



News Release

報道関係各位

2020年10月14日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

Go To イート「プレミアム食事券」が使えるホテルのクリスマス クリスマスメニュー・ケーキの販売について 各レストランにて特別メニューをご用意いたします

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 宮崎好弘）は、1階・19階レストランにおいて、クリスマスメニュー及びクリスマスケーキを販売いたします。

メインディッシュが異なる2種類の伝統的なフランス料理が味わえる本格ディナーや、目の前でいう華やかなパフォーマンスが魅力の鉄板焼の限定ディナー、完全個室でゆったり過ごす和食会席などお客様のニーズに対応する様々なクリスマスメニューをご用意いたします。さらに、昨今のおひとり様ニーズの高まりに合わせて、初めておひとり様サイズのサンタやトナカイをモチーフにしたテイクアウトも可能なケーキを販売いたします。

また、毎年ホテルパティシエがひとつひとつ丁寧に作り上げるこだわりのクリスマスケーキは2種類を数量限定で販売いたします。クリスマスケーキの定番「クリスマスキャロル」は100個限定、本に見立てたブック型のチョコレートケーキ「Book Chocolate」は50個限定をご用意いたします。

カップルやご家族・ご友人との楽しいひとときや自分へのご褒美に、ホテルでのディナーやクリスマスケーキをご利用ください。大阪府発行のGo To イート「プレミアム食事券」でのお支払いも可能です。



フレンチレストラン「フルーヴ」
「クリスマスディナーB」



限定 100個
「クリスマスキャロル」

詳細は以下の通りです。（価格は全て、税金・サービス料が含まれております。）

■フランス料理

販売店舗：19階フレンチレストラン「フルーヴ」
販売期間：12月19日（土）～25日（金）
料 金：クリスマスディナーA 10,000円
クリスマスディナーB 13,000円

「世界料理オリンピック」にて銀メダルを受賞したシェフがご提供する特別ディナー。「鴨のロティ」をメインとしたクリスマスディナーAと、「フォアグラを添えた牛フィレ肉のグリル」がメインのクリスマスディナーBの2種類からお選びいただけます。

※12月24日（水）と25日（木）はクリスマスディナーBのみの販売となります。

※クリスマスランチ 6,000円もごございます。



■鉄板焼

販売店舗：19階鉄板焼「季流」
販売期間：12月19日（土）～25日（金）
料 金：クリスマスウィーク限定「季」ディナー 19,000円

厳選された黒毛和牛や新鮮な魚介類を匠の技で仕上げる特別コースは、鉄板焼カウンターでパフォーマンスもお楽しみいただけます。

※クリスマスウィーク限定「季」ランチ 10,000円もごございます。



■日本料理

販売店舗：19階日本料理「大阪 浮橋」
販売期間：12月21日（月）～25日（金）※2日前の要予約
料 金：「聖夜会席」（ディナーのみ） 12,000円

黒毛和牛のステーキと握り寿司をお楽しみいただける和食のクリスマス会席は乾杯用のグラススパークリングワインの特典付きでご用意いたします。



■クリスマス限定スイーツ

販売店舗：1階「ティーラウンジ」
販売期間：12月1日（火）～25日（金）

スイーツハーモニー
「クリスマスプレート」
2,300円

新発売！テイクアウト商品
お一人様向けクリスマスケーキ
各600円

※店内にてケーキセット（1,550円）も販売いたします。



①ルドルフ

トナカイ型のキャラメルムースの中に洋梨ムースを忍ばせ、爽やかな味わいに仕上げました。

②Pa・Pa・ノエル

苺・ピスタチオ・ライチ・パッションフルーツなどの味のパーツをまとったサンタクロース。

③クリスタル・スノー

ホワイトチョコレートに柚子のジュレと紅茶のブリュレを合わせ、一体感を演出します。

■クリスマスケーキ 11月1日（日）から予約受付開始

デザートコンクールにて数々の受賞経歴を持つシェフパティシエの市原健太郎が監修した、ホテル自慢のクリスマスケーキです。

販売店舗：19階ラウンジ「リバーヘッド」
お申込受付期間：11月1日（日）～12月18日（金）
お受け渡し期間：12月22日（火）～12月25日（金）



シェフパティシエ 市原 健太郎



商品名：「クリスマスキャロル」 限定100個
料金：5,400円
サイズ：直径15cm

スポンジと生クリームにこだわった、定番の苺のショートケーキ。スポンジはカステラのようにやわらかく焼き上げ、生クリームは4種類をブレンドし、あっさりしながらもミルクィな味わいに仕上げます。全て食べられるよう作られた宇治抹茶味のツリーが、ケーキを豪華に彩ります。



商品名：「Book Chocolate」 限定50個
料金：2,600円
サイズ：縦10cm×横7.5cm×高さ4cm

見た目にも楽しんでいただけるよう、本をモチーフにしたチョコレートケーキ。ミルクチョコレートとビターチョコレートの滑らかなムースの間に、4種類のベリーを混ぜ合わせた自家製ジュレを挟み、3層に仕上げます。



JR-West Hotels

JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & safety」を策定いたしました。私たちは新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めてまいります。

新衛生基準「Clean & Safety」について、詳しくはこちらをご覧ください。



■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/藤川春菜・御影早季

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

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：06-6344-1235