



News Release

平成28年7月13日

「ホテルで涼しいビアホール」&「お盆ディナーバイキング」 スカイダイニング「アブ」8月のフェアについて

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、19階スカイダイニング「アブ」において、生ビールやビアカクテルなど20種以上のドリンクが飲み放題の「ビアホールフェア」及び、お盆期間のご家族やグループお楽しみいただける「ディナーバイキング」を実施いたします。

詳細は以下の通りです。



< 8月のイベント①> ホテルで涼しい「ビアホールフェア」

1. 実施期間： 平成28年8月1日（月）～平成28年8月31日（水）
17:30～21:00（ラストオーダー20:30）※120分制
※8月8日、11日～16日、20日、26日～28日を除く
2. 料 金： （1）飲み放題＋食べ放題 お一人様 4,400円
（2）飲み放題のみ お一人様 2,500円
※料金はいずれも税金・サービス料込
3. 内 容： ビールに合う料理と20種類以上のドリンクを食べ放題・飲み放題でお楽しみいただけます。

ドリンクメニュー

【生ビール】

- ・グラスの底から渦を巻きビールを注出する“ルネードディスペンサー”
でご用意するスーパードライ ・バス・ペールエール
- ・ドライブラック（黒ビール） ・ベル・ビュー・クリーク

【ビアカクテル】

- ・カシス ・ラズベリー ・マスカット ・ピーチツリー
- ・柚子 ・レモン ・苺 ・マンゴー ・コーラ ・カルピス

【焼酎】

- ・バチ割り焼酎（麦／芋）（大きな鉢に入れた焼酎を皆で酌み交わすスタイルで）

【酎ハイ】

- ・レモン ・ライム ・カルピス

【その他】

- ハイボール／ウイスキー／ワイン（赤・白）／サングリア／カクテル
／ソフトドリンク

②ビールがおいしくなる食べ放題メニュー

- ・骨付き鶏もも肉のロティー
- ・牛肉のデミグラス煮込み
- ・スパイシーチキンフリット
- ・牛スジ煮込みと夏野菜のアブカレー
- ・ソーセージとジャガイモのカリーブルスト
- ・サラダバー
- ・トウモロコシのパパロア 炙りコーン風味 等

<イベント②> お盆ディナーバイキング

1. 実施期間： 平成28年8月11日（祝・木）～8月12日（金）、8月14日～16日（火） ※5日間限定
17：30～20：30（ラストオーダー20：15）※100分制
2. 料 金： 大人3,200円、小学生1,800円、幼児（3歳～小学生未満）500円（税金・サービス料込）
3. 内 容： 約35種の料理・デザートと7種のドリンクが食べ放題&飲み放題
(料理例)



【目の前で仕上げるライブメニュー】「牛肉の鉄板焼き」

【オードブル】

- ・カラフル野菜のイタリアンマリネ
- ・夏野菜のジュレ寄せテリーヌ
- ・カツオのカルパッチョ 等

【温製料理】

- ・ポテトフリット
- ・黒豆枝豆のセイロ蒸し 等

【肉料理】

- ・牛肉のデミグラス煮込み
- ・鶏肉と夏野菜のペッパージンジャーソース
- ・本日のスタミナピラフ 等

【魚料理】

- ・本日のお魚料理
- ・豆アジのフリット

【カレー】

- ・牛スジ煮込みと夏野菜のアブカレー

【スープ】

- ・コーンスープ
- ・スペイン風 卵入りスープ

【パスタ】

- ・本日の気まぐれパスタ

【デザート】

- ・チョコレートファウンテン
- ・日替わりケーキ
- ・アイスクリーム
- ・クレープ ・ソフトクリーム
- ・クッキー&ビスケット
- ・コーヒー&紅茶

【サラダバー】

- オリジナルディップソース
- ドレッシング、トッピング

(ドリンク)

- ・ウーロン茶 ・緑茶 ・ペプシコーラ ・ジンジャーエール ・炭酸水
- ・ポップメロンソーダ ・オレンジソーダ

■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