

【報道関係者各位】

OBT-17-07



ホテル大阪ベイタワー

2017年 5月 15日

大阪湾の豊かな海の魅力を堪能
『大阪港開港 150 年記念フェア』
 ご利用期間 2017年6月1日(木)～8月31日(木)

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、ホテル大阪ベイタワー(大阪市港区、総支配人:大坂大)は、大阪港開港 150 年を記念し、大阪港に所縁のある食材を使用した『大阪港開港 150 年記念フェア』を期間限定で販売致します。



古来より大阪湾は海の幸に恵まれていたことから「魚(な)の庭(にわ)」と呼ばれ、大阪を指す「なにわ」の語源になったとも言われております。大阪湾の玄関口であり、市民の港として発展してきた日本屈指の貿易港である大阪港は、1868年7月15日に開港し、今年で150年を迎えます。ホテル大阪ベイタワーでは、その恵まれた大阪湾の魚介類を使用した郷土色豊かな会席料理や、大阪港と姉妹提携のある各国のお料理を堪能するコース料理をご用意致しました。各レストランのシェフが、大阪の歴史や特徴を活かし腕によりをかけたお料理を、ベイエリアの風景ともにお楽しみください。

■■■『大阪港開港 150 年記念フェア』■■■

実施店舗…51階スカイラウンジ「エアシップ」 / 20階日本料理「磯風」 / 20階鉄板焼「瑠璃」

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken.yamamura@granvista.co.jp

■51階スカイラウンジ「エアシップ」・・・06-6577-1101(ダイヤルイン)

『大阪港開港 150 年記念ディナー』～大阪産や大阪港の姉妹港・友好都市に因んだコース料理～



・ご利用期間

2017年6月1日(木)～7月31日(月)

・価格 おひとり様 7,500円(税サ込)

※2名様より承ります。

・ご利用時間 18:00～(L.O.21:00)

日・祝～(L.O.20:30) ※休前日除く

【メニュー内容】

前菜 3種盛り ・小海老とプチトマトのブルスケッタ(サンフランシスコ) ・プチミートパイ(メルボルン)

・上海風豚ばら肉の角煮(上海)

オマール海老のビスク / 大阪産穴子と鳥飼茄子、サフランリゾットのセルクル(大阪)

オーギービーフ ランプ肉の赤ワイン煮 パイ包み焼き / デザート / コーヒー

■20階日本料理「磯風」・・・06-6573-3202(ダイヤルイン)

大阪港開港 150 年記念 特別会席『魚庭(なにわ)』～旬の大阪湾産魚介や大阪郷土料理が彩る会席料理～



・ご利用期間

2017年7月15日(土)～8月31日(木)

・価格 おひとり様 12,000円(税サ込)

※2名様より承ります。

・ご利用時間 11:30～15:00(L.O.14:30)

17:30～21:00(L.O.20:30)

【メニュー内容】

前菜 ・大阪湾産サヨリと玉造黒門越瓜と辛子博多 ・大阪湾産チヌ昆布と毛馬胡瓜生姜酢ジュレ

・大阪湾産いわしの伽羅煮

向附 ・大阪湾産生たこお造り ・大阪湾産鱧のおとし

煮物椀 冷し船場汁 / 焼き物 大阪湾産すずき 塩レモンソース焼き / 強肴 大阪湾産魚介の天ぷら

焼穴子ひつまぶし / 赤出汁 / なにわの伝統野菜のお漬物 / 水物 無花果コンポート

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken.yamamura@granvista.co.jp

■20階鉄板焼「瑠璃」・・・06-6573-3145(ダイヤルイン)

『大阪港開港150年記念コース』～大阪湾産魚介となにわの伝統野菜を難波津焼で楽しむ鉄板焼コース料理～



・ご利用期間

2017年7月1日(土)～8月31日(木)

・価格 おひとり様 18,000円(税サ込)

・ご利用時間 11:30～15:00(L.O.14:30)

17:30～21:00(L.O.20:30)

※月曜定休(祝日は営業、翌日定休)

【メニュー内容】

難波津焼のお皿で食べるオードブル / 本日のスープ / 大阪湾から鱸のマリニエール

なにわの伝統野菜の焼き物 / 和牛あか牛リブロース 150g / サラダ / お食事 / デザート / コーヒー

難波津焼…大阪港のベイエリア開発が進む中で、膨大な海底粘土が掘り出されました。花崗岩質の風土鉱物や粘土鉱物が混じりあったこの海底粘土を粘土資源として再利用した大阪ならではの新しい焼きものです。大阪港の古称である難波津からとり、『難波津焼』と命名されました。

※写真は全てイメージです。

※一部の食材は天候等の理由により、変更となる場合がございます。

■ホテル大阪ベイタワー 概要

名称:ホテル大阪ベイタワー

所在地:〒552-0007 大阪市港区弁天1-2-1(ORC200内)

お問合せ:06-6577-1111(代表)

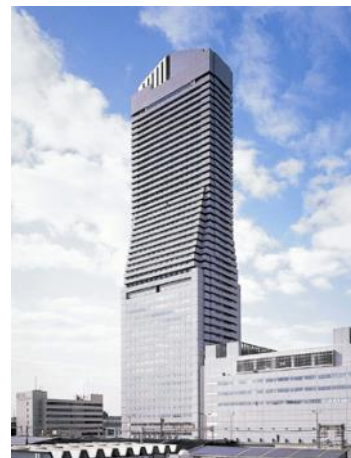
開業:1993年4月30日

構造:地下2階、地上51階、高さ地上200m

客室数:383室・480名

URL:<http://www.osaka-baytower.com>

Facebook:<https://www.facebook.com/osaka.baytower>



【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当: 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken.yamamura@granvista.co.jp

ホテル大阪ベイタワーは、地上200m、51階建て、客室はすべて30階以上に位置する「大阪でいちばん夜景のきれいなホテル」。大阪駅から8分の弁天町駅直結で、活気溢れる大阪周辺のレジャースポットまですぐ。快適な客室でゆとりのステイをお約束いたします。

※ホテル大阪ベイタワーは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

■グランビスタホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地： 東京都中央区新川 1-26-9

創立： 1958年8月27日 資本金： 1億円

代表取締役社長： 須田 貞則

TEL： 03-3297-8611 URL： <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook： <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイタワー 熊本ホテルキャッスル(提携施設) 銀座グランドホテル
章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72
ホテルゆもと登別 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウエイレストラン 足柄ハイウエイレストラン 大津ハイウエイレストラン 熱海ビーチライン
グランビスタショッピングオンライン

【報道関係お問い合わせ先】

ホテル大阪ベイタワー マーケティング室

担当： 山村、佐藤 Tel:06-6573-3132 Fax:06-6573-2855 E-mail:ken_yamamura@granvista.co.jp