

42周年・7周年の感謝を込めて

GRANVIA・VISCHIO大阪

肉祭り



Fan Fes.  
いちご祭り

2025/1/6(月) ▶ 3/31(月)



ホテルグランヴィア大阪

GRANVIA

レストラングルメ &  
インフォメーション

Collection  
グランヴィア・コレクション



HOTEL GRANVIA  
OSAKA

1-3

2025 Winter & Spring

42周年・7周年の感謝を込めて

# GRANVIA・VISCHIO大阪 Fan Fes. 肉祭り×いちご祭り

日頃のご愛顧に心からの感謝を込めた「Fan Festival (ファン感謝祭)」を開催します！  
贅沢で華やかなお料理やスイーツの美食フェア、お得なプランやキャンペーンが盛りだくさん。  
心温まるおもてなしでお客様をお迎えし、心からの「ありがとう」をお届けします。

*Niku and Ichigo*



国産牛、A4ランク特選黒毛和牛  
A5ランク極上黒毛和牛ロースステーキ  
食べ比べ



肉寿司

味わい深い赤身の美味しさ  
程よい脂身で香ばしく焼き上がる  
ジューシーな口当たり  
とろけるような食感と甘味  
贅沢な風味  
あなたのお好みは……



## 獺祭 Fair

獺祭とお料理の  
ペアリングを楽しむ

January 6th, 2025  
▶ March 31th, 2025

日本の「伝統的造り」がユネスコの  
無形文化遺産に登録された事を記念して、  
日本を代表する日本酒銘柄「獺祭」を使用した  
イベントやペアリングメニューをご用意します。

### MEAT FESTIVAL

## 国産牛、A4ランク特選黒毛和牛 A5ランク極上黒毛和牛ロースステーキ 食べ比べ

【和牛ロース食べ比べセット付き】

|        |              |         |                |
|--------|--------------|---------|----------------|
| LUNCH  | こよみ<br>季ランチ  | ¥15,000 | (会員価格) ¥13,500 |
| DINNER | こよみ<br>季ディナー | ¥25,000 | (会員価格) ¥22,500 |

※フィレステーキの食べ比べの場合はプラス¥2,000でご利用します。  
※通常「季」コース ランチ¥11,000～、ディナー¥21,000～

同じ国産牛でも、ランクの違いによって風味や食感が異なります。今回は、「季流の肉祭り」として、それぞれの美味しさをお楽しみいただける、食べ比べセットをご用意しました。前菜、焼きしゃぶ、肉寿司など、肉の魅力を存分に味わえる贅沢なコース料理です。



フ  
獺  
祭

【ペアリング料理】  
和牛のタルタル、肉寿司

純米大吟醸 磨き二割三分 獺祭 美粋  
グラス ¥2,400 (会員価格) ¥2,160  
ボトル ¥19,000 (会員価格) ¥17,100

【その他】獺祭 磨き その先へ  
ボトル ¥120,000 ※割引対象外商品



フ  
獺  
祭

【ペアリング料理】  
和牛の食べ比べ

獺祭の酒粕から生まれた 焼酎  
グラス ¥2,200 (会員価格) ¥1,980

# MEAT FESTIVAL 肉祭り Fan Fes.



フランス料理の古典的な技法を大切にするシェフ川本が、フランス料理の中でも名高い「ロッシーニ」をメインディッシュに、オマール海老も味わえる贅沢なランチコースをご用意しました。ディナーには、黒毛和牛のグリルを味わい深いソースと共にお召し上がりいただけます。

1 MEAT FESTIVAL

【ランチ】北海道産牛フィレ肉と  
フォアグラのロッシーニ

【ディナー】黒毛和牛のグリル  
シェリービネガーとエシャロットのジュ

LUNCH/DINNER

ムニユ・メルシー 〈ランチ〉 ¥8,500 〈会員価格〉 ¥7,650  
〈ディナー〉 ¥16,000 〈会員価格〉 ¥14,400



【ペアリング料理】  
ポタン海老  
～バニラ風味の蕪のラメル  
苺のマリネとクーリ  
オシェトラキャビア～

新生獺祭 純米大吟醸45  
グラス¥1,800  
〈会員価格〉¥1,620



熟成により旨味が凝縮され、肉の柔らかさが際立った熟成肉に、桜のスモークウッドで燻製し香ばしさをプラス。しっとり焼き上げたローストビーフと西洋わさびのソースが相性抜群の一皿です。

2 MEAT FESTIVAL

ローストビーフ

LUNCH

スモーク熟成牛を使ったローストビーフ  
～西洋わさびのソース～  
サラダブッフエ、パン付き

〈提供時間〉11:00～15:00(L.O.14:30)

¥3,500 〈会員価格〉 ¥3,150

19F | フレンチレストラン フルーヴ  
TEL.06-6347-1437



1F | カフェ&ダイニング IGNITE  
TEL.06-6347-1880



甘く柔らかな国産牛と、旬のお野菜を出汁の利いた割り下で、すき鍋で  
ご用意します。春の食材を盛り込んだ前菜や鯛の薄造りなど、春めく  
季節にお愉しみいただける御膳料理です。

「獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分」の酒粕に漬け込み、旨味を引き出  
した黒毛和牛を炙り焼きにてしてご提供します。お料理には、国  
産牛の握り寿司を3種の味わいでお召し上がりいただけます。

3 MEAT FESTIVAL

国産牛と  
春野菜のすき鍋

LUNCH 大阪キタエリア6ホテル  
共同ランチ企画「春の味めぐり」

春のすき鍋御膳 ¥3,800

※企画商品の為、会員割引を含む各種優待の対象外です。



「獺祭」啤酒3種セット  
【獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分・  
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分・  
獺祭 純米大吟醸45】  
¥3,500 〈会員価格〉 ¥3,150

4 MEAT FESTIVAL

黒毛和牛「獺祭 純米大吟醸」粕漬け  
国産牛の握り寿司3種

(生雲丹漬け・芥子酢味噌・山葵漬け)

LUNCH/DINNER

賢木会席 ¥15,000 〈会員価格〉 ¥13,500

【ペアリング料理】  
黒毛和牛の炙り焼き

獺祭 純米大吟醸  
磨き三割九分  
グラス¥1,400  
〈会員価格〉 ¥1,260



19F | なにわ食彩 しずく  
TEL.06-6347-1423



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



牛・豚・鶏などバラエティ豊かな

パスタやピンサ、メインディッシュと

いちごをアクセントにした

創作料理が並ぶランチブッフェ



鴨南蛮風和そばの  
ペペロンチーノ

いちごスイーツ&  
創作料理

ローストビーフとういのハーモニーが味わえる井ぶりや和そばで仕上げた鴨南蛮風の Pasta から、タンドリー風チキンやカツレツまで、肉好きにはたまらないお料理をブッフェスタイルでご用意します。いちごのスイーツや創作料理がブッフェ料理を華やかに彩ります。

LUNCH ご利用時間 90分制

ランチブッフェ ～肉祭り・いちご祭り～

〈平日〉¥2,700 〈会員価格〉¥2,430 〈土日祝〉¥3,000 〈会員価格〉¥2,700

MEAT FESTIVAL

各国肉料理

〈お料理一例〉

- ・豚しゃぶと春菊のサラダ アンチョビ風味(3月)
- ・生ハムといちごのピンサ(1月)
- ・鴨南蛮風和そばのペペロンチーノ(2月)
- ・ローストビーフとういのミニ丼(3月) など

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



JRホテルメンバーズ  
WESTER会員  
限定キャンペーン

最大 ¥40,000 分のレストラン共通利用券が当たる!

Fan Fes. プレゼント  
キャンペーン

対象期間 2025.1.6(月) → 3.31(月)

応募期間 2025.1.6(月) → 4.30(水)

期間中、レストランにて¥5,000以上(レシート合算可)利用された、JRホテルメンバーズ・WESTER会員の方に応募のチャンス!

特賞

レストラン共通利用券 ¥40,000×7名様 (¥1,000券 5枚綴り×8枚)

1等

レストラン共通利用券 ¥5,000×7名様 (¥1,000券 5枚綴り×1枚)

2等

レストラン共通利用券 ¥1,000×42名様 (¥1,000券×1枚)

応募方法

¥5,000以上のご利用(合算可)でお渡しする応募券に必要事項をご記入の上、館内応募ボックスにご投函ください。

※当選発表はご応募いただいた方の中から厳正なる抽選を行い、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。※賞品の発送は5月下旬を予定しております。※賞品の発送は日本国内に限らせていただきます。※賞品の発送先は応募時にご記入いただいた住所に発送させていただきます。記入内容の不備や転居先不明、長期不在などにより賞品がお届けできない場合は、当選が無効となります。※ご当選された賞品の当選権利の譲渡はできません。※お客様のご都合による賞品の返品交換はお受けできません。※当社のやむを得ない事情により応募期間や商品内容を変更、キャンペーンを中止または中断する場合がございます。この場合、当社はそれらに起因して生じた損害については一切の責任を負いかねます。※お預かりした個人情報は、本キャンペーンの運営および管理においてのみ利用いたします。キャンペーン終了後は速やかに破棄いたします。(※メルマガ登録希望者を除く)

## ICHIGO MATSURI

いちごスイーツ3種  
いちごパフェ  
いちごドリンク

いちごの  
アフタヌーンティーセット

¥6,900 (会員価格) ¥6,210

〈提供時間〉11:00~18:00(L.O.16:00)  
※3日前までの予約制

ショートケーキ、シュークリーム、ポローパンの3種類の王道スイーツを“こぼれ”いちごスタイルでご用意。いちごパフェやドリンク、セイポリーと共にラグジュアリーなひとときをお過ごしいただけます。

1F | ティーラウンジ TEL.06-6347-1402



## ICHIGO MATSURI

いちごカクテル3種  
KOMASA GIN 苺



〈1-3月〉いちごのクラフトジン&トニック ¥1,850

いちごカクテル

- ・ストロベリーマティーニ ¥2,400
- ・レオナルド・デイ・フルッティ・ロッシ ¥2,700
- ・ベリーブロッサム・モクテル ¥1,600

太陽を浴びて甘く熟れたいちごの豊かな甘味と香りをそのまま閉じ込めた「KOMASA GIN 苺」のジン&トニックやパーティーオリジナルのいちごのカクテルをご用意します。

19F | バー サンドバンク TEL.06-6347-1436



## ICHIGO MATSURI

いちごスイーツ食べ放題

シェフパティシエ市原とパティシエ藤野の饗宴  
「駅上HOTEL de  
いちごのスイーツbuffet~2025~」

¥7,000 (会員価格) ¥6,300

〈営業時間〉11:30~15:00(L.O.14:00)  
〈開催日〉3月土日祝日 ※3/2を除く  
※JRホテルメンバーズ会員特典:ノンアルコールスパークリングワイン1杯サービス

ショートケーキの食べ比べや、パイ生地に拘ったミルフィーユなどパティシエ渾身のスイーツとパルメザンチーズで仕上げるパスタなど、お料理も充実した期間限定buffetを開催。

19F | スカイダイニング アブ  
TEL.06-6347-1439



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

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/>

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

ホテルグランヴィア大阪 レストラン

検索

# INFORMATION

イベント  
EVENT

鹿児島県の美味しい「黒」を味わう  
「南の宝箱 鹿児島  
うまかもん祭り2025～黒の贅～」



黒潮がもたらす恵みにあふれる鹿児島県には、鹿児島黒牛をはじめ、黒豚、黒糖焼酎など、名前に「黒」のつく特産品が数多くございます。鹿児島県の黒食材を使用したお料理に合わせて焼酎のみならず、鹿児島県の美味しいお酒もご用意します。



[開催日程] 2025/2/25(火)  
18:00～20:30

[会場] 20F 名庭の間

[料理形式] 着席buffe(屋台形式)  
(フリードリンク付き)

お一人様 **¥9,500** (会員価格) **¥9,000**

※料理チケット20枚付き

※(会員価格)JRホテルメンバーズ、及びWESTER会員



イベント直通 →

TEL.06-6347-1433 (受付時間 10:00-18:00)

## RESTAURANT EVENT INFO

レストラン  
イベント

2025/3/2(日)

利き酒の会～山口県 旭酒造「獺祭」～



酔うため、売るための酒ではなく、味わう酒を提案する酒蔵  
旭酒造の「獺祭」と日本料理「大阪 浮橋」の特別会席をご用意します。

会場 19F 日本料理 大阪 浮橋

価格 **¥20,000**

時間 17:00～

※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。



2025/3/23(日)

美食の共演～サルデーニャワインのパイオニア～



イタリア・サルデーニャワインのパイオニアとして名を馳せているワイナリー  
「アルジオラス」のワインとシェフ川本の特別コースとのマリアージュをお楽しみいただけます。

会場 19F フレンチレストラン フルーヴ

価格 **¥28,000**

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。



2025/1/6(月)-3/7(金)

「会員お得DAY」

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限定の  
優待価格でご利用いただける「会員お得DAY」をご用意します。

期間 1/6(月)～10(金)、2/3(月)～7(金)、3/3(月)～7(金)

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**



期間 1～2月の月・木曜日

会場 19F 鉄板焼 季流

特典 ランチ 季ランチ / 一般価格 ¥11,000 **¥2,000引き** **¥9,000**  
ディナー 季ディナー / 一般価格 ¥21,000 **¥4,000引き** **¥17,000**



※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。

※ご注文時に、JRホテルメンバーズ会員証をご提示ください。

周年記念レストラン企画  
全額ポイント利用で**最大50%OFF**など  
お得なメニューをご用意!

JRホテルメンバーズ・WESTER会員限定、ポイント利用で

**得プラン** TIME SALE 全額ポイント利用商品

WEB予約限定レストランタイムセール!

レストランおすすめメニューが“ポイント利用特別プライス”でお得に!  
全額ポイントのお支払いで50%OFFになるプランなど、多数のプランをご用意しました。提供数には限りがございます。ご予約はお早めに!

ご予約期間 2025/1/10(金)～30(木) 21日間

ご利用期間 2025/1/11(土)～3/31(月)

※一部ポイント利用商品は2024/12/1(日)より販売中。

鉄板焼ランチ&ディナーが **50%OFF!**

スイーツやカクテルもお得に!

【全額ポイント利用タイムセール商品 一例】

【提供店舗】鉄板焼 季流  
【対象メニュー】アニバーサリーランチ&ディナー「プレミアム」  
【通常価格】¥15,000  
【タイムセール価格】全額ポイントでのお支払いで¥7,500  
【条件】・JRホテルメンバーズ又はWESTERポイントで ・平日限定  
全額お支払いの方(人数分) ・WEB予約限定

↓ ポイント残高の確認はアプリが便利です。

年会費無料

JR ホテルメンバーズ公式アプリ  
お客様の快適なホテルライフをサポート

ダウンロードはこちら

ポイントがたまる!  
ご宿泊・レストランのご利用金額  
¥100(税抜)ごとに5ポイント

ポイントが使える!  
ためたポイントは1ポイント=¥1として  
お支払いにご利用いただけます

【ポイント有効期限】毎年3月31日を最終日として1年間ごとに集計され、  
その2年後の3月31日までとなります。  
※2022年4月1日～2023年3月31日に付与されたポイントは2025年3月31日で失効となります。

たまる! つかえる! WESTERポイント

ハズレなし!  
WESTERポイント  
100pt  
プレゼント

大阪・関西万博入場チケットが当たる!

WESTER会員限定プレゼントキャンペーン

開催期間 2025.1.6 MON → 3.31 MON

【対象者】①WESTER会員専用宿泊プランをご利用いただいた方  
②レストランにて¥5,000以上利用し、WESTER  
ポイントを付与された方 ※①②共にエントリーが必要です。

【対象ホテル】ホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪

【景品】1等 大阪・関西万博入場チケット 50組100名様  
2等 WESTERポイント5,000pt 20名様  
ハズレた方には、WESTERポイント100ptプレゼント

詳しくはこちら

©Expo 2025



HOTEL GRANVIA  
OSAKA

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

LINE ID: @167cbvoro