

2025 年 4 月 3 日

報道関係各位

和歌山ターミナルビル株式会社

大阪・関西万博開催記念！
ホテルグランヴィア和歌山が贈る「おいでや、いこら 味じまんコース」
大阪においでや～、和歌山にいこら～

和歌山ターミナルビル株式会社(和歌山県和歌山市、代表取締役社長 武田雅夫)が運営するホテルグランヴィア和歌山は、ホテルズカフェパスワードにて大阪・関西万博ならびに大阪デスティネーションキャンペーンの開催を記念し JR 西日本ホテルズで開催する「大阪・関西万博へ行こう！ごつつまい大阪グルメフェア」に 2025 年 4 月 1 日から 5 月 31 日の期間参画し、大阪と和歌山の地元食材を使用したコース「おいでや、いこら 味じまんコース」を提供いたします。「おいでや、いこら 味じまんコース」は、口溶けの良い大阪産なにわ黒牛のもも肉に金山寺味噌を合わせた料理や和歌山産の紀州梅まだいを使用した蒸し料理がメインとなっております。この機会に、地域の食材を活かしたコース料理を通じて、和歌山と大阪の風味を味わっていただければ幸いです。



詳細は以下の通りです。

- 【提供期間】 4月1日(火)～5月31日(土)
- 【提供時間】 11:00～19:30(L.O.18:30)
- 【提供場所】 ホテルズカフェパスワード 1階
- 【内 容】 おいでや、いこら 味じまんコース 6,600円
 - ・本日のスープ
 - ・サラダ
 - ・(和歌山産)紀州梅まだいと 新玉ねぎのソース
 - ・(大阪産)なにわ黒牛のもも肉 金山寺味噌のソース
 - ・パン or ライス
 - ・小さな苺のショートケーキ
 - ・ドリンク



大阪・関西万博
公式キャラクター
ミャクミャク



(大阪産)なにわ黒牛のもも肉
金山寺味噌のソース

大阪を代表する和牛で、口溶けの良いお肉です。金山寺味噌ソースでお愉しみください。

(和歌山産)紀州梅まだいと
新玉ねぎのソース

和歌山を代表する鯛です。蒸した紀州梅まだい到新玉ねぎのソースをかけた優しいテイストの一品です。



【ごつつまい大阪グルメフェア】

大阪・関西万博ならびに大阪デスティネーションキャンペーンの開催を記念し、JR 西日本ホテルズの 11 ホテルで大阪産食材を使った料理や地酒等大阪らしさを楽しむグルメフェアを開催！「天下の台所」大阪のご当地グルメや食材を使用し、各ホテルのシェフが趣向を凝らしたメニューをご提供いたします。期間中に対象商品をご利用いただいた方の中から抽選で 100 組様にプレゼントが当たります。

<https://www.hotels.westjr.co.jp/campaign/osaka-restaurant/>



ホテルグランヴィア和歌山は大阪・関西万博を応援します！

JR 西日本グループは、大阪・関西万博のPRシルバートナーです。ホテルグランヴィア和歌山は、JR 西日本のグループ会社です。

©Expo 2025

※すべて消費税・サービス料込
※写真はすべてイメージです

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。

JR HOTEL
MEMBERS



WESTER ポイント



■このリリースに関するお問い合わせ先

和歌山ターミナルビル株式会社／ホテルグランヴィア和歌山

TEL：073-425-7712 FAX：073-428-2428

担当者名：営業部 中山美佳 E-mail: m-nakayama@granvia-wakayama.co.jp