

Congratulations on Your Anniversary!

アニバーサリープラン

2024.4.1(月)~6.30(日)

大切な人と特別な日のお祝いをお手伝いする「アニバーサリープラン」。
19階から眺める景色と共に、シェフが手がける心づくしのお料理で、
思い出に残る特別な一日をお過ごしください。

特典をご用意しております

乾杯用食前酒^①

お花のプレゼント^②

特別デザート

記念写真

アニバーサリープラン：①「乾杯用食前酒」 ②「小さな花束」

エクスペシヨネル：①「乾杯用シャンパン」 ②「ミニブーケ」

アニバーサリープラン

～思いがけない喜びを～

1名様 ¥12,000

Menu

アミューズ・ブーシュ

季節の前菜

鮑とトリュフのリゾット

お野菜のポターージュ

高知県宿毛湾直送 本日の魚料理

又は カナダ産オマール海老のポワレ ソースアメリカヌ(+¥1,210)

[4月] 鴨のロティとカリフラワーのグラタン

[5月] 茶美豚のコンフィとお野菜のガルピュール

[6月] 但馬鶏とオマール海老のパロティエヌ ～マレンゴ風～

又は 国産牛のグリル 季節の野菜添え 赤ワインソース(+¥1,210)

又は 黒毛和牛のグリル (+¥2,410)

特別デザート 炎の演出 フランベデザート

食後のお飲み物

- ランチ・ディナーどちらでもご利用いただけます。
- 4名様以上のご予約で個室をご利用いただけます。(7,000円/2時間)
詳しくはお問い合わせください。

エクスペシヨネル

～特別な日、特別な方と、特別なひとときを～

1名様 ¥15,000

Menu

アミューズ・ブーシュ

季節の前菜

鮑とトリュフのリゾット

お野菜のポターージュ

カナダ産オマール海老のポワレ

ソースアメリカヌ

国産牛の塩生地包み

季節の野菜添え トリュフソース

フォアグラ添えにグレードアップ(+¥1,210)

特別デザート 炎の演出 フランベデザート

食後のお飲み物

- ディナーのみでご利用いただけます。
- ご予約は2名様限定、17:30～18:30で承ります。
- ご予約時間から2時間のご利用とさせていただきます。

※2日前の12時までにご予約をお願いいたします。 ※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。 ※写真は全てイメージです。 ※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。 ※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。 ※当店の使用しているお米は「国産米」です。 ※当日のキャンセルはお受けいたしかねますのでご了承ください。

ご予約
お問い合わせ

レストラン予約センター 10:00～19:00

TEL. 06-7664-1221

※上記受付時間以外は店舗へ直接お問い合わせください。

19F

Fleuve
フルーヴ

フレンチレストラン

フルーヴ

TEL. 06-6347-1437(直通)

E-mail: fleuve@hgo.co.jp



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/>

