

2025年10月6日

ハウスギャバン株式会社&グランドプリンスホテル大阪ベイ共同企画

秋の味覚が GABAN®スパイスで進化する「世界の収穫祭」buffet。
 スパイスを「使う・選ぶ・知る」五感で楽しむ新感覚buffetで奥深いスパイスの世界を巡る美食体験を
 開催期間 2025年10月18日(土)～11月30日(日)

大阪ベイエリアに位置する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、buffetレストラン「The Cafe」(1階)にて、2025年10月18日(土)から11月30日(日)の期間に実施する「A Taste of the Harvest Buffet～世界の収穫祭」にてハウスギャバン株式会社(本社:東京都中央区)が提供する GABAN®のスパイスを使用した共同企画を実施します。本企画では食材の味覚や風味を引き立てる GABAN®のスパイスを使用したお料理のご提供や、複数のスパイスを自由にご利用いただけるスパイスコーナーなどを設置しスパイスの奥深い魅力に触れる、知的好奇心を刺激する美食の旅へとお連れします。



GABAN® スパイスが彩る世界の料理を知る

シェフが腕を振るうbuffetメニューに、GABAN®のスパイスを使用。料理の横には、使用したスパイスの名称と特徴を記したPOPを設置し、味わいだけでなく知識も深まる食体験をご提供します。

<メニュー例>

- さつまいものココナッツロースト: 甘く香ばしいココナッツがさつまいもの風味を引き立てます。
- 紫キャベツのラペとりんご生ハム: 爽やかなジュニパーベリーが素材の味をまとめ上げます。
- ローストポーク ローズマリー風味のソース: ローズマリーの清々しい香りが豚肉の旨味を引き出します。



<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。

あなただけの味を発見！「選べる」ミックススパイス

サラダやフライドポテトに自由にご利用いただけるスパイスコーナーを設置。自分だけのオリジナルな味わいを見つける楽しみをご提供します。

サラダバー:

- ・ミックススパイス: ナッツの食感が楽しい「デュカスパイス」や「サラダトッピング」「サラダスパイス」をご用意。
- ・ペッパー: 「カンボジア産完熟ペッパー」「サラワク産ブラックペッパー」「グリーンペッパー」の3種をミルでご提供。産地の違う胡椒の個性豊かな香りと辛味の違いをお楽しみください。

フライドポテト:

「ガーリックアンチョビ」「トリュフ」「チリ&レモン」といった、シーズニングで“味の変化”をお楽しみいただけます。

※入荷状況により提供できないスパイスやシーズニングがある可能性があります。



スパイスの個性を「知る」。五感で楽しむテイスティングコーナー

GABAN®のスパイスそのものの香りや味を直接お試しいただけるコーナーです。10種の個性豊かなスパイス&ハーブをご用意しました。料理との組み合わせを想像しながら、スパイスの世界を探求いただけます。

<テイスティングスパイス>

ピンクペッパー / オールスパイス / クミン / コリアンダー / 四川山椒 / 仁淀川山椒 / スマック / ケイジャンシーズニング / ケバブシーズニング / カエンペッパー



「GABAN®」一流シェフに愛される、本物志向のスパイス

1954年に「日本のシェフに、本物のスパイスを」という想いによって誕生したスパイスブランド。世界各国で収穫されるスパイスを吟味し、本物の味と香りを生み出す製法や、料理の味を引き立てる絶妙なブレンドを探求し50年以上にわたり一流のシェフから家庭まで幅広く愛されている。



「A Taste of the Harvest Buffet〜世界の収穫祭」

馴染みある秋の食材をヨーロッパやアメリカ、アジア各国の料理やスイーツにてお楽しみいただける秋のブッフェです。自家製ローストビーフやシーフードのパイ包み焼きといったホテルブッフェならではの料理から紫芋のバウムクーヘンや洋梨のタルトといった食欲の秋にピッタリのメニューを時間無制限でお楽しみいただけます。



ハウスギャバン株式会社×グランドプリンスホテル大阪ベイ共同企画 概要

【場所】

1F ブッフェレストラン The Cafe

【期間・時間】

2025年10月18日(土)～11月30日(日)

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.)

※2025年10月18日(土)～11月3日(月・祝)間はハロウィーンメニューのご提供

【料金】

ランチ 平日 おとな¥4,200 こども¥2,100 / 土日祝 おとな¥5,200 こども¥2,600

ディナー 平日 おとな¥5,400 こども¥2,700 / 土日祝 おとな¥6,400 こども¥3,200

※こども:6~12才

フリーフローオプション:

アルコール飲料込み(ビール、ワイン、ソフトドリンクなど) ¥2,600

ソフトドリンクのみ ¥800

※アラカルトドリンクのご用意もございます。

【メニュー一例(抜粋)】

- ・シーフードのパイ包み焼き
- ・チキンレッグのきのこソース
- ・ビーフグーラッシュとミックスビーンズ
- ・ローストビーフ
- ・鮭のカオパット
- ・洋ナシのタルト
- ・紫芋のバウムクーヘン

【詳細・ご予約】 ホテル公式 Web サイトより

「A Taste of the Harvest Buffet ~世界の収穫祭」

https://www.princehotels.co.jp/osakabay/plan/the_cafe/harvest-buffet/

【お問合せ】 TEL: 06-6612-1234(ホテル代表)

※写真はイメージです。※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、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

8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。

グランドプリンスホテル大阪ベイ

グランドプリンスホテル大阪ベイは、2023年7月にリブランドオープンした地上28階の高層アーバンリゾートホテル。大阪ベイエリアに位置し、お部屋からは大阪湾の彼方に沈む夕陽や、幻想的な大阪や兵庫の街灯りを臨むことができる。海遊館や人気テーマパーク、また夢洲にも近接するロケーションで観光やイベントへのお出かけにも好アクセス。

・所在地:大阪府住之江区南港北1-13-11

・電話: 06-6612-1234 (ホテル代表)

・客室数: 432室

・チェックイン: 3:00P.M. / チェックアウト: 12:00NOON

・アクセス:

JR大阪駅から:ホテルシャトルバスで片道約25分

関西空港から:エアポートリムジンバスで約50分

大阪中心部から:大阪メトロ中央線「本町」駅方面から「コスモスクエア」駅乗り換え、

ニュートラム南港ポートタウン線「中ふ頭」駅下車、徒歩約3分



グランドプリンスホテル大阪ベイ

<https://www.princehotels.co.jp/osakabay/>

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドは、西武グループの中核会社で、プリンスホテルをはじめとする国内外の宿泊施設、スキー場、ゴルフ場などのレジャー施設を運営するオペレーター会社です。

当社は、オーストラリア・シドニーに本拠地を置く子会社・Seibu Prince Hotels Worldwide Asia Pacific Pty Ltd (旧 StayWell Holdings) とともに「ザ・プリンス アカトキ」「ザ・プリンス」「グランドプリンスホテル」「パークレジス バイ プリンス」「ポリシー」「プリンスホテル」「パークレジス」「パーク プロキシシー」「プリンス スマート イン」「レジャーイン」と、ラグジュアリーから宿泊特化まで対応する合計10の多彩なブランドを展開しております。

これらのブランドにより、東京、軽井沢、箱根、京都などの日本の主要都市やリゾート地、およびアジアや中東、オセアニア、アメリカならびにヨーロッパなどの世界の主要都市で、合計86ホテル(会員制ホテル含む)を運営しております。その他、国内外31ゴルフ場、10スキー場などのレジャー・スポーツ施設、さらに水族館や映画館、ボウリング場などのアミューズメント施設も運営しております。

西武・プリンスホテルズワールドワイド

<https://www.seibuprince.com/ja>