージー牛乳でポッシュした仔牛とハマグリ 岡山地ビールのソース など



◇鉄板焼「季流」

「岡山県産千両茄子と帆立貝のマリネ トマトのジュレ添え」
「岡山県産ゆけむり地鶏のプランチャ 蒜山ジャージー牛乳と山菜のリゾット」など、岡山の旬を味わえるフレンチテイストの鉄板焼コースをご用意します。

季（こよみ） ランチ 8,800円、ディナー 17,500円



◇日本料理「浮橋」

岡山県産豚ロースや春キャベツ、アスパラを味わい深い胡麻だれで楽しめるしゃぶしゃぶなどをご用意したランチ会席が登場します。

（昼食）浮橋膳 6,000円

先付：蒜山ジャージー牛乳を使った桜豆腐

椀物：岡山県産ゆけむり地鶏

温物：岡山県産豚ロースと春野菜のしゃぶしゃぶ など



◇寿司「すし萬」 （浮橋内）

祭事などに来客へのおもてなしとして振舞われる岡山の郷土料理「祭りずし」をすし萬アレンジでお楽しみいただけます。

（ランチ）旬の味覚膳 3,600円



◇中国料理「北京」

「小海老と岡山県産黄ニラ入り春野菜の塩味炒め」といった岡山県にちなんだメニューやふかひれ、北京ダック、牛肉のステーキなど、ボリューム満点のランチ限定コースをご用意します。（ランチ）雅コース 7,128円 ※2名様より承ります



■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

■一般の方のお問い合わせ先
ホテルグランヴィア大阪 TEL：06-6344-1235（代）