

2026年10月22日

報道関係各位

株式会社JR西日本ホテルズ

**「くまモン」がホテルグランヴィア大阪へやってくる！
食べて・飲んで熊本を応援する
「くまもとモン×大阪梅田」に参加
対象メニューのご注文で「くまモン」ノベルティをプレゼント
開催期間：2026年11月1日（日）～11月30日（月）**

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：総支配人 阿部信治）は、2026年11月1日（日）から11月30日（月）の期間、大阪梅田を中心としたエリアで熊本の魅力を発信する地域連携企画「くまもとモン×大阪梅田」へ参画し、館内レストラン7店舗にて熊本県の名産品「くまもとモン」を取り入れたメニューを販売いたします。

鉄板焼「季流」では、熊本県産「あか牛」や「ハモ」を用いたフレンチテイストの前菜から始まり、熊本県産黒毛和牛のハンバーグステーキやデザートまで、熊本県産食材をふんだんに味わえる鉄板焼コースをご堪能いただけます。ラウンジ「リバーヘッド」では、熊本県産の「かんきつジャムソース」を添えたアイス大福とほうじ茶のセットを、バー「サンドバンク」では熊本県産デコボン®シロップと濃厚なピーチネクターを合わせたノンアルコールカクテルをご用意いたします。お食事からティータイム、バーでのカクテルまでご利用シーンに合わせて選べる「くまもとモン」メニューをお楽しみください。

対象商品をご注文のお客さまには、ノベルティとして「くまモン」コースターをお渡しいたします。また、「くまモン」が熊本の魅力を伝えるグリーティングイベントを開催いたします。

当ホテルでは、2026年7月に発生した地震の影響を受けられた皆様のお力に少しでもなりたいとの思いから、対象商品の売上の一部を熊本県へ寄付いたします。熊本県の食材やドリンクをお楽しみいただくお客さまと共に、熊本県の復興支援の一助となれば幸いです。

公式サイト：<https://jrwest-hotels.jp/granvia-osaka/event/85/>



「くまもとモン×大阪梅田」
イメージ

「くまもとモン×大阪梅田」対象商品

(表示料金には消費税・サービス料 15%が含まれております。)

◆前菜からデザートまで熊本県食材をふんだんに味わえる鉄板焼コース

熊本県産「あか牛」や熊本県産の「ハモ」を用いたフレンチテイストの前菜から始まり、ランチには熊本県産黒毛和牛のハンバーグステーキを、ディナーには熊本県産和牛のステーキをご用意いたします。
デザートやドリンクまで熊本県産食材を盛り込んだ贅沢なコースをご堪能ください。

店舗：19階 鉄板焼「季流」

料金：季（こよみ）ランチ 12,200円

季（こよみ）ディナー 23,200円



【ドリンク】

熊本くねぶエール 小瓶 1,500円

◆柑橘が爽やかに香るアイス大福と温かいほうじ茶でほっと一息

もちっとした食感のアイス大福に、さっぱりとした風味の熊本県産「かんきつジャムソース」を添えてをご用意いたします。温かいほうじ茶とともにどうぞお楽しみください。

店舗：19階 ラウンジ「リバーヘッド」

料金：オリジナルアイス大福

～熊本産かんきつジャムソース～と熊本産ほうじ茶のセット 1,900円



◆柑橘と桃の甘さが調和するフルーティーなモクテル

熊本県産デコポン®シロップと濃厚なピーチネクターを、オールドファッションンド風に仕上げた大人なノンアルコールカクテルです。

※デコポン®は、JA 熊本果実連の登録商標です。

店舗：19階 バー「サンドバンク」

料金：デコモン・ファッションド 1,900円



◆柚子の豊かな香りと果肉感が広がる柚子酒

グラスに注いだ瞬間に広がる、もぎたての青ゆず・黄ゆずのフレッシュな香り。シュワシュワの炭酸と、とろ〜り濃厚な果肉感が口の中で優しく混ざり合います。

店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

料金：ゆずモモン 1,500円



◆和紅茶の香りとほろ苦い柑橘の風味を堪能するホットドリンク

熊本県水俣市で栽培期間中、化学肥料や農薬を使わずに育てられた、ほのかな甘みのある和紅茶に、熊本県発祥の「天草晩柑」と「しらぬい」をブレンドしたジャムソースを合わせました。

店舗：1階 「ティーラウンジ」

料金：柑橘薫る熊本県産和紅茶 1,800円



◆辛口純米酒ながらお米の旨みも感じられる味わい

お酒の旨みと穏やかな香りのあとに、日本酒度+9（大辛口）ならではのシャープな酸味とキレが爽快に駆け抜けます。料理との相性もお楽しみください。

店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」、なにわ食彩「しずく」

料金：辛口純米酒 PLUS 9 1,200円



「くまもとモン×大阪梅田」参加に伴うホテルグランヴィア大阪の取組み

■ノベルティプレゼントについて

「くまもとモン×大阪梅田」対象商品をご注文のお客さまには、ノベルティとして「くまモン」コースターをプレゼントいたします。

■「くまモン」グリーティングイベントについて

ホテルグランヴィア大阪に熊本県の公式キャラクター「くまモン」がやってくる！

[イベント開催日程]

- ・11月25日（水）14:30～15:00
- ・11月26日（木）15:30～16:00
- ・11月28日（土）15:30～16:00

[対象者]

対象商品をお楽しみいただく皆様の中で、ご希望のお客さまは、「くまモン」が熊本の魅力をお伝えするグリーティングイベントをお楽しみいただけます。

※お食事をお楽しみいただくためには、事前のご予約が必要です。

※各日20名（先着順）



©2010 熊本県くまモン

■熊本県への寄付の実施について

2026年11月1日（日）から11月30日（月）までの期間、ホテルグランヴィア大阪のレストラン7店舗にて提供する対象商品の売上の一部を熊本県へ寄付いたします。

「くまもとモン×大阪梅田」について

熊本県と株式会社くまもとDMCが主催となり、「食のみやこ熊本県」が誇る食の魅力を発信する取組みです。2020年7月豪雨をきっかけに2022年から始まり、今年で5年目を迎えます。熊本の恵まれた自然で育った農産物や県産品の「くまもとモン」を用いた期間限定メニューが“天下の台所”大阪・梅田に集結します。「食べるほど、熊本が元気に」をテーマに、熊本の生産者が育てた食材を大阪で味わってもらうことで、生産者と地域を支援することを目的としています。

JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 JR 西日本ホテルズ ホテルグランヴィア大阪

マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 田中 景都 E-mail：keito.tanaka@jrwest-hotels.jp

藤川 春菜 E-mail：haruna.fujikawa@jrwest-hotels.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221

株式会社 JR 西日本ホテルズ 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: 0570-06-1235 (ナビダイヤル)

FAX: 06-6344-1130

<https://jrwest-hotels.jp/granvia-osaka/>