



2024年12月12日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

新年の集いを彩るバラエティ豊かなメニュー！ 2ホテルで楽しむ「新春ブッフェ」

開催日：ホテルグランヴィア大阪 2025年1月1日(水)～1月5日(日)
ホテルヴィスキオ大阪 2025年1月1日(水)～1月3日(金)

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 伊勢正文）は、弊社が運営するホテルグランヴィア大阪とホテルヴィスキオ大阪の2ホテルで、大人から子どもまで楽しめるお正月期間限定の「新春ブッフェ」を開催いたします。

ホテルグランヴィア大阪 スカイダイニング「アブ」の「新春ブッフェ ランチ&ディナー」では、新春を祝うメニューとして、白みそのお雑煮や目の前で仕上げるライブパフォーマンスメニューをご用意。ランチには、しっとり柔らかく仕上げたローストポークにコクのある大源味噌とゴマのソースを添えて、ディナーには牛肉の鉄板焼をお好きにだけお楽しみいただけます。ランチ・ディナー共通で提供するパスタは、軽やかな香りと豊かなコク深さが広がるホールのパルメザンチーズの中で絡めて仕上げます。その他、ランチとディナーでラインナップが変わる、シェフおすすめメニュー「ガーリックシュリンプ ヨーグルトソース」や「牛タンの赤ワイン煮込み」など約50種類のメニューを取り揃え、オプションとしてご注文いただける「天使の海老とホタテのブイヤベース」や「国産牛フィレ肉のソテー」もご用意します。お子さまにも人気がある「鶏の唐揚げ」や「オムライス」などのキッズメニューも豊富なラインナップで、大人から子どもまでお楽しみいただけます。

ホテルヴィスキオ大阪 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」の「新春イタリアンランチブッフェ」では、定番メニューである、店内の窯で焼き上げるピザのような「ヴィスキオピンサ」や、オープンキッチンで仕上げる「出来立てパスタ」に加え、おせち料理に使用する食材をイタリアンにアレンジしたオリジナルメニューなどもご用意しております。デザートの種類も豊富に取り揃え、オリジナルトッピングを楽しめるミニパフェや、焼きたてのパンケーキはお子さまにも人気です。

新年の始まりに、ご家族やご友人とバラエティ豊かなお料理を堪能しながら、楽しい時間をお過ごしください。



ホテルグランヴィア大阪
19階 スカイダイニング「アブ」
ライブパフォーマンスメニュー イメージ



ホテルヴィスキオ大阪
1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
「新春イタリアンランチブッフェ」イメージ



詳細は以下の通りです。（価格には税金が含まれております。）

■ホテルグランヴィア大阪

1. 商品名：新春buffet ランチ&ディナー
2. 販売店舗：ホテルグランヴィア大阪19階 スカイダイニング「アブ」
3. 開催日：[ランチ] 2025年1月1日（祝・水）～1月5日（日）
[ディナー] 2025年1月1日（祝・水）～1月3日（金）
4. 営業時間：[ランチ] 11:30～15:00（L.O. 14:00）
※ご予約は11:30～ または 13:30～で承ります。
[ディナー] 17:00～21:00（L.O. 20:00）
※ご予約は17:00～17:30 または 19:30で承ります。



5. 販売価格：

	大人	シニア (65歳以上)	子供 (小学生)	幼児 (3歳～小学生未満)
ランチ (90分制)	5,200円	5,000円	3,000円	800円
ディナー (90分制)	7,200円	7,000円	4,000円	800円

6. メニューについて（一例）

●ライブパフォーマンスメニュー

- [ランチ] ローストポーク 大源味噌と胡麻のソース
[ディナー] 牛肉の鉄板焼
[ランチ&ディナー共通] パルメザンチーズの中で絡めた気まぐれパスタ

●おすすめメニュー

- [ランチ] スモークサーモン パンケーキ添え/逆ロールキャベツ
[ディナー] 合鴨と生麩のピンチョス/ガーリックシュリンプ ヨーグルトソース/
牛タンの赤ワイン煮込み
[ランチ&ディナー共通] すき焼き風牛肉のアランチーニ など

●キッズメニュー（ランチ・ディナー共通）

- エビフライ/オニオンリングフライ/鶏の唐揚げ/フライドポテト/
オムライス など

●オプションメニュー

出来立てをお楽しみいただけるようにお席までお届けします。

- [ランチ] 天使の海老とホタテのグイヤベース 追加 1,500円
[ディナー] 国産牛フィレ肉のソテー トリュフソース 追加 2,000円

※サラダ・パン・スイーツも各種ご用意しております。





■ホテルヴィスキオ大阪

1. 商品名：新春イタリアンランチbuffet
2. 販売店舗：ホテルヴィスキオ大阪1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」
3. 開催日：2025年1月1日（祝・水）～1月3日（金）
4. 営業時間：11:30～15:00(LO.13:30)

※ご予約は2部制で承ります。

[1部] 11:30～・11:45～、[2部] 13:15～・13:30～

5. 販売価格：大人 3,000円／小学生 1,800円／幼児(4～6歳) 900円

6. メニューについて（一例）

●お正月メニュー

ポテトサラダと黒豆／魚介と紅白なますのマリネ／トルテリーニ お澄まし仕立て／洋風ちらし寿司 など

●店内の窯で焼き上げる「ヴィスキオピンサ」

小麦粉だけでなく、米粉と大豆粉も使用したピザのようなオリジナル料理です。

マルゲリータ／大豆ミートのスパイスカレーピンサ／加賀野菜のオルトナラ など

●オープンキッチンで仕上げる出来立てパスタ

明太子とあおさ海苔のクリームソース／アーモンドミルクを使った「新感覚」カルボナーラ／和風ペペロンチーノ など

●おすすめメニュー

カニのロワイヤル 柚子の香り／サバカツフライ トマトアイオリソース／ミニ鰻丼／ローストビーフと金沢春菊のサルサヴェルデ など

●充実のデザートメニュー

トッピングを楽しむオリジナルパフェ／パンケーキ／アイスクリーム／和スイーツ など



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 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@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19階 スカイダイニング「アブ」

TEL：06-6347-1439（直通）

ホテルヴィスキオ大阪 1階 イタリアンキッチン「ヴェルデ カッサ」

TEL：06-7711-4321（直通）

株式会社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） FAX: 06-6344-1130

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