

2025 年 12 月 18 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

冬から春が旬の食材をフレンチや日本料理、鉄板焼などで華やかに仕上げる
「季節の美味をめぐる～初春～」フェア開催
ソムリエ・唎酒師が厳選したペアリングドリンクと共にご用意
開催期間：2026年1月5日(月)～3月31日(火)

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）は、食のディステーションホテルとして、フレンチや日本料理、鉄板焼などの多彩なレストランで食の魅力を提供しています。

2026 年 1 月 5 日(月)から 3 月 31 日(火)の期間は、「季節の美味をめぐる～初春～」をテーマに、季節の食材の旨みを料理人の技で引き出し、初春の味わいをお届けします。

なにわ食彩「しずく」では、こだわりの出汁で仕上げる小鍋と移り変わる季節を感じる御膳料理を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、「宮崎牛」と「近江牛」二種類の銘柄牛を味わえるほか、ボタン海老やホタテ貝の海鮮など、素材の味を引き出すシェフの技が際立つ王道のフレンチコースをご用意いたします。また、鉄板焼「季流」では「オマール海老」「蟹」「鮑」と毎月変わる前菜が人気の鉄板焼コースや、個室で味わう日本料理「大阪 浮橋」での洗練された会席料理もぜひご堪能ください。さらに、当ホテルのソムリエや唎酒師が厳選したペアリングドリンクがお料理それぞれの魅力をより一層引き立てます。

そのほか、カフェ&ダイニング「IGNITE」ではこだわりの熟成牛を、バー「サンドバンク」ではいちごの甘酸っぱさを引き出すカクテル&モクテルを月替わりでお楽しみいただけます。

ホテルグランヴィア大阪のこだわりが詰まった「初春」メニューで、冬から春に移ろうこの季節ならではの味をご堪能ください。

また、本フェア期間中の 2026 年 2 月 1 日(日)から、ホテルのペア宿泊券やレストランチケットが当たる「宿泊&レストラン プレゼントキャンペーン」を開催いたします。



なにわ食彩「しずく」
二段重～野点（のだて）～



フレンチレストラン「フルーヴ」
ムニュ エトワール

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。）

◆鮫鯨の味噌鍋と季節の食材を使用した二段重を愉しむ御膳料理

季節の天麩羅や鯛柚子味噌田楽など、季節のお料理を桐箱の二段重でお楽しみいただけるほか、鮫鯨の味噌鍋を一人前の小鍋でご用意します。

店舗：19階 なにわ食彩「しずく」

価格：二段重～野点（のだて）～ 5,800円



◆二種類の銘柄牛を味わう華やかで満足感のある王道フレンチコース

宮崎牛を使用した「山葵風味のジュ・ド・ヴィアンド」や「近江牛のブレゼ ポテトとパルメザンチーズのニョッキ」など二種類の銘柄牛を味わえるほか、いちごをあしらったボタン海老の前菜や、「ホタテ貝と黒トリュフのリゾット」などの海鮮も堪能できる贅沢なフレンチコースです。

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 ディナー 18,000円



【ドリンクペアリング】シャトー・ベルナドット（グラス 2,500円）
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ ピノ・ノワール
（グラス 2,000円）

◆月替わりの季節の前菜と鉄板で焼き上げる厳選ステーキや鮑を堪能

フレンチテイストの前菜は、1月は「オマール海老」、2月は「蟹」、3月は「鮑」と、月替わりでご用意します。メインをより引き立てる、品よく仕立てた前菜をお楽しみいただいたあとは、鮑（ディナーのみ）とステーキを目の前の鉄板で焼き上げます。シェフの技を臨場感とともにご堪能ください。

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2026年1月8日（木）～3月31日（火）



【ドリンクペアリング】ランソン ブラック クリエイション
（グラス 3,000円 ボトル19,000円）

◆個室で楽しむ春の訪れを感じさせる正統派会席

1、2月は ^{にしん} 鰯・^{ぶり} 鰯をはじめとした季節の食材を、料理人が出汁にこだわって仕上げる会席料理をご提供いたします。冬から春へと移ろう季節の趣を感じながら、個室でゆったりとお楽しみください。

店舗：19階 日本料理「大阪 浮橋」

価格：源氏会席 13,000円

※3月の提供内容は変更となる場合がございます。



【ドリンクペアリング】遊穂（ゆうほ）石川県 純米酒（90ml 1,400円）

◆いちごの甘酸っぱさを引き出す大人な味わいのカクテル&モクテル

フレッシュないちごに、香りと風味を楽しめるライチやピーチのリキュールを合わせたフルーティーな味わいの一杯から、バレンタインシーズンにぴったりのチョコを合わせたカクテルまで月替わりでお楽しみいただけます。

- <1月> カクテル：苺のダイヤモンドダスト
モクテル：苺のヴァージン・キャデラック
- <2月> カクテル：ストロベリーショコラ・マティーニ
モクテル：苺とチョコのレオナルド・モクテル
- <3月> カクテル：苺と桜のバラライカ
モクテル：苺のシンデレラ



店舗：19階 バー「サンドバンク」
 価格：カクテル各種 2,900円
 モクテル各種 2,500円

◆メインディッシュからデザートまで！人気の3大メニュー

マッシュルームの芳醇な香りが広がる「熟成牛を使ったボロネーゼタリアテッレ」、発酵バターとともに味わう「熟成牛のブラックガーリックステーキ」、濃厚で食べ応えのある「IGNITEの濃い味プリン」といった、満足感の高い多彩なメニューをご提供します。

店舗：1階 カフェ&ダイニング「IGNITE」
 価格：熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ 2,700円
 ※提供時間は11:00～22:00
 IGNITEの濃い味プリン 1,380円
 ※提供時間は11:00～22:00
 熟成牛のブラックガーリックステーキ 200g 4,800円
 ※150g～ご用意しております。※提供時間は17:00～22:00



■「宿泊&レストラン プレゼントキャンペーン」の開催について

2026年2月1日(日)から3月31日(火)までの期間、ホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪の「ご宿泊」または「レストラン」にて1会計5,000円以上ご利用のうえ、アンケートにご回答いただくと抽選でペア宿泊券やレストランチケットが当たる「宿泊&レストラン プレゼントキャンペーン」を実施いたします。

本日12月18日(木)以降に新規でJRホテルメンバーズへご入会いただき、キャンペーンにご応募されると、当選確率が2倍になるキャンペーンです。

◆キャンペーン期間

対象期間：2026年2月1日(日)～3月31日(火)
 エントリー期間：2026年1月26日(月)～3月31日(火)

◆賞品

ホテルグランヴィア大阪ペア宿泊券 1組 (スタンダードツイン)
 ホテルヴィスキオ大阪ペア宿泊券 1組 (スーペリアツイン)
 レストラン共通利用券 20,000円分 10名様
 レストラン共通利用券 10,000円分 20名様

◆応募資格

JRホテルメンバーズ会員様で、対象期間中に「ご宿泊」または「直営レストラン」にて1会計5,000円以上ご利用いただいた方にご応募資格がございます。

※会員登録をされていないお客様は、対象期間のご利用日までに会員登録をお願いいたします。

—ご宿泊をご利用の場合：チェックイン前日まで

—レストランをご利用の場合：レストランご利用前まで

◆応募方法

以下のキャンペーンサイトより応募フォームにアクセスしていただき、必要事項をご入力の上ご応募ください。

キャンペーンサイト：<https://www.granvia-osaka.jp/special/JRHM-ticket-CP>

◆当選について

当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。（2026年4月下旬を予定）

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。

**JR HOTEL
MEMBERS****P WESTER ポイント**

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 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 景都 E-mail: k_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 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221（10:00-19:00）