

冬の
LOCAL
GASTRONOMY



Japanese
Beauty
Hokuriku

日本の美は、
北陸にあり。

Take
Free

北陸からの美食、ホテリエが届ける美味。

ホテルグランヴィア大阪

GRANVIA
Collection
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



HOTEL GRANVIA
OSAKA

10-12

2024 Fall&Winter



冬の LOCAL GASTRONOMY

北陸からの美食、ホテルエが届ける美味。

ISHIKAWA FUKUI TOYAMA

古き良き日本の美が多く残る北陸。かけがえない山海の恵みが豊富な北陸から冬にシーズンを迎えるローカルの食材を使用したお料理やスイーツ、カクテルにしてホテルエからの美味をお届けします。

※旬の美味しい時期に味わっていただきたいとの想いから、取量の少ない食材もお取り扱いさせていただきます。入荷のない日や数量限定の場合もございます。予めご了承ください。

ホテルヴィスキオ富山
宿泊券が当たる!

JR西日本ホテルズ
共同開催

「北陸美食フェア」
～富山・石川・福井～



ふくいサーモンの
ショーフロウ



若狭牛のグリル
山葵とシブレット入り
ジュド ヴィアンド



至福のフレンチ体験を。
福井県の恵みが織り成す
新シェフ川本がお届けする

French Restaurant Fleuve

福井県産 ふくいサーモン 甘えび、若狭牛

九頭竜まいたけ、甘鯛 など

DINNER ムニュ エトワール ～Terroire北陸 FUKUI～

〈提供期間〉10/1～12/20

¥18,000 〈会員価格〉 ¥16,200

豊かな風土に恵まれた山海の幸を使用した華やかなフレンチフルコース。「ふくいサーモン」や「若狭牛」などの福井県産食材【美食】を、シェフ川本が得意とする、フレンチのクラシックな技法【美技】で仕上げ、食べて美味しい【美味】を感じていただけるお料理をご用意します。

国際料理コンクール世界3位のシェフが就任しました!



川本 善広 かわもと よしひろ

2014年9月に東京で行われた「第48回〈ル・テタンジェ〉国際料理賞コンクール・ジャポン」において優勝し、続いて日本代表として臨んだフランス・パリでの世界大会にて第3位に輝きました。

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、サービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。 ※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



最高の状態で焼き上げます。
北陸三県のブランド牛を



福井県産 若狭牛
富山県産 とやま和牛 酒粕育ち
石川県産 能登牛
越前かれい、はなびら茸、能登豚 など

LUNCH ^{こよみ} 季ランチ (特選黒毛和牛) ¥14,000 (会員価格) ¥12,600
DINNER ^{こよみ} 季ディナー (特選黒毛和牛) ¥21,000 (会員価格) ¥18,900

※ランチ(国産牛) ¥11,000~をご用意可能。
(提供期間)10/1~12/20

北陸三県のブランド牛、福井県産「若狭牛」(10月)、富山県産「とやま和牛 酒粕育ち」(11月)、石川県産「能登牛」(12月)を、絶妙な焼き加減で仕上げる「鉄板焼」と、肉の旨味を感じる「ローストビーフ」の2種類の調理法をご用意します。北陸の食材を使用した、月替わりのお料理と共に、「北陸の食べ比べ」を是非「季」コースでお楽しみください。

19F | 鉄板焼 季流
TEL.06-6347-1438



富山県産 とやまポーク
福井県 越前そば、富山県 氷見うどん
石川県産 加賀野菜 など

LUNCH ^{ご利用時間 90分制} 北陸の味覚ランチbuffet

(平日) ¥2,700 (会員価格) ¥2,430 (土日祝) ¥3,000 (会員価格) ¥2,700
※12/21(土)~31(火)は価格が変更となります。

北陸をイメージしたイタリアンデリ、イタリアンパスタ風に仕上げた越前そばや氷見うどんなど北陸の冬の味覚を日替わりで味わえるランチbuffet。さらに、「とやまポークと金沢春菊のサルサヴェルデ(12月)」などのメインディッシュを月替わりでご用意します。



北陸の食材を使用したお料理や
ご当地メニューをランチbuffetでご用意します。

Halloween
ハロウィンフェア

期間中は、
こわかわいいハロウィン料理が登場!!
[料理例]
・デビルエッグ
・かぼちゃサラダ デビルソース
・目玉モッツアレラチーズと真っ赤なトマト
・ハロウィンティラミス など



期間:10/29(火)~31(木)

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





金沢クラフトジン 「blanc(ブラン)」

〈10-12月〉ホワイトジン&トニック ¥1,850

秋の味覚のフルーツカクテル 各¥2,400

〈10月〉林檎のジャック・ローズ
〈11月〉ラ・フランス アレクサンダー
〈12月〉柚子のネグローニ

※使用するフルーツは北陸産ではございません。

19F | バー サンドバンク

TEL.06-6347-1436



金沢のポタニカルの香りを楽しめるジンと旬のフルーツカクテルをご用意します。



日本酒の製造が盛んな石川県で造られたプレミアムジン。日本酒造りにおいて、本来削られて使われない酒米の白糠を蒸留技術によりアップサイクルされて誕生したジンを最高の状態をご用意します。

米粉のロールケーキや、秋の味覚のスイーツが楽しめるアフタヌーンティーセット。



白山からの雪どけ水で丁寧な育てられたお米「銀のとんぼ」の米粉を使用し、しっとりとした食感に仕上げたロールケーキや秋にぴったりのスイーツをお楽しみいただけるアフタヌーンティーセットです。



石川県産 米粉

〈10-11月〉アフタヌーンティーセット ~旬の味覚~

¥6,500 〈会員価格〉¥5,850

〈12月1日~25日〉アフタヌーンティーセット ~クリスマス~

¥6,900 〈会員価格〉¥6,210

〈提供時間〉11:00~16:00

※写真はアフタヌーンティーセット~旬の味覚~のイメージです。

※3日前までの予約制

1F | ティーラウンジ

TEL.06-6347-1402



石川県産 能登牛 富山県産 とやまポーク

LUNCH/DINNER

能登牛のビーフカツカレー ¥3,800 〈会員価格〉¥3,420

とやまポークのカツカレー ¥2,600 〈会員価格〉¥2,340

〈提供時間〉平日11:00~17:00/土日祝11:00~20:00

1F | カフェ&ダイニング イグナイト

TEL.06-6347-1880



今話題のカツレツを
IGNITEカレーと合わせて。

きめ細やかな肉質と上質な脂が特徴の「能登牛」の牛カツ、ジュースで風味豊かな「とやまポーク」のトンカツをスパイスを効かしたIGNITEオリジナルカレーで味わう、贅沢カレー。

『北陸の日本酒』と共に。
お酒の名産地
匠の技で仕上げたお料理。



若狭ぐじの
お吸い物

里芋と加賀みその炊き込みご飯
のどぐろと一緒に



福井県産 若狭ぐじ
石川県産 能登牛

北陸産 寒鰯、赤むつ(のどぐろ) など

DINNER 匠会席 ～北陸の恵み～

¥20,000 (会員価格) ¥18,000

〈提供期間〉10/1～12/20

Japanese Restaurant Osaka Ukihashi



もっちり、なめらかな食感の加賀蓮根の蓮蒸しや、粕漬けにし香ばしく焼き上げた「能登牛」、メのお料理には里芋と油揚げの味噌炊き込みご飯に「のどぐろ」を添えてご用意します。北陸の日本酒と共に、是非ご賞味ください。

19F | 日本料理 大阪 浮橋 (予約制)
TEL.06-6347-1447



Casual Japanese Restaurant Shizuku



北陸産 寒鰯、石川県産 源助だいこん

LUNCH/DINNER 二段重・野点(のだて)～北陸便り～

¥5,000 (会員価格) ¥4,500

北陸三県で水揚げされた寒鰯と、相性抜群の大根を心も体もほっこり温まる味噌鍋にしてご用意します。今回は加賀野菜「源助だいこん」の甘味が味わえるように、鬼おろしにして食感をお楽しみいただきます。和食の基本、五味五法を盛り付けた二段重と、冬の季節にぴったりなお鍋が味わえる贅沢な内容です。

19F | なにわ食彩 しずく
TEL.06-6347-1423



濃厚な味とコクが特徴の加賀みそと
源助大根の鬼おろし鍋を是非。

INFORMATION

宿泊
STAY

いろいろな車両が行き交う大阪駅♪ JR西日本の車両をテーマにした特別ルーム 鉄道コンセプトルーム宿泊プラン



鉄道デザイナー大森 正樹氏監修の車体図面デザインシートや路線図パネルを施した、鉄道ファン必見のトレインビュールーム。1日1室限定ですので、早めのご予約をおすすめします。
※ご宿泊日の1ヶ月前からご予約いただけます。



〈鉄道コンセプトルーム〉
2名1室 / お一人様 ¥30,000〜
〈会員価格〉¥29,500〜
3名1室 / お一人様 ¥20,000〜
〈会員価格〉¥19,500〜
4名1室 / お一人様 ¥15,000〜
〈会員価格〉¥14,500〜

特徴

- ・トレインビュールーム確約
- ・JR西日本車両のイラストを施したベッドスロー・クッション
- ・「電車でGO! PLUG&PLAY」をお部屋にご用意
- ・近畿エリアの路線図パネル
- ・壁面デザインシート
- ・トワイライトエクスプレス モケット座布団

特典

- ①323系大阪環状線 アクリルキーホルダー
- ②車掌制帽(お子様限定)

※①②共にお一人様1つ、①無料添寝のお子様は対象外、②無料添寝のお子様も含む。

※1日1室限定 ※添い寝無料は、大人1名様につき、お子様お一人様まで無料とさせていただきます。
※特別プランの為、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)






数量限定

¥5,000で
¥6,000分
のお食事が
できる!

**PREMIUM
レストラン共通利用券**

詳しくはこちら↓


〈販売期間〉2024.10.1(火)~2025.2.28(金)
〈利用期間〉2025.1.6(月)~2025.3.23(日)



※各種プランでの利用は対象外とさせていただきます。 ※限定数800枚が無くなり次第販売終了とさせていただきます。 ※チケットご利用時は会員割引10%優待、及びJRホテルメンバーズ、WESTERポイント付与対象です。

二〇二五年
ホテルグランヴィア
おせち
監修

2024.12.16(月)まで
※JR西日本ホテルズおせち締切日:12月6日(金)



ご予約締切日

ご注文はこちら 

RESTAURANT EVENT INFO

レストラン
イベント

2024/11/24(SUN)

ガストロノミーのタベ「シェフ川本とパティシエ 藤野が手掛ける鉄板焼スペシャルティ」

MHDが手掛ける銘醸ワインと2人のコンクール受賞シェフが織り成す、一夜限りの特別ディナー。MHDブランドアドバイザー富永 純子氏を招聘し、ペアリングの魅力を語っていただきます。

会場 19F 鉄板焼 季流
価格 ¥40,000 〈JRホテルメンバーズ会員価格〉¥38,000
〈WESTERアプリ会員価格〉¥39,000
時間 18:00〜



2024/12/1(SUN)

至福の晚餐 2024 Winter 〜シェフ川本withテタンジェ〜

ノーベル賞の晩餐会で提供されたシャンパンブランド「テタンジェ」が主催する国際料理コンクールで、世界3位の受賞歴を持つシェフ川本の織り成すスペシャルディナー。

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。

2024/10/1(TUE)-12/6(FRI)

「会員お得DAY・会員ウィーク」

日本料理「大阪 浮橋」と鉄板焼「季流」にて、JRホテルメンバーズ会員様限定の特典や特別メニューをご用意。

期間 10/1~4、11/5~8、12/2~6
会場 19F 日本料理 大阪 浮橋
特典 ランチ 空蟬会席 / 一般価格 ¥8,800 ¥2,000引き ¥6,800
ディナー 匠会席 / 一般価格 ¥20,000 ¥4,000引き ¥16,000
時間 ランチ 11:30〜 / ディナー 17:30〜



期間 10/24~28 ※24日はディナーのみ
会場 19F 鉄板焼 季流
価格 ランチ ¥15,000 / ディナー ¥23,000
時間 ランチ 11:30〜 / ディナー 17:30〜



※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。

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 →

JRホテルメンバーズ
公式アプリ







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  ID: @167cbvro

ホテルグランヴィア大阪・
ホテルヴィスキオ大阪で
たまる!
つかえる!

WESTERポイント

詳しくは
こちら

WEBでの
会員登録は
こちら

