

2025 年 9 月 25 日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**季節の美味をめぐる。
秋の味覚と冬のあったかメニューを味わう
レストランフェアを開催**
旬の恵みをフレンチや鉄板焼、会席料理など多彩なスタイルでご提供
開催期間：2025年10月1日(水)～12月31日(水)

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：総支配人 阿部信治）では、2025 年 10 月 1 日(水)から 12 月 31 日(水)の期間、「季節の美味をめぐる」をテーマに秋から冬にかけて旬を迎える食材を使用したお料理と旬果のスイーツ・カクテルを提供いたします。

当ホテルのレストラン・バーでは、“旬”を見極めた食材選びと、素材の持ち味を引き出す丁寧な仕立てにこだわっています。それぞれの季節が育んだ選りすぐりの食材と、その素材本来の魅力を最大限に引き出す、料理人の技をフレンチ・鉄板焼・会席料理などさまざまなスタイルでお楽しみいただけます。

フレンチレストラン「フルーヴ」では、サーモンのコンフィや茸と栗を合わせたフレンチコースを、鉄板焼「季流」ではステーキと魚介のどちらも楽しめる月替わりのコースをご用意します。また、1 階カフェ＆ダイニング「IGNITE」では、肌寒い季節にぴったりのラザニアやビーフシチューのパイ包みに加え、自家製ホットワインもお楽しみいただけるほか、華やかなシャインマスカットのパフェも必見です。ホテルのメインバー「サンドバンク」では、りんご・柚子・ザクロのフレッシュフルーツカクテルをご提供します。

アクセス至便な立地で、記念日や会食、ビジネス後の一杯まで、シーンに合わせてぜひご利用ください。

◆レストランフェア詳細ページ：<https://www.granvia-osaka.jp/feature/000051>



フレンチレストラン「フルーヴ」
ムニユ・メルシー（ディナー）



なにわ食彩「しずく」
野点（のだて）

商品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。）

◆秋の恵みと海の幸が織りなす、至福のフレンチコース

華やかなサーモンのコンフィや茸とエスプレッソ風味の栗を添えたオマール海老など、秋の味覚を織りまぜたシェフこだわりのディナーコースをご堪能ください。

販売店舗：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

価 格：ムニュ・マルシェ ランチ 5,000円

ムニュ・メルシー ディナー 16,000円

※提供期間10月1日(水)～12月25日(木)



◆目の前で焼き上げるステーキと魚介のどちらも楽しめる鉄板焼コース

月替わりの前菜や魚料理で、季節の味をお届けする「季（こよみ）」コース。10月は紅葉鯛のマリネや合鴨ときのこのリゾット、11月は「くまもとあか牛」のローストビーフや熊本県産太刀魚のムニエル、12月はオオモンハタのプランチャなどをご用意します。

販売店舗：19階 鉄板焼「季流」

価 格：季（こよみ）ランチ 12,000円

季（こよみ）ディナー 23,000円

※提供期間10月1日(水)～12月19日(金)



◆月替わりの海の幸。めぐる季節を五感で味わう会席料理

10月は伊勢海老を豪快に姿造りにし、酢橘が爽やかに香る松茸ご飯をご提供します。11月はクエの麦味噌鍋、12月はフグの薄造りと、月替わりの逸品が魅力の会席料理です。

販売店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価 格：胡蝶（こちょう）会席 18,000円



◆秋の行楽二段重と松茸香る牛すき鍋を楽しむ御膳料理

旬の食材を彩り豊かに盛り合わせた二段重と、秋の代名詞「松茸」が香る国産牛すき鍋を一度に楽しめる御膳料理です。

販売店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価 格：野点（のだて） 5,800円



◆肌寒い日に恋しくなる、あったかメニュー

ボルチーニ茸・熟成肉のボロネーゼ・濃厚クリームソースをミルフィーユ状に重ねたラザニアと、バターが香るサクサクしたパイに包まれたビーフシチューをご用意します。

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」

価 格：熟成牛のボロネーゼとボルチーニのクリームラザニア 2,800円

※提供時間は11:00～17:00（1日10食限定）

ビーフシチューのパイ包み焼き 3,500円

※提供時間は17:00～22:00



◆旬のフルーツで仕上げる、月替わりのフレッシュフルーツカクテル

販売店舗：19階 バー「サンドバンク」

価 格：フレッシュフルーツカクテル 各2,900円

モクテル 各2,500円

<10月：りんご>グリルド・アップル・ジンジャー・マティーニ

モクテル：アップル・アリス

<11月：柚 子>柚子のサイドカー

モクテル：柚子のアーノルド・パーマー

<12月：ザクロ>ザクロのジャックローズ

モクテル：ザクロ・ヴァージン・モヒート



◆華やかでエレガントなパフェ&フルーツ香るホットワイン

販売店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」

価 格：シャインマスカットのパフェ 3,800円

フルーツを使った自家製ホットワイン（赤・白）各1,400円

※提供時間は2商品ともに11:00～22:00



カクテル・スイーツ詳細：<https://www.granvia-osaka.jp/feature/000052>

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

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 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221 (10:00-19:00)

株式会社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://www.granvia-osaka.jp>