

6つのホテルを巡ると、次回以降使える「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

**出会い 肉
Meet × Meat ! 「春の味めぐり」美味しい出会い
～苺スイーツも一緒に～**

【開催期間】2026年1月7日(水)～3月31日(火)

【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、ホテル阪急レスパシア大阪、
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大阪 ヴィニエットコレクション(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スイーツがお得に>

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、ホテル阪急レスパシア大阪、ホテル阪急インターナショナル、リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエットコレクション(すべて大阪市北区)、ホテル阪神大阪(大阪市福島区)】は、2026年1月7日(水)から3月31日(火)まで、共同ランチ企画「**Meet × Meat ! 春の味めぐり 美しい出会い ～苺スイーツも一緒に～**」を開催します。

大阪市内キタエリアの6つのホテルを巡って、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今春も開催。今回は、昨年ご好評いただいた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スイーツ(プラス700円)をご用意しました。また、各ホテルを巡ってお楽しみいただける人気の「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、オプションの苺スイーツが割引になるキャンペーンも実施します。

こだわりのお肉料理と華やかな苺スイーツが織りなす、心ときめく“美しい出会い”。ひと足早く春の訪れを感じる特別な味わいをお楽しみください。

【各ホテルおすすめ料理 イメージ】

◆ホテルグランヴィア大阪



◆ホテルモントレ大阪



◆ホテル阪急レスパシア大阪



◆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大阪
ヴィニエットコレクション



* * * * 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大阪 ヴィニエットコレクション PR&デザイン室 広報担当 中島 順子、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

「^{出会い}Meet × Meat! 春の味めぐり 美味しい出会い ~苺スイーツもご一緒に~」

【開催期間】2026年1月7日(水)～3月31日(火)

【価格】3,800円(6ホテル共通) ※オプションスイーツは、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(オプションスイーツを含む)。

※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円のオプションスイーツを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「しづく」[19階]
ホテルモントレ大阪	フランス料理「エスカーレ」[8階]
ホテル阪急レスパシア大阪	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・天ぷら「花座」[2階]
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエット コレクション	「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



◆ホテル阪急レスパシア大阪



◆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大阪
ヴィニエット コレクション



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、本企画のおすすめ料理です。

◆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「しづく」>(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】

- ◇ 先附 季節のとうふ
- ◇ 造り 鯛薄造り
- ◇ 前菜 季節の盛合せ
- ◇ 鍋 **国産牛春菜鍋**
- ◇ 食事 ちりめん山椒御飯 香の物

【オプション苺スイーツ】プラス 700円

◇苺香る和スイーツ ~アングレーズ仕立て~



◆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 法蓮草のヴィエノワーズ**
ジャガイモのグラタン 赤ワインソース
- ◇ パン、小菓子
- ◇ コーヒー または 紅茶

【オプション苺スイーツ】プラス 700円

◇苺のサントノーレ



◆ホテル阪急レスパシア大阪

〒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】

- ◇ 烟焼きロメインレタスのサラダ仕立て
- ◇ 野菜と大豆ミートのミネストローネ
燻製チーズのブルスケッタ添え
- ◇ 菜の花とカラスミのフェデリーニ
- ◇ 黒毛和牛ランプ肉のグリル 薪窯仕上げ
- ◇ フオカッチャ
- ◇ コーヒー または 紅茶

【オプション苺スイーツ】プラス 700円

- ◇ 苺のミルフィーユ 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】

- ◇ 国産牛と菜の花の湯引き 魚醤油仕立て
鴨のスマーカ 桜風味のマヨネーズ
- ◇ 牛蒡のスープ 鶏団子とともに
- ◇ 真鯛と帆立貝柱の塩味炒め 梅の香り
- ◇ 厚切り豚バラ肉の回鍋肉 蒸しパン添え
- ◇ 桜海老のあっさり葱汁そば

【オプション苺スイーツ】プラス 700円

- ◇ 苺の杏仁ティラミス



◆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】

◇ 先付 鮪のタルタル仕立 敷長芋 青菜餡

◇ 組肴 蕎かぶらすり流し

鰻煮凝り

鴨ロース煮

海老芋変り揚

サーモン 味噌クリームチーズ

◇ 溫物 豚肉酒粕仕立 大根 青葱

◇ 烧物 塩麹で仕上げた国産牛ローストビーフ

◇ 食事 牛肉しぐれ煮茶漬

【オプション苺スイーツ】プラス 700 円

◇苺パンナコッタのグラスデザート



◆リーガロイヤルホテル大阪

ヴィニエット コレクション

〒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】

◇ きゅうりと大根のキムチ

◇ ローストビーフサラダ

◇ 牛タンのシチュー

◇ 本日の焼肉盛り合わせ

◇ 焼野菜

◇ ご飯

【オプション苺スイーツ】プラス 700 円

◇苺とゆずのアンサンブル

