

2024年6月26日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

2025年大阪・関西万博開催前記念
豊富な食材と個性あふれる食文化を味わうレストランフェア
『#大阪・関西のウマイもん』を開催
開催期間：2024年7月1日（月）～9月30日（月）

株式会社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 伊勢正文）では、2025年大阪・関西万博開催前記念として2024年7月から9月のレストランフェア『#関西・大阪のウマイもん』を開催いたします。関西には、歴史や文化と深く結びついた伝統的な料理など、伝えたい『ウマイもん』が多く存在します。食に対し熱い情熱を持つ、ホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪の料理人たちが、関西の豊富な食材で至福の時をご提供します。

フレンチレストラン「フルーヴ」では、「フレンチで巡る関西テロワールの旅」をテーマに2府4県の食材を使用したコースをご用意しました。魚料理には、夏に旬を迎える瀬戸内の鱧と加茂茄子のグリルを、やわらかな酸味が特長の紀州南高梅と鱧のブイヨン合わせた贅沢な一皿に。肉料理には、噛むと紀州備長炭の香ばしい香りが広がる、やわらかな近江鴨のロティに季節のお野菜を添えてご提供します。

また、鉄板焼「季流」では、兵庫県が誇るブランド牛「神戸牛」をメインディッシュに、京都、大阪、兵庫の食材や食文化をイメージしたお料理と共に月替わりでご用意します。

イタリアンキッチン「ヴェルデカッサ」のランチbuffetでは、大阪ご当地グルメの『串カツ』や『どて焼き』に加え、関西の食材とイタリアンの融合が味わえる、パスタや大豆粉や米粉を使用した「ピンサ」で賑やかに演出します。

2025年の大阪・関西万博の開催を前に活気づく「大阪・関西」を、『ウマイもん』で満喫されてみてはいかがでしょうか。



『#大阪・関西のウマイもん』フェアイメージ

詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

◆関西の夏の風物詩「鱧」が堪能できる、涼やかな特別会席。

椀物や焼き落とし、鱧の柳川鍋などの鱧料理と共に、「大阪 呉春」「兵庫 龍力」「和歌山 黒牛」「奈良 篠峯」など、関西のおすすめの日本酒を多数取り揃え、おもてなしいたします。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価格：匠会席～関西の鱧～ 25,000円 ※ディナー限定

※販売期間7月1日（月）～8月15日（木）



◆関西の多彩な風土から生まれた『食』・『文化』・『伝統』をフランス料理で表現。

大阪の出汁文化とフレンチの融合や、宇治抹茶や紀州梅を味のエッセンスに加えた独創的なフランス料理を通し、2府4県の“テロワール”の魅力を感じていただけるコース料理をご用意しました。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価格：ムニュ エトワール ～閃光～ 17,000円 ※ディナー限定



◆季節のお料理を詰め込んだ二段重と、世界が食べたい“OSAKA”でおもてなし。

真昆布と節で引いた黄金のつゆに、甘辛く煮た油揚げをのせた大阪府民がもともと愛するうどん料理「きつねうどん」と、飯と具材をギュッと押し固めて作る、ハレの日のごちそう箱寿司を、旬の二段重と共にご用意します。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価格：二段重～野点（のだて）～ 4,900円 ※ランチ限定



◆月替わりで巡る食材三都物語。メインディッシュには、ときめく神戸ビーフを。

7月「京都」京野菜に合わせた鱧、丹波黒どりなどをご一緒にご賞味ください。8月「大阪」大阪名物お好み焼きをイメージした『フォアグラとじゃが芋のパンケーキ』など食道楽メニューが登場します。9月「兵庫」瀬戸内海の魚介類など兵庫食材をお楽しみください

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価格：季（こよみ）ランチ（神戸牛）18,000円

季（こよみ）ディナー（神戸牛）25,000円



◆大阪発祥のオムライスに、こだわりの熟成肉を合わせたオリジナルメニュー。

熟成牛のミンチ肉と発酵バターで、コクと風味を加えたライス、オムレツにはブランド鶏卵「龍のたまご」を贅沢に3個使用。シンプルに仕上げた、トマトと玉ねぎたっぷりのソースでお召し上がりいただきます。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「イグナイト」※ディナー限定

価格：熟成牛のオムライス 2,450円（お料理のみ）





◆ 関西のフルーツ・野菜やクラフトジンを使用したカクテルで、旬を味わう。

和歌山県の紀州熊野蒸溜所で作られたクラフトジン「榊 XIX」を使用したプレミアムジン&トニックや、和歌山の桃、京都の赤万願寺とうがらし、大阪や和歌山のいちじくを使用したカクテルを月替わりでご用意します。

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」
 価格：神緑のジン&トニック 1,850円
 フルーツカクテル 各2,400円
 <7月>フローズン・ピーチ・ダイキリ
 <8月>赤万願寺とうがらしのマルガリータ
 <9月>フィグ・マリオネット



◆ 食のエンタメ、イタリアンとの融合、大阪・関西ブッフェ。

大阪のご当地グルメ「串カツ」「どて焼き」から京都宇治抹茶のデザートピンサなど、関西の食材や食文化をイタリアンにアレンジしたメニューを、ブッフェ形式でお好きなだけお召し上がりいただけます。

販売店舗：ホテルヴィスキオ大阪 1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
 価格：大阪・関西の食×イタリアンランチブッフェ
 平日 2,000円、土日祝 2,300円
 ※8月10日(土)～18日(日)は価格が変更となります



● 【JRホテルメンバーズ限定】5,000円のご利用ごとに1,000円分のレストラン利用券がもらえる「総額200万円キャッシュバックキャンペーン」



【キャンペーン期間】

配布期間：2024年7月1日(月)～無くなり次第終了

利用可能期間：2024年8月19日(月)～10月31日(木)

【対象店舗】フレンチレストラン「フルーヴ」・鉄板焼「季流」・日本料理「大阪浮橋」・なにわ食彩「しずく」

【配布対象者】JRホテルメンバーズの方で、対象店舗にて5,000円(税金・サービス料込)以上利用された方

【配布方法】対象店舗でのご利用、5,000円(税金・サービス料込)ごとにチケット1枚(1,000円分のレストラン利用券)をプレゼント

【利用方法】利用可能期間中、対象店舗にて利用額10,000円(割引後)ごとに、チケット1枚(1,000円分のレストラン利用券)をご利用いただけます。

※JRホテルメンバーズ優待 レストラン10%OFFとの併用可能

【ご利用について】

※朝食、テイクアウトおよびチケット類購入でのご利用は、配布・利用の対象外とさせていただきます。

※総額200万円は、対象店舗ご利用の先着順で、レストラン利用券1,000円分を2,000枚(各店舗500枚)



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 QR コードよりご覧ください。

JR HOTEL
MEMBERS



WESTER ポイント



JR西日本グループは、大阪・関西万博のPRシルバーパートナーです。



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO
2025



SILVER PARTNER

©Expo 2025

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社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 七瀬 E-mail: n_tanaka@hgo.co.jp / 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@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：0570-06-1235 (ナビダイヤル)