

2024年10月1日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

北陸の旬の恵みを料理、スイーツ、カクテルに。ホテルシェフの技が光る
レストランフェア『冬のLOCAL GASTRONOMY
北陸からの美食、ホテルエが届ける美味。』を開催
開催期間：2024年10月1日(火)～12月31日(火)

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、2024年10月から12月の北陸デスティネーションキャンペーンの実施を記念し、同期間にレストランフェア「冬のLOCAL GASTRONOMY 北陸からの美食、ホテルエが届ける美味。」を開催いたします。古き良き日本の美が多く残る北陸には、かけがえのない山海の恵みが豊富にあります。冬にシーズンを迎えるローカルの食材を、お料理やスイーツ、カクテルにしてホテルエからの美味をお届けします。

日本料理「大阪 浮橋」では、～北陸の恵み～をテーマに会席料理をご用意しました。旬を迎える「若狭ぐじ」をウロコを落とさずパリッと焼き上げ、野菜と魚介で取った出汁と一緒に吸い物としてご提供します。淡泊ながらも味わい深い若狭ぐじを、出汁の旨味がさらに引き立たせます。是非、北陸の日本酒と共に楽しみください。フレンチレストラン「フルーヴ」では、「Terroire 北陸 FUKUI」をテーマにしたフレンチフルコースで、国際料理コンクール世界3位の経歴を持つシェフ川本が腕を振ります。上品な脂ともっちりした肉質が特長の「ふくいサーモン」は彩り鮮やかな前菜に仕上げました。肉料理では、柔らかく甘みのある福井県のブランド牛「若狭牛」のグリルを芳醇なソースと共に堪能ください。また、鉄板焼「季流」では、北陸3県のブランド牛を月替わりでご提供します。お肉の旨味を感じるローストビーフの前菜と、目の前の鉄板で焼き上げる臨場感が味わえるステーキの2種類の調理法で贅沢に食べ比べていただけます。

ホテルヴィスキオ大阪のイタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」のランチブッフェでは、イタリアンパスタ風に仕上げた「越前そば」や「氷見うどん」のほか、メイン料理として、「能登の魚醤いしりを使ったグリルチキン」や「とやまポークと金沢春菊のサルサヴェルデ」などをご提供します。北陸の食材とイタリアンの融合をお楽しみください。



日本料理「大阪 浮橋」匠会席～北陸の恵み～



イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」北陸の味覚ランチブッフェ



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。）

※イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」は、サービス料を頂戴していません。

◆新シェフ川本がお届けする、福井県の恵みが織り成す至福のフレンチ。

豊かな風土に恵まれた山海の幸を使用した華麗なフレンチフルコース。「ふくいサーモン」や「若狭牛」などの福井県産食材【美食】を、シェフ川本が得意とする、フレンチのクラシックな技法【美技】で仕上げ、食べて美味しい【美味】を感じていただけるお料理をご用意します。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：ムニユ エトワール ～Terroire北陸 FUKUI～18,000円 ※ディナー限定

※提供期間10月1日(火)～12月20日(金)



◆北陸の山海の恵みを匠の技で仕上げたお料理。お酒の名産地『北陸の日本酒』と共に。

もちりと、なめらかな食感の加賀蓮根の蓮蒸しや、粕漬にし香ばしく焼き上げた「能登牛」、べのお料理には里芋と油揚げの味噌炊き込みご飯に「のどぐろ」を添えてご用意します。北陸の日本酒と共に、是非ご賞味ください。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：匠会席～北陸の恵み～ 20,000円 ※ディナー限定

※提供期間10月1日(火)～12月20日(金)



◆北陸三県のブランド牛を月替わりでご用意する鉄板焼コース。

北陸三県のブランド牛、福井県産「若狭牛」（10月）、富山県産「とやま和牛 酒粕育ち」（11月）、石川県産「能登牛」（12月）を、絶妙な焼き加減で仕上げる“鉄板焼”と、肉の旨味を感じる“ローストビーフ”の2種類の調理法でご用意します。北陸の食材を使用した、月替わりのお料理と共に、“北陸の食べ比べ”を是非「季」コースでお楽しみください。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：季（こよみ）ランチ（特選黒毛和牛）14,000円

季（こよみ）ディナー（特選黒毛和牛）21,000円

※提供期間10月1日(火)～12月20日(金)



◆濃厚な味とコクが特徴の加賀みそと源助だいこんの鬼おろし鍋。

北陸三県で水揚げされた鯛と、相性抜群の大根を心も体もほっこり温まる味噌鍋にしてご用意します。今回は加賀野菜「源助だいこん」の甘味が味わえるように、鬼おろしにして食感をお楽しみいただきます。和食の基本、五味五法を盛り付けた二段重と、冬の季節にぴったりなお鍋が味わえる贅沢な内容です。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しづく」

価 格：二段重・野点（のだて）～北陸便り～ 5,000円



◆今話題のカツレツをIGNITEカレーと合わせて。

きめ細やかな肉質と上質な脂が特徴の「能登牛」の牛カツ、ジューシーで風味豊かな「とやまポーク」のトンカツをスパイスを効かせたIGNITEオリジナルカレーで味わう、贅沢カレー。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」

価 格：能登牛のビーフカツカレー 3,800円

とやまポークのカツカレー 2,600円



◆金沢のボタニカルの香りを愉しめるジンと旬のフルーツカクテル。

日本酒の製造が盛んな石川県で造られたプレミアムジン。日本酒造りにおいて、本来削られて使われない酒米の白糠を蒸留技術によりアップサイクルされて誕生した「blanc (ブラン)」を使ったジントニックをご用意します。

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価格：ホワイトジン&トニック 1,850円

秋の味覚のフルーツカクテル 各2,400円

〈10月〉林檎のジャック・ローズ

〈11月〉ラ・フランス アレクサンダー

〈12月〉柚子のネグローニ



◆北陸の食材を使用したお料理やご当地メニューを提供するランチbuffet。

北陸をイメージしたイタリアンデリ、イタリアンパスタ風に仕上げた越前そばや氷見うどんなど北陸の冬の味覚を日替わりで味わえるランチbuffet。さらに、「とやまポークと金沢春菊のサルサヴェルデ（12月）」などのメインディッシュを月替わりでご用意します。

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：北陸の味覚ランチbuffet

平日 2,700円、土日祝 3,000円

※12月21日(土)～31日(火)は価格が変更となります。



●北陸デスティネーションキャンペーンについて

デスティネーションキャンペーン(DC)とは、JRグループ6社(北海道、東日本、東海、西日本、四国、九州)が地元自治体や観光事業者と一体となって地域の魅力を発信し、全国から誘客を図る国内最大級の観光キャンペーンです。3カ月ごとに対象地域が移り、1年を通して日本各地で続けられています。2024年10月からの3カ月間は北陸三県(富山県、石川県、福井県)が対象となり、期間中は「Japanese Beauty Hokuriku(ジャパニーズ ビューティー ホクリク)～日本の美は、北陸にあり。～」をキャッチフレーズに、「美観」「美食」「美技」「美湯」「美心」の5つの美をテーマとしたさまざまな取組が実施されます。

Japanese
Beauty
Hokuriku

日本の美は、
北陸にあり。

**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)

ホテルヴィスキオ大阪 TEL：06-7711-1111 (ホテル代表)