

2024年6月20日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

ご好評につき第2弾！大阪のクラフトビールと食を楽しむイベント 涼しいホテル内で夜はビアホール、昼は真夏のピクニック♪ 「大阪クラフトビールピクニック&ビアホール」開催

開催日：2024年8月 7日（水）18：00～20：30

2024年8月10日（土）12：00～15：30

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 森本昌弘）では、大阪のクラフトビールとホテルシェフが手がけるお料理が楽しめるイベントの第2弾として「大阪クラフトビールピクニック&ビアホール」を2024年8月7日（水）と8月10日（土）の2日に分けて開催いたします。

大阪の5つのクラフトビール醸造所が集結し、バラエティ豊かな15種類の樽生クラフトビールを楽しむ本イベント。今回は2日間の開催日を設け、各日違った雰囲気をお楽しみいただけます。8月7日（水）は全席指定でゆったりとビールやお料理を楽しむビアホールのような雰囲気を演出し、8月10日（土）は芝生にアウトドアチェアをご用意したピクニックスペースや、通常のお席の他に立食でご歓談いただけるスペースを設け、お好みのスタイルで楽しめる会場をご用意します。

また、各ブルワリーの個性が光るクラフトビールに合わせ、各日10種類のメニューがラインナップ。大阪のブランド牛を使用した「肉吸い風 大阪ウメビーフしゃぶしゃぶ」や、大阪 大源味噌の赤味噌で仕上げる「大源味噌の大阪麻婆豆腐」、たこ焼き風にソースを添えた「大阪風オムレツ」など、大阪の食材や食文化を取り入れたオリジナルメニューを味わえます。今回もご来場の皆さまに“ふるまい料理”として「塩麴の香るローストポーク グランヴィア特製ポン酢ソース」をご提供します。

さらに、前回ご好評をいただいたタイアップ企画は、FM COCOLO・FM 802各局のDJとして活躍中の西田新氏と大抜卓人氏を招き、DJショーを各日開催いたします。

美味しいビールとお料理を片手に、DJ セレクトの音楽で楽しいひとときをお過ごしください。



イベント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。）

開催日時：2024年8月 7日（水）18：00～20：30 ※最終入場 20：00

2024年8月10日（土）12：00～15：30 ※最終入場 15：00

開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場

販売価格：8月7日（水）＜全席指定＞ 前売り券 8,000円

（前菜＋ふるまい料理＋グランヴィアチケット10枚付き）

8月10日（土）＜自由席＞ 前売り券 6,000円（当日 6,500円）

（ふるまい料理引換券＋グランヴィアチケット8枚付き）

予約方法：WEB予約 https://www.granvia-osaka.jp/special/event_craftbeer

概要：会場内を自由に回遊しながらお好みのドリンクや料理を「グランヴィアチケット」と交換いただく完全チケット制です。

※グランヴィアチケットは1枚600円で追加購入できます。

※8月7日のみ、前菜・ふるまい料理をスタッフがお席までお持ちします。

【本イベントのおすすめポイント】

1. 音楽で会場を盛り上げる！FM COCOLO・FM 802のDJショー開催

8月7日（水）19：15頃～

8月10日（土）13：30頃～

FM COCOLO のDJ 西田新氏によるDJショー

FM 802 のDJ 大抜卓人氏によるDJショー



2. バラエティ豊かな味わいを楽しめる♪大阪のクラフトビール全15種類をご用意！

5つのクラフトビール醸造所が各3種類の樽生ビールをご用意します。

ブルワリーごとの3種類「飲み比べセット」もおすすめです。

＜参加ブルワリー＞（五十音順）

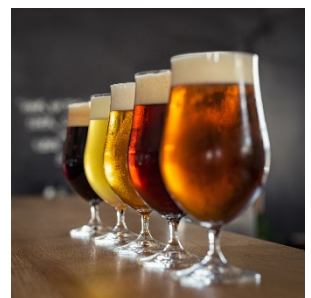
①船場ビール工場：<https://sembabeer.com/>

②道明寺麦酒：<https://domyojibakushu.com/>

③中津ブルワリー：<https://nakatsu-brewery.com/>

④万里春醸造：<https://banrinoharu.jp/>

⑤ブリューパブスタンダード：<https://brewpub.co.jp/>



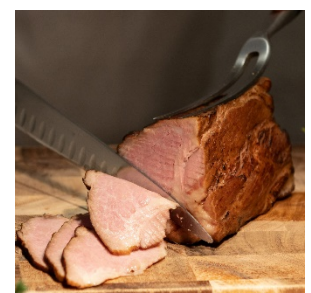
3. ホテルシェフが腕を振るう、ビールに合うお料理を多数ご用意！

＜ご来場の皆さまへの“ふるまい料理”＞

『塩麴の香るローストポーク グランヴィア特製ポン酢ソース』

＜2日間共通メニュー＞

マグロとアボカドの韓国風サラダ／生ハムのシーザーサラダ／
鰻南蛮揚げ 柚子胡椒あん



< 8月7日限定メニュー >

オイルサーディンのガーリックハーブ焼／マドラス香るピルカフランクのカリーブルスト／
肉吸い風 大阪ウメビーフしゃぶしゃぶ／鯛と海老出汁の洋風ラーメン カプチーノ仕立て／合鴨の
ココットハンバーグ／氷器2種盛り ～本マグロの炙り・鰹湯引き～／パイ包みまんじゅう バター
べっ甲あん

< 8月10日限定メニュー >

大源味噌の大阪麻婆豆腐／有頭海老とイカのケイジャン焼／牛肉のビール煮込みハンバーガー／
BBQスパイスのスパイシーチキン／大阪風オムレツ／キハダマグロのレアカツ 辛子醤油にて／燻
製サーモンの大根巻き

【協力】大阪ブルワーズアソシエーション／FM COCOLO／FM 8 0 2

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の11・17番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



■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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@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 バンケットサロン TEL：06-6347-1433（10:00～18:00）