

2024 年 10 月

## グランドプリンスホテル大阪ベイ

20 種類のコンディメントで味変！冬の味覚で人気の「蟹」を贅沢に味わい尽くす“蟹の食べ放題”

「ボイル蟹食べ放題付きbuffet クラブカーニバル」

期間:2024 年 11 月 1 日(金)～2025 年 2 月 28 日(金)のランチ・ディナーで開催

大阪市内にありながら都会の喧騒を離れたアーバンリゾートホテル、グランドプリンスホテル大阪ベイ(所在地:大阪市住之江区南港北 1-13-11 総支配人:大崎誓也)は、暦の上で冬が始まる 11 月から、冬の味覚の一つとされる蟹と国際色豊かなメニューの数々を、buffetスタイルで心ゆくまでお楽しみいただける「ボイル蟹食べ放題付きbuffet クラブカーニバル」を 11 月 1 日(金)より開催いたします。

「クラブカーニバル」の特徴の一つは、ボイル蟹を多彩なソースや薬味を組み合わせる味わえるコンディメントの豊富さ。今年は、昨年の 6 種類から 20 種類にコンディメントを増やしてグレードアップし、そのままでも美味しいボイル蟹を、三杯酢やポン酢などの定番なものから、バルサミコ、ディジョンマスタード、甜麺醤など和・洋・アジアにちなんだものまでを取り揃え、味変を楽しみながらボイル蟹をご満喫いただけます。

また、体験型コーナーとして、カニほぐし身を含む色とりどりの 15 種類以上の具材をお客さまのお好みで選んで完成させる、具たくさんちらし寿司コーナーも設けており、組み合わせが楽しめるメニューも充実。更に、お客さまの目の前でシェフが仕上げてご提供するライブキッチンでは、お肉の柔らかさと旨味が味わえる牛スライス肉の岩塩炙り焼きや、大きなイタリア産グラナパダーノの上でチーズを削りながらあえるクリームショートパスタをご用意し、オープンキッチンスタイルのレストランならではの、目でも味わえる食体験を提供いたします。



この他、期間中は月替わりの豪華なオプションメニューや、クリスマスや年末年始には、トリュフ香るグラナパダーノのパスタ(クリスマス期間のディナー、年末年始以外のみ)や国産牛のすき焼き(しゃぶしゃぶ温玉添え(年末年始のみ))などライブキッチンやホットステーションを中心に、シーズナルなメニューへ変更いたします。期間中、何度でもリピートして来たくくなるような豊富なメニューで皆さまをお迎えいたします。

◎本件に関する報道各位からのお問合せ  
グランドプリンスホテル大阪ベイ 広報担当  
TEL: 06-6614-7881 FAX: 06-6614-7885

**Seibu Group**  
でかける人を、ほほえむ人へ。

【場所】 1F 「ザ・カフェ」

【期間・日時・料金】

2024 年 11 月 1 日(金) ～ 2025 年 2 月 28 日(金)

ランチ

12:00NOON～2:30P.M.(L.O.2:00P.M.)

ディナー

5:30P.M. - 9:00P.M. (L.O. 8:30P.M.)

土日祝、クリスマス期間(12 月 20 日～25 日)、年末年始(12 月 31 日～1 月 3 日) は

2 部制 (1 部 5:30P.M.～7:00P.M. / 2 部 7:30P.M.～9:00P.M.)



|                                 |                         | ランチbuffet             | ディナーbuffet             |
|---------------------------------|-------------------------|-----------------------|------------------------|
| 11 月 1 日(金)～2 月 28 日(金)*特別期間を除く |                         | おとな ￥7,300 こども ￥3,650 | おとな ￥8,800 こども ￥4,400  |
| 特別期間                            |                         |                       |                        |
| クリスマス期間                         | 12 月 20 日(金)～25 日(水)    | おとな ￥7,300 こども ￥3,650 | おとな ￥9,800 こども ￥4,900  |
| 年末年始                            | 12 月 31 日(火)～1 月 3 日(金) | おとな ￥9,800 こども ￥4,900 | おとな ￥12,800 こども ￥6,400 |

※こども:6～12 才

【月替わり オプションメニュー】 追加料金 各¥1,200 ※前日までの要予約

11 月 オマール海老のボワレ ビスク・ド・オマール

12 月 オマール海老と海の幸のコトリヤード風

1 月 お客さまの目の前で仕上げる苺モンブラン

2 月 たっぷり魚介をやさしく煮込んだマルセイユ風ブイヤベース

【フリーフロー】 ビール、ワイン、焼酎 など ￥2,600 / ソフトドリンク(オレンジジュース、コーラ、ウーロン茶 など)のみ ￥800

【ご予約・お問合せ】

[https://princehotels.co.jp/osakabay/plan/the\\_cafe/crab-carnival](https://princehotels.co.jp/osakabay/plan/the_cafe/crab-carnival)

TEL: 06-6612-1234(ホテル代表)

【メニュー例 】

<<ボイル蟹>>

コンディメント:

<和> 三杯酢、味噌オランダーズ、刻みワサビ、ポン酢

<洋> バルサミコ、ワインビネガー、ディジョンマスタード

<アジア> 豆板醤、甜面醤、スイートチリソース

など

<<ライブキッチン>>

・牛スライス肉の岩塩炙り焼(年末年始以外)

・イタリア産グラナパダーノとクリームショートパスタ

(クリスマス期間のディナー、年末年始以外)

・トリュフ香るグラナパダーノパスタ

(クリスマス期間のディナーのみ)

・国産牛すき焼きしゃぶしゃぶの温玉添え(年末年始のみ)

・握り寿司(年末年始のみ)

<<ご飯類>>

・具たくさんちらし寿司をお好みで(年末年始以外)

コンディメント:15 種以上

<<オードブル>> (年末年始はおせち仕様のメニュー)

・蟹とアボカドのプチサラダ仕立て

・スモークカモのスライス ラズベリーのガストリックソース など

<<スープ、汁物>>

・クラムチャウダースープ

・蟹入り海鮮味噌汁

・プリンスブランド オリジナルカレー

<<ホットステーション>>

・蟹入り茶碗蒸し

・チーズたっぷり蟹と帆立のグラタン

・豚バラ肉のロースト ハニーマスタード風味

・ローストチキン(クリスマス期間のディナーのみ)

など

<<デザート>>

・赤いベリーのクランブルタルト

・マーブルクリームチーズケーキ

・バニラカスタードフラン

など

<<キッズコーナー>>

・蟹クリームコロッケ

・キッズカレー など

※料金には消費税・サービス料 13%が含まれております。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。