

シルバーウィークはご家族・カップル・ご友人と一緒に
秋の味覚を堪能できるブッフェをお楽しみください。

19F スカイダイニング アブ



17種類の
ドリンク
バー付き

秋の
味覚

Silver Week Buffet

シルバーウィーク ブッフェ

Lunch & Dinner

詳細・
ご予約は
こちら →



**ランチ 9/14・15・16
ブッフェ 21・22・23
6日間**

90分制 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00)

ランチbuffet価格表	一般価格	ホテル会員価格
大人	¥4,500	¥4,050
シニア (65歳以上)	¥4,300	¥3,870
小学生	¥2,800	¥2,520
幼児 (3歳~小学生未満)	¥800	¥720

ご予約は、11:30 または 13:30 で承ります。

※上記時間以外は直接ご来店ください。

**ディナー 9/14・15・21・22
ブッフェ**

※9/16・23はランチのみ

4日間 **90分制** 17:00 ~ 21:00 (L.O.20:00)

ディナーbuffet価格表	一般価格	ホテル会員価格
大人	¥5,500	¥4,950
シニア (65歳以上)	¥5,300	¥4,770
小学生	¥3,800	¥3,420
幼児 (3歳~小学生未満)	¥900	¥810

ご予約は、17:00 ~ 19:30 の間で承ります。

※上記時間以外は直接ご来店ください。

ライブパフォーマンス



フォアグラをのせた
なにわポークと大阪産キャベツのお好み焼き

ライブパフォーマンス



国産牛サーロインのローストビーフ
マッシュルームソース

〈ホテル会員価格〉JRホテルメンバーズ会員価格 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。 ※1名様から承ります。 ※L.O.は最終入店時間です。
※使用しているお米は「国産米」です。 ※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。



19F スカイダイニング アブ
Tel. 06-6347-1439 (直通)

レストラン予約
専用ダイヤル

【受付時間】
10:00~19:00

TEL. 06-7664-1221

※当日予約および受付時間以外は店舗へお問い合わせください。



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)

JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ

Lunch

メインディッシュ



アンガス牛ロース肉のミニッツステーキ
グレイビーソース

追加料金

+ ¥1,500

※一皿から承ります。

Dinner

メインディッシュ



牛フィレ肉とフォアグラのロッシェーニ
トリュフソース

追加料金

+ ¥2,000

※一皿から承ります。

シェフのおすすめメニュー



ランチ
限定

鶏もも肉のグリエ ソース・ディアブル



ディナー
限定

牛肉の煮込み ブルゴーニュ風



ディナー
限定

貝類と茸のブルゴーニュ風



ディナー
限定

海の幸のパエリア



ディナー
限定

マリネサーモン ディルクリーム



ディナー
限定

シュークルート・ガルニ

ランチ
限定

- ★ポークグリーンカレーとターメリックライス
- ★鶏肉のカシューナッツ炒め
- ★高知県宿毛湾直送 白身魚の葱醤油蒸し
- ★茸のペンネアラビアータ

ディナー
限定

- ★クラブミートグラタン
- ★オニオングラタンスープ

キッズ
メニュー

- ★エビフライ
- ★フライドポテト
- ★白身魚フライ
- ★ミートボール
- ★ナポリタンスパゲッティ

その他、シェフこだわりメニューがたくさん

- ★マグロの炙り ラビゴットソース
- ★さつまいものムース 茸マリネ
- ★ポークリエット バケット添え
- ★ホットドッグ

- ★鶏肉のコンフィ グリーンマスタードソース
- ★ローストした茸や野菜 いろいろな塩で
- ★ハンバーグステーキ デミグラスソース
- ★鮭のヴァプール アサリと海苔のソース

- ★鶏の竜田揚げ
- ★気まぐれピンサ
- ★牛すじカレー
- ★冷製ヴィシソワーズスープ など



彩り豊かなサラダバー



シェフおすすめのパンを ディップソースで



スイーツも食べ放題♪



〈ホテル会員価格〉JRホテルメンバーズ会員価格 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。 ※1名様から承ります。 ※L.O.は最終入店時間です。
※使用しているお米は「国産米」です。 ※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。