

ホテルグランヴィア大阪



HOTEL GRANVIA
OSAKA

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

1-3

2026 Winter & Spring

季節の美味をめぐる
初春

TOPIC

ときめくいちごスイーツ&ドリンク

Take
Free

季節の
美味を
めぐる
初春

HATSUHARU

寒さの余韻に寄り添う旬の恵みや、春の訪れを感じる食材に料理人の技を重ね、素材の香りと旨みを引き出します。フレンチ、鉄板焼、会席料理など多彩な料理と調和するペアリングドリンクもソムリエ・唎酒師が厳選。

初春ならではの瑞々しさを感じる、季節の美味をめぐる時間をお楽しみください。

FLEUVE

シェフが誘う、ビーフの旨味を楽しむ 珠玉のフレンチコース。

販売開始日:2026年1月5日(月)~

LUNCH マルシェ ¥5,000 (会員価格) ¥4,500

DINNER ムニュ エトワール ¥18,000 (会員価格) ¥16,200

ビーフコンソメスープとメインのダブルビーフ、肉の旨味を存分に堪能できるコース。前菜は苺をあしらったポタン海老、黒トリュフのリゾットにはホタテ貝など、海の幸もお楽しみいただけます。

ペアリングドリンク

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ ピノ・ノワール
[グラス] ¥2,000 (会員価格) ¥1,800

シャトー・ベルナドット [グラス] ¥2,500 (会員価格) ¥2,250

ペアリングワインセット ¥6,000~もご用意しております。



19F | フレンチレストラン フルーヴ TEL.06-6347-1437



OSAKA UKIHASHI

春の足音と和の佇まいを感じる 自慢の正統派会席。

販売開始日:2026年1月5日(月)~

LUNCH DINNER 源氏 ¥13,000 (会員価格) ¥11,700

華やかな先附に本鮪などのお造り、蓋物には上品な出汁の旨味と季節の野菜を添えて。見た目の美しさと季節感、和やかな会席のお料理に合わせたおすすめの本酒のペアリングもぜひお試しください。

ペアリングドリンク

唎酒師 森本セレクトの1杯
遊穂(ゆうほ)石川県 純米酒 90ml ¥1,400 (会員価格) ¥1,260
ほどよいコクと酸味のバランスは、先附のお料理におすすめです。寒い時期には温めると旨味が引き立ちます。



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





1月 冷製オマール海老とセロラブのムース



2月 蟹のパルフェ仕立て



3月 鮑の菜園風

KIRYU

冬の濃厚な旨味から、春の爽やかな香りへ。
フレンチと鉄板焼の融合。

販売開始日:2026年1月8日(木)~

LUNCH 季(こよみ)ランチ

¥12,000 (会員価格) ¥10,800

※プラス¥3,000で国産牛を特選黒毛和牛に変更可能

DINNER 季(こよみ)ディナー

¥23,000 (会員価格) ¥20,700

※プラス¥7,000で特選黒毛和牛を神戸牛に変更可能

月替わりでオマール海老・蟹・鮑をフレンチスタイルで仕上げた前菜をご用意します。
厳選のステーキと共にご堪能ください。

19F | 鉄板焼 季流 TEL.06-6347-1438



ペアリングドリンク

ランソン ブラック クリエイション

グラス ¥3,000 (会員価格) ¥2,700

ボトル ¥19,000 (会員価格) ¥17,100



きめ細やかな美しい泡立ちと洗練された味わいが料理の旨味を引き立てます。

月替わりのペアリングセットもご用意しております。

3杯セット:¥9,000/5杯セット:¥15,000



SHIZUKU

冬から春の恵みを味わう
人気の行楽二段重。

販売開始日:2026年1月5日(月)~

LUNCH DINNER 二段重^{のだて}~野点~

¥5,800 (会員価格) ¥5,220

季節を映す二段重、旬のお造りや彩り華やかな焼き八寸、一人前の小鍋には鮫鯨(あんこう)を味噌鍋でご用意いたします。

19F | なにわ食彩 しずく TEL.06-6347-1423





IGNITE

イチ推しの熟成牛はステーキとパスタに。
人気のプリンはシメにもぴったり!

販売開始日:2026年1月5日(月)~

熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ ¥2,700 <会員価格> ¥2,430

販売時間/11:00~22:00

IGNITEの濃い味プリン ¥1,380 <会員価格> ¥1,242

販売時間/11:00~22:00

熟成牛のブラックガーリックステーキ ¥4,800 <会員価格> ¥4,320

販売時間/17:00~22:00 ※150g~ご用意しております。

SANDBANK

バーを彩る定番トリオ。

通年販売

ハイボール ¥1,550 <会員価格> ¥1,395

マティーニ ¥1,700 <会員価格> ¥1,530

ジン&トニック ¥1,700 <会員価格> ¥1,530

サンドバンクのお客様に長く愛されている定番商品。
特別なバー空間でクラシカルなカクテルタイムはいかがでしょう。

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



19F | バー サンドバンク TEL.06-6347-1436



VERDE CASSA

最強の『肉×いちご』イタリアンブッフェ

販売開始日:2026年1月5日(月)~

LUNCH ご利用時間 90分制 ごほうびランチブッフェ ~肉×いちご~

今シーズンから新たにパフォーマンス料理が追加! 1月は「鶏もも肉のガランティヌ タンドリー風」、
2月は「ローストポーク オレンジ風味」、3月は「ローストビーフのタリアータ 苺のソース」が登場します。

	平日	平日会員価格	土日祝日	土日祝日 会員価格
大人	¥2,700	¥2,430	¥3,000	¥2,700
小学生	¥1,600	¥1,440	¥1,800	¥1,620
幼児	¥800	¥800	¥900	¥900

<お料理一例>

- ・山椒香る牛肉のボロネーゼ(1月)
- ・トマトとモzzarellaチーズのミニ牛すき焼き丼(2月)
- ・豚肉のポワレ 苺とふきのとう(3月) など



いちごのデリ・ピンサ・スイーツ

いちごはスイーツだけじゃもったいない! イタリアンデリや『生ハムと苺のサラダピンサ』、『苺とホタテ貝のペペロンチーノ』などお料理でもお楽しみいただけます。

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



<会員価格> JRホテルメンバーズ、及びWESTER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。 ※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※L.O.はラストオーダーです。



いちごとショコラを使ったプチデザート3種に、ショートケーキをパフェに見立てたデザートを楽しめるアフタヌーンティーセットです。フレンチテイストのセイボリー、選べる2種のドリンクと共に楽しみください。

アフタヌーンティーセット 「いちご&ショコラ」 ¥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

1F | ティーラウンジ TEL.06-6347-1402



販売開始日:2026年1月9日(金)~

旬のいちごを使った贅沢なラインナップ。目にも鮮やかなスイーツやドリンクがテーブルを彩り、みずみずしいフレッシュさと甘酸っぱい香りで特別なひとときへと誘います。



いちごのカクテル&モクテル。甘酸っぱい香りのいちごを、見た目にも可愛く、フルーツリキュールやチョコレートなど、さまざまな組み合わせでお楽しみいただけます。

※写真は1~3月のモクテルです

- [1月] カクテル 苺のダイヤモンド・ダスト
モクテル 苺のヴァージン・キャデラック
- [2月] カクテル ストロベリーショコラ・マティーニ
モクテル 苺とチョコのレオナルド・モクテル
- [3月] カクテル 苺と桜のバラライカ
モクテル 苺のシンデレラ

カクテル 各¥2,900 (会員価格) ¥2,610
モクテル 各¥2,500 (会員価格) ¥2,250



フレンチシェフが手がける豪華食材を使用した、見た目も華やかなミニフレンチコース仕立てのセイボリー。いちごを使用した3種のケーキやパフェ、さらにマカロンやショコラなどのプティスイーツもついた大満足のアフタヌーンティー。

プティフレンチ・アフタヌーンティー ¥10,000 (会員価格) ¥9,000 ~フレーズ~

〈販売時間〉平日11:30~14:00 ※3日前の13時までの予約制

19F | ラウンジ リバーヘッド TEL.06-6347-1403



19F | バー サンドバンク TEL.06-6347-1436



レストランの空席状況はこちら

レストランの空き状況をWEBで確認できるようになりました。当日のオンライン予約も可能!

[対象店舗] フルーヴ、季流、大阪 浮橋、しずく、ヴェルデ カッサ(ホテルヴィスキオ大阪)



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

INFORMATION

宴会場
イベント
EVENT

「南の宝箱 鹿児島 うまかもん祭 2026」



鹿児島の豊富な食材を、ホテルシェフの特別メニューにアレンジ。料理に合わせた鹿児島のおいしい焼酎やおすすめドリンクもお楽しみください。



【開催日程】2026年2月24日(火)
18:00~20:30

【会場】20F 宴会場

【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

※写真はイメージです

イベント直通 → TEL.06-6347-1433 (受付時間 10:00-18:00)

新商品
NEW

イブニング スイーツソフレ & プチセイボリーセット



お仕事帰りやお食事前の『ちょっと1杯♪』を叶える、スイーツ&オードブルと1ドリンクのうれしいセット。スパークリングワインやカクテル、ソフトドリンクの全23種からお好みのドリンクをお選びください。

【店舗】1F ティーラウンジ

【期間】2026年1月9日(金)~

【時間】16:00~20:00(最終入店19:30)
※ご予約をおすすめしております

お一人様 **¥2,900** (会員価格) **¥2,565**

※2ドリンク付きは¥3,400

※デザートとドリンクのセット¥2,200もございます(当日利用可)。



イベント
EVENT

美食の共演 Vins Biecher ヴァン・ビシェール ~家族経営のワイナリーが紡ぐ歴史と伝統の アルザスワイン~



フランス・アルザス地方のワイナリー「ヴァン・ビシェール」の高品質ワインと、シェフ川本が手がけるフレンチコースをご堪能いただけるイベントです。

【開催日】2026年3月29日(日)

【会場】19F フレンチレストラン フルーフ

【時間】18:00~

お一人様 **¥30,000**



キャンペーン
CAMPAIGN

2026年の運試し!
総額300万円相当の賞品が当たる!

「JRホテルメンバーズ 新春招福キャンペーン」



詳細はこちら

【利用対象期間】2026年1月1日(木・祝)~31日(土)

【エントリー期間】2026年2月7日(土)23:59まで

【対象施設】JRホテルメンバーズ加盟 全国の対象133施設
※ホテルメトロポリタン プレミア 台北を除く

RESTAURANT EVENT INFO

レストラン
イベント

鉄板焼「季流」のシェフズテーブル

2026/1/18(日)、2/15(日)



鉄板焼「季流」のシェフがテーマとなる食材をピックアップし、調理・盛り付けまで一貫して行う特別なコースをご用意します。

会場 19F 鉄板焼 季流

価格 1/18(日) **¥23,000**(13名様限定) 担当シェフ:服部

2/15(日) **¥25,000**(20名様限定) 担当シェフ:古角×丸山

※JRホテルメンバーズを含む、各種割引は対象外です。

冬のあったかビアホール

2026/1/21(水)、22(木)、29(木)、30(金)、
2/6(金)、9(月)、10(火)、19(木)、20(金)、27(金)



ご好評の夏のビアホールが、料理・ドリンクを冬仕様に。あったかおでんや熱燗も登場!

会場 19F スカイダイニング アブ

価格 **¥7,500** (会員価格) **¥6,750**

※ご予約状況により、開催日程を変更させていただく場合がございます。



キャンペーン
CAMPAIGN

JRホテルメンバーズ会員様限定 「宿泊&レストラン プレゼント キャンペーン」



詳細はこちら

~新規入会者は当選確率2倍!~

期間中にホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪の「ご宿泊」または「レストラン」にて、1会計5,000円以上ご利用いただき、アンケートに回答いただきますと抽選にご応募いただけます。

【期間】2026年2月1日(日)~3月31日(火)

キャンペーン
CAMPAIGN

JRホテルメンバーズ会員様限定 「対象宿泊プラン限定 3倍ポイントキャンペーン」



ホテルグランヴィア大阪・ホテルヴィスキオ大阪にて、3倍ポイント付与の『特別宿泊プラン』をご用意します。詳細は公式ホームページで随時公開いたします。

【期間】2026年1月1日(木)~3月31日(火)



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 ID: @167cbvro

JRホテルメンバーズ 入会募集中



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 →

