

6 つのホテルを巡ると、次回使える「ランチお食事券」をプレゼント！

大阪キタエリア 6 ホテル共同ランチ企画

「春の味めぐり」ホテル de 春咲く“肉”グルメ

～苺デザートも一緒に～

【開催期間】2025 年 1 月 10 日(金)～3 月 31 日(月)

【参画ホテル】ホテルグランヴィア大阪、ホテルモントレ大阪、ホテル阪急レスパイア大阪、
ホテル阪急インターナショナル、ホテル阪神大阪、リーガロイヤルホテル(順不同)

＜6 ホテル共通価格 3,800 円／アンケート回答でオプション苺デザートがお得に＞

大阪市内キタエリアの 6 つのホテル【ホテルグランヴィア大阪、ホテルモントレ大阪、ホテル阪急レスパイア大阪、ホテル阪急インターナショナル、リーガロイヤルホテル(すべて大阪市北区)、ホテル阪神大阪(大阪市福島区)】は、2025 年 1 月 10 日(金)から 3 月 31 日(月)まで、共同ランチ企画「春の味めぐり ホテル de 春咲く“肉”グルメ ～苺デザートも一緒に～」を開催します。

今春も、大阪市内キタエリアの 6 ホテルを巡ってこだわりのランチコースをご堪能いただける人気企画を開催。この度、ホテルモントレ大阪が新たに参画し、お肉料理をメインにしたランチコース(共通価格 3,800 円)と、オプションで春にぴったりの苺デザート(プラス 700 円)をご用意しました。また「夏の味めぐり」に引き続き、各ホテルを巡ってお楽しみいただける「スタンプラリー」を実施。スタンプを 6 つ集めると、次回以降にご利用いただける「ランチお食事券(3,800 円相当)」をプレゼントします。

さらに、アンケートの回答で、オプションの苺デザートが割引となるキャンペーンも実施します。

各ホテルこだわりのお肉料理を堪能できるランチコースと、春らしく見た目も華やかな苺デザートで、ひと足早く春の訪れを感じる「春の味めぐり」をお楽しみください。

【各ホテルお肉料理 イメージ】

◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテルモントレ大阪



◆ホテル阪急レスパイア大阪



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテル阪神大阪



◆リーガロイヤルホテル



**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル PR&デザイン室 広報担当 中島 順子、宮寄 夏実、萩野 まりえ
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6448-3921

- 【名称】 大阪キタエリア 6 ホテル共同ランチ企画
「春の味めぐり ホテル de 春咲く“肉”グルメ ～苺デザートも一緒に～」
- 【開催期間】 2025 年 1 月 10 日(金)～3 月 31 日(月)
- 【価格】 3,800 円(6 ホテル共通) ※オプションの苺デザートは、プラス 700 円にてご用意いたします。
※記載の価格は、税金・サービス料を含みます。※画像はすべてイメージです。
※特別メニューのため、各種優待・割引との併用はいたしかねます(オプションデザートを含む)。
※仕入れ状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。
※状況により、予告なく営業内容等を変更する場合がございます。

【キャンペーン詳細】

① スタンプラリー特典

各ホテルで本企画のランチコースをお召しあがりいただくと、スタンプを押印。
スタンプを 6 つ集めると、次回以降使える「ランチお食事券(3,800 円相当)」をプレゼント。
※スタンプカードは下記店舗にてお渡します。

② アンケート回答特典

各ホテルで本企画のランチコースをお召しあがりのうえ、WEB アンケートに回答いただくと
700 円のオプション苺デザートを 500 円でお楽しみいただけます。

【開催ホテル・店舗】

ホテル名	レストラン名
ホテルグランヴィア大阪	なにわ食彩「しずく」[19 階]
ホテルモントレ大阪	フランス料理「エスカーレ」[8 階]
ホテル阪急レスパイア大阪	イタリアンダイニング「グリリアート クオッカ」[9 階]
ホテル阪急インターナショナル	中国料理「春蘭門」[2 階]
ホテル阪神大阪	日本料理・天ぶら「花座」[2 階]
リーガロイヤルホテル	「鉄板焼・焼肉 なにわ <焼肉コーナー>」[地下 1 階]

◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテルモントレ大阪



◆ホテル阪急レスパイア大阪



◆ホテル阪急インターナショナル



◆ホテル阪神大阪



◆リーガロイヤルホテル



レストラン 6 店舗の紹介

※【メニュー内容】の太字・下線箇所は、本企画おすすめのお肉料理です。

◆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)

<なにわ食彩「しずく」> (19 階)

TEL : 06-6347-1423(直通)

【提供時間】平 日 11 : 30 ~ 15 : 00 (L.O.14 : 00)

土日祝 11 : 00 ~ 15 : 30 (L.O.14 : 30)

【メニュー内容】

- ◇ 先付け 桜花豆腐
- ◇ 前 菜 めた和え ^{ホウレンソウ} 菠薐草浸し 季節の東寺揚げ など
- ◇ 向付け 鯛薄造り
- ◇ 鍋 **国産牛と春野菜のすき鍋**
- ◇ 食 事 ちりめん山椒ご飯、香の物
- ◇ 汁 物 袱紗味噌仕立て(大阪「大源味噌」使用)

【苺デザート】プラス 700 円

- ◇ 和風ティラミスと苺のソース
- 丸久小山園のお抹茶仕立て



◆ホテルモントレ大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3 丁目 3 番 45 号

TEL : 06-6458-7111(代表)

<フランス料理「エスカーレ」> (8 階)

TEL: 06-6458-5647(直通)

【提供時間】11 : 30 ~ 14 : 30 (L.O.14 : 00)

定休日 月曜日(祝日の場合は営業、翌日の火曜日定休)

【メニュー内容】

- ◇ オードブル ヴァリエ 6 種
- ◇ 季節のポタージュスープ
- ◇ **国産牛フィレ肉のポワレ**
パルメザンチーズのクルート マデラソース
- ◇ 小菓子
- ◇ パン
- ◇ コーヒー または 紅茶

【苺デザート】プラス 700 円

- ◇ 苺とスフレフロマージュ



◆ホテル阪急レスパイア大阪

〒530-0011 大阪市北区大深町1番1号
TEL：06-6372-8006(代表)

＜イタリアンダイニング「グリリアート クオッカ」＞(9階)

TEL：06-6372-2473 (直通)

【提供時間】11：30～15：00 (L.O.14：00)

【メニュー内容】

- ◇ 前菜盛り合わせ 5 種
- ◇ あさりを添えた青豆と海老のリゾット
- ◇ 黒毛和牛ランプ肉のグリル 薪窯仕上げ
10 種類のグリル野菜添え
- ◇ フォカッチャ
- ◇ コーヒー または 紅茶

【苺デザート】プラス 700 円

- ◇ 苺のティラミス
ホワイトチョコのムースとピスタチオソース



◆ホテル阪急インターナショナル

〒530-0013 大阪市北区茶屋町19番19号
TEL：06-6377-2100(代表)

＜中国料理「春蘭門」＞(2階)

TEL：06-6377-3632(直通)

【提供時間】平 日 11：30～15：30 (L.O.14：30)

土日祝 11：30～15：30 (L.O.)

【メニュー内容】

- ◇ スモークダック ～柑橘香る^{テンジャンユ}甜醬油～ と彩り前菜二種
- ◇ あおさ海苔としらすのふかひれスープ
- ◇ 牛肉と荔枝の四川風甘辛炒め
- ◇ ^{ライチ}叉 焼 ^{チャーシュー}パイ ^{シヤーズ} 蝦子クリームソース
- ◇ 桜海老風味のあつさり汁そば

【苺デザート】プラス 700 円

- ◇ デザート 3 種盛り合わせ
^{マレーカオ}(苺の馬拉糕、ストロベリーとヨーグルトのアイス フルーツ添え、
苺クリームチーズ 杏仁豆腐仕立て)



◆ホテル阪神大阪

〒553-0003 大阪市福島区福島 5 丁目 6 番 16 号
TEL : 06-6344-1661(代表)

<日本料理・天ぷら「花座」> (2 階)

TEL : 06-6344-1665 (直通)

【提供時間】平 日 11 : 30 ~ 15 : 00 (L.O.14 : 30)
土日祝 11 : 30 ~ 15 : 30 (L.O.15 : 00)

【メニュー内容】

- ◇ 小 菜 蟹味噌豆腐
鶏八幡巻き 袱紗焼き 海老芝煮
- ◇ 造 り 焼霜サラダ仕立て(鯛 鮪 烏賊 オイル醤油)
- ◇ 油 物 海老変り揚 里芋あられ揚 青唐辛子 根菜煎餅
- ◇ 鍋 物 黒毛和牛すき鍋 絹豆腐 添え野菜 粉山椒
- ◇ 食 事 白ご飯 赤出汁 香の物

【苺デザート】プラス 700 円

- ◇ 苺の最中サンドとおうす
(苺 苺アイス こしあん二種 三色団子)



◆リーガロイヤルホテル

〒530-0005 大阪市北区中之島 5 丁目 3 番 68 号
TEL : 06-6448-1121 (代表)

<鉄板焼・焼肉 なにわ(焼肉コーナー)> (地下 1 階)

TEL:06-6448-0302(直通)

【提供時間】月 ~ 木 12 : 00 ~ 14 : 30 (L.O.)
金土日祝 11 : 30 ~ 14 : 30 (L.O.)

【メニュー内容】

- ◇ 菜の花と大根のナムル
- ◇ 牛肉・牛タンのシチュー 筈添え
- ◇ なにわサラダ 特製白味噌ドレッシング
- ◇ 黒豚バラ
- ◇ 本日の焼肉 2 種盛り合わせ
- ◇ 焼野菜盛り合わせ
- ◇ ご飯

【苺デザート】プラス 700 円

- ◇ 苺とサバイヨン風ムース〜春のよそおい〜

