

ホテルグランヴィア大阪

GRANVIA

Collection



HOTEL GRANVIA
OSAKA

4-6

2024 Spring

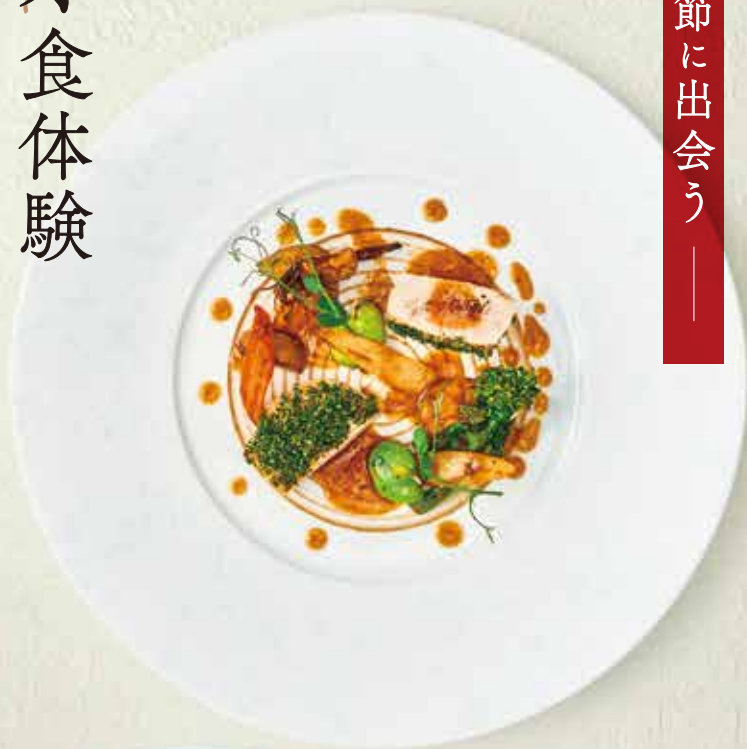
レストラングルメ&
インフォメーション

グランヴィア・コレクション



春のH.A.R.U.フェア

ネオ食体験



— 春のお祝いの季節に出会う —

Take
Free

春のお祝いの
季節に出席う

ネオ食体験

ハレのH.A.R.U.フェア

見て、香って、味わって「春」を感じる
アーティスティックな料理と共に



料理長山田が大切にする

「五法・五味・五色」が詰まった新御膳料理が登場。

月替わりのお料理をお楽しみください。

ランチ 二段重～野点(のたて)～ ¥4,900 (会員価格) ¥4,410

この時期に美味しさを増す穴子や鯛、春を告げる食材の菜の花、筍などを、桐箱の二段重に入れてご提供します。華やぐ季節の訪れを、ぜひ「しずく」でお楽しみください。

H.A.R.U.
特典

グランヴィアコレクションを見たで
平日13:30以降のご利用が
「15%OFF+食後のお飲み物サービス」(前日迄に要予約)

19F | なにわ食彩 しずく

TEL.06-6347-1423



※写真は2名様分のイメージです。

旬の味覚が織り成す極上の味わい。

匠会席を通じて、季節の移ろいを五感で堪能。

ディナー 匠会席～鮑・蛤～ 〈4月1日～5月31日〉

¥25,000 (会員価格) ¥22,500

春に旬を迎える蛤や高級食材の鮑は、縁起の良い食材とされ、ハレの日の食卓を華やかに彩ります。貝の旨味を存分に味わえる“出汁が魅力”の会席料理です。



匠会席～鱧～ 〈6月1日～7月31日〉

¥25,000 (会員価格) ¥22,500

19F (予約制) | 日本料理 大阪 浮橋

TEL.06-6347-1447



最高のマリアージュ、

アクアパッツァ・パン・白ワイン

ディナー

鯛と季節野菜のアクアパッツァ

(お料理のみ) ¥3,000 (会員価格) ¥2,700

〈提供時間〉17:00～22:00

魚介、オリーブオイル、水、シンプルな調理法がゆえに奥が深いイタリア南部・ナポリの郷土料理。春の訪れを感じる鯛と菜の花などの春野菜でゴージャスに仕上げます。ブルディガラのパンとの相性も抜群です。

H.A.R.U.
特典

グランヴィアコレクションを見たで
「ブルディガラのパンをサービス」

1F | カフェ&ダイニング イグナイト

TEL.06-6347-1880





※写真のお料理は、5月の冷前菜「桜鯛と雲丹 ホワイトアスパラガスのマリネ 柑橘風味」のイメージです。

縁起の良い食材に春の彩りを加えた

鉄板焼コース。

いつもとは違うお祝いシーンでの

ご利用におすすめです。

ランチ 季(こよみ)ランチ

¥10,000 (会員価格) ¥9,000

ディナー 季(こよみ)ディナー

¥20,000 (会員価格) ¥18,000

桜鯛や鱈などの海の恵み、筍やホワイトアスパラガスの大地の恵み、フレンチ仕立ての鉄板焼コースをお楽しみいただけます。

H.A.R.U. 特典
JRホテルメンバーズ公式アプリのダウンロードと新規ご入会で「15%OFF」
※初回のご登録のみ対象
※お会計時にお申し付けください。

19F | 鉄板焼 季流
TEL.06-6347-1438



Italian Buffet



デザートも充実♪

アイスクリームやケーキで、自分好みの

Myパフェをお楽しみいただけます。

ランチ ご利用時間 90分制 春爛漫ランチブッフェ

春はイタリアングルメのベストシーズン。蛸烏賊や桜海老、春野菜を使用したイタリアカラーのお料理がブッフェを彩ります。アイスクリームやケーキなど、バージョンアップしたデザートコーナーも是非お楽しみください。

H.A.R.U. 特典

グランヴィアコレクションを見たで
平日13:30以降のご利用が
「15%OFF」(前日迄に要予約)

平日	大人	¥2,000	(会員価格) ¥1,800
	小学生	¥1,200	(会員価格) ¥1,080
	幼児(4歳から)	¥600	—
土日祝	大人	¥2,300	(会員価格) ¥2,070
	小学生	¥1,400	(会員価格) ¥1,260
	幼児(4歳から)	¥700	—

※4/27(土)~5/6(月・祝)は価格が変更となります。



ホテルヴィスキオ 大阪 1F イタリアンキッチン ヴェルデ カッサ
TEL.06-7711-4321



〈4-6月〉深緑のジン&トニック ¥1,850

フレッシュフルーツカクテル 各¥2,400

〈4月〉ざくろのマリア・テレサ

〈5月〉びわとジャスミンのガルフストリーム

〈6月〉パッションフルーツのカンチャンチャラ

森の香りをまとった石川県産クラフトジン「森のジン」を使用したプレミアムジン&トニックやフレッシュフルーツカクテルをご用意いたします。

19F | バー サンドバンク

TEL.06-6347-1436



金沢「ぶどうの森」と北海道「積丹スピリット」の
コラボレーションにより完成したクラフトジンを使用。

COCKTAIL × SWEETS = NEO

華やかなカクテルの世界をイメージした

新感覚スイーツ。

アフタヌーンティーセット
NEO〜カクテルスイーツ〜

¥6,000 (会員価格) ¥5,400

カクテルの様に甘美なフレーバーと斬新な組み合わせが味わえる、アーティスティックなアフタヌーンティーセットをご用意しました。

1F | ティーラウンジ

TEL.06-6347-1402



春のおすすめ新作ケーキセット

コーヒー又は紅茶付き ¥2,100 (会員価格) ¥1,890

① 〈3-5月〉ディアレスト〜キャラメルバナナで贈る想い〜

② 〈4-6月〉ハピネス〜広がるしあわせ 柑橘のムース〜

③ 〈5-7月〉メモリーズ〜チーズが紡ぐ柔らかな想い出〜

※ティーラウンジでも同様のケーキをご提供します。
(ケーキセット ¥2,100)

H.A.R.U.
特典

グランヴィアコレクションを見たで
「ケーキセットにミニアムスクリームをサービス」
※ラウンジ リバーヘッドのみ

19F | ラウンジ リバーヘッド

TEL.06-6347-1403



見た目に可愛らしく、

アートなスイーツをご用意します。



春のお祝いの
季節に会う

シェフの
才食体験

ハレのH.A.R.U.フェア

王道を追求しながらも、見た目に新しく、様々な旬の食材を、驚きの組み合わせで調理する
“見て” “香って” “味わって” “春”を感じる、アーティスティックな料理と共に。

シェフ岸本のスペシャリテを春の食材で表現。

クラシカルな技法にモダンな華やかさをプラスしたお料理を

一生の思い出と共に、、、

Proposal Plan

プロポーズプラン

ダーズンローズ ～大切な人へ贈る特別な時間～ ペア ¥50,000
(10日前12時までの要予約)

おふたりの特別な日を華やかに彩るプロポーズにぴったりのプランをご用意
いたしました。サプライズ演出には、12本の薔薇に想いをのせた「ダーズン
ローズ(12本の薔薇のブーケ)」をご用意いたします。

- 【プラン内容】 ◆特別な時間を祝う、はじまりのグラスシャンパン(2名分)
◆シェフのスペシャリテが味わえるフレンチコース(2名分)
【パテ・アン・クルート、国産「穴子」とフォアグラ、ウニのスフレ 甲殻類のピスタ、
鮑のシャンパンブレゼ、仔牛のロティと野菜のグランメル など】
◆炎の演出 フランベデザート ◆ダーズンローズ(12本の薔薇のブーケ)
◆窓側個室使用料 ◆記念撮影 ◆アニバーサリーパスポートプレゼント

『ダーズンローズとは』

1ダース(dozen)の薔薇(roses)のこと。
12本のバラそれぞれに、感謝、誠実、幸福、信頼、
希望、愛情、情熱、真実、尊敬、栄光、努力、永遠
という12の意味が込められています。

※プロポーズプランは、その他の記念日やお祝いにもご利用いただけます。
※その他、季節を感じるシェフこだわりのメニューもご用意しております。
(ランチ「セゾン ¥10,000」、ディナー「エトワール～閃光～¥16,000」)

19F | フレンチレストラン フルーヴ
TEL.06-6347-1437



〈会員価格〉JR ホテルメンバーズ会員価格 ※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※写真は全てイメージです。※使用しているお米は「国産米」です。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター

レストランのご予約やお問い合わせ、人数変更などを承っております。

【対象店舗】 フルーヴ、季流、大阪、浮橋、しずく 【受付時間】 10:00～19:00

予約専用

TEL.06-7664-1221

※当日のご予約及び、受付時間以外は各店舗へお問い合わせください

各レストランへのご予約はインターネットでも承ります

<https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/>

ホテルグランヴィア大阪 レストラン

検索

INFORMATION

宿泊
STAY

ホテルで楽しむ、家族旅行に！
お子様には鉄道グッズをプレゼント♪
トレインビュールーム宿泊プラン

お部屋から電車をご覧いただける部屋確保、
トレインビュールームプランが登場しました。



あしたに、つなが。
KANSAI 鉄道 開業 150th

- 特典
- ・トレインビュールーム確保
 - ・小学生以下のお子様には鉄道モチーフのグッズをお一人様1つプレゼント(ハシ鉄、スプーン、マスク等)
 - ・館内レストラン利用券¥1,000 (1名様1泊につき1枚 ※添い寝利用は対象外)



ファミリー4

〈スタンダードフロア ファミリー4〉
1名様あたり ¥8,000～ 〈会員価格〉 ¥7,500～
〈グランヴィアフロア コンフォートツイン〉
1名様あたり ¥16,500～ 〈会員価格〉 ¥16,000～

※1日5室限定 ※添い寝無料は、大人1名様につき、お子様お1名様まで無料とさせていただきます。
※特別プランのため、ホテル会員割引のみが対象となります。その他の特典はご利用いただけません。

ご予約・お問い合わせ → TEL.06-6345-1261 (受付時間 9:00-17:00)



オンライン
ショップ
ONLINE
SHOP

ご進学・ご結婚などのお祝いや
ご家族・ご友人への贈り物に
ホテルギフト券のご案内

朝食・ディナー付の宿泊券や鉄板焼、フレンチのお食事券などバラエティ豊かなギフトチケットをご用意しております。オンラインショップでご購入いただけます。



お問い合わせ ↓

TEL.06-6347-1432
(受付時間 9:30-17:00)

<https://www.granvia-osaka.jp/giftcard/>



RESTAURANT EVENT INFO

2024.4.27.sat-29.mon / 5.3.fri-6.mon

※4/29、5/6はランチのみ

「ゴールデンウィーク
ファミリーブッフェ」



ご家族で楽しむゴールデンウィークは、ホテルのブッフェで華やかにお過ごしください。目の前で仕上げるライブパフォーマンスメニューや出来立てのメインディッシュもご用意します。



会場 19F スカイダイニング アブ
価格 ランチ ¥4,500 / ディナー ¥5,500
時間 ランチ 11:30～15:30(90分制・L.O.14:00)
ディナー 17:30～21:30(90分制・L.O.20:00)

※ご予約は、ランチ11:30、もしくは13:30以降、ディナー17:30、もしくは19:30以降で承ります。

2024.6.23.sun

「美食の共演
～国産キャビアの真価～」



(一社)日本キャビアソムリエ協会 会長出口氏をお迎えし、数種類のキャビアを使用したシェフ岸本のコース料理と、シャンパンやあわさけのマリアージュを楽しんでいただく一夜限りのディナーをご用意します。



会場 19F フレンチレストラン フルーヴ
価格 ¥30,000
時間 18:00～

※JRホテルメンバーズ会員割引を含む、各種割引は対象外です。

2024.4.1.mon-6.7.fri

「JRホテルメンバーズ会員ウィーク」

季流シェフ福山と浮橋料理長山田がお届けする、会員の皆様限定の特別メニューをご用意いたします。

期間 5/13～17
会場 19F 鉄板焼 季流
価格 ¥8,000
時間 ランチ 11:30～



期間 4/1～5.5/7～10.6/3～7
会場 19F 日本料理 大阪 浮橋
価格 ¥10,000
時間 ランチ 11:30～



※JRホテルメンバーズ会員割引を含む、各種割引は対象外です。

JR ホテルメンバーズ
公式アプリ

より快適に、便利に
お客様のホテルライフをサポート

※WESTERポイントとの二重付与はできません。

いますぐJRHMアプリをダウンロード →

たまる！
つかえる！

WESTERポイント

大阪・関西万博開幕1年前記念
WESTERポイント5倍キャンペーン

開催期間 2024.4.13 SAT → 6.30 SUN

キャンペーン期間中、通常¥110(税込)で1ポイントのところ、5ポイントを付与します。たまったポイントは、さらに、1会計につき¥5,000以上ご利用いただいた方の中から抽選で宿泊券やレストラン券等をプレゼント！

さらに、
宿泊券や
レストラン券が
当たる！

詳しくは
こちら

©Expo 2025



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]
TEL.0570-06-1235 (ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>

@hotel_granvia_osaka

フェア情報やお得な限定クーポンを随時配信中！



LINE公式アカウント
お友だち募集中！

